



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Eraldiseisev ahi
Stacionari viryklė
Brīvstavoša plīts
HGD645220S**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[lt] Naudojimo instrukcija 29

[lv] Lietošanas instrukcija 56

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	22
Kahjustuste pöhjused	7	Meie köögistuudios katsetatud	22
Küpsetusahju kahjustused	7	Koogid ja küpsised	22
Soklisahli kahjustumine	7	Küpsetamise nõuanded	23
Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus	7	Liha, linnuliha, kala	24
Gaasiühendus	7	Praadimise ja grillimise nõuanded	25
Gaasipaigaldise törked / gaasilöhn	7	Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad	26
Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest	7	Valmistrooted	26
Elektriühendus	7	Erilised toidud	26
Paigaldage pliit horisontaalselt	8	Sulatamine	26
Seinakinnitus	8	Kuivatamine	27
Seadme paigaldamine	8	Konservimine	27
Transportimisel vajalikud meetmed	8	Akrüülamiid toiduainetes	28
Teie uus seade	9	Testtoidud	28
Üldist	9	Küpsetamine	28
Keeduala	9	Grillimine	28
Juhtpaneel	10		
Küpsetusruum	10		
Lisatarvikud	11		
Lükake tarvik sisse	11		
Lisavarustus	11		
Klienditeeninduses müüdav	12		
Enne esmakordset kasutamist	12		
Kellaaja programmeerimine	12		
Ahju kuumaks ajamine	12		
Tarvikute puhastamine	12		
Pliidiplaadi reguleerimine	12		
Pöleti krooni ja katte eelpuhastamine	12		
Gaasipöleti süütamine	13		
Toiduvalmistamise tabel	13		
Sobivad nõud	13		
Kasutuseeskirjad	14		
Ahju programmeerimine	14		
Kuumutusviis ja temperatuur	14		
Ajafunktsioonide seadmine	15		
Signaalkell	15		
Toiduvalmistusaeg	15		
Lõpuaed	15		
Kellaaeg	16		
Lapselukk	16		
Põhisadete muutmine	17		
Hooldamine ja puhastamine	17		
Puhastusvahendid	17		
Pealmine klaaskate	19		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	19		
Ahjuukse hingedelt töstmine ja tagasipanek	19		
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	20		
Tõrge, mis nüüd?	21		
Törketabel	21		
Ahjulambi pirni vahetamine	21		
Klaaskate	21		
Klienditeenindus	21		
E-number ja FD-number	21		
Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused	22		
Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	22		
Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil	22		

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

Käesolev juhend kehtib ainult juhul, kui seadmele on märgitud vastava riigi lühitähis. Kui seadmel lühitähis puudub, tuleb tellida paigaldamisjuhend, mis sisaldb vajalikke andmeid seadme ümberseadistamiseks vastavalt riigis kehtivatele ühendamistingimustele.

Seadme kategooria: Kategooria 1

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

Seadet tohib vooluvõrguga ühendada ja teist liiki gaasile ümber seadistada üksnes litsentseeritud tehnik. Seade tuleb elektri- ja gaasivõrguga ühendada vastavalt kasutus- ja paigaldusjuhendile. Vale ühendamine ja vale seadistamine võivad kaasa tuua raskeid õnnetusi ja seadet kahjustada. Seadme tootja ei vastuta selliste õnnetusite ja kahjustuste eest. Seadmele antud garantii kustub.

Tähelepanu: See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muul otstarbel, nt ruumi kütmiseks.

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

Tähelepanu: Gaasikeeduseadme kasutamisel tekivad paigaldamisruumis soojus, niiskus ja põlemisproduktid. Eriti seadme töötamise ajal tuleb hoolitseda paigaldamisruumi hea ventilatsiooni eest: loomulikud tuulutusavad tuleb lahti hoida või näha ette mehaaniline ventilatsiooniseade (nt auru väljatõmba kubu).

Seadme intensiivne ja pikajaline kasutamine võib nõuda möjusat ventilatsiooni, nt akna avamist või mehaanilise ventilatsiooniseadme kasutamist kõrgemal võimsusastmel.

See seade ei ole möeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

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

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsилised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmost 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 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.
- Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid. Arge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätkke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Arge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Arge jätkke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Arge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid

(nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.

- Gaasikeedualad, millel ei ole keedunõusid, tekitavad suurt kuumust. Seade ja selle kohal olev õhupuhasti võivad saada kahjustada või süttida. Õhupuhasti filbris olevad rasvajäägid võivad süttida. Asetage sisselülitatud gaasikeedualale alati keedunõu.
- Seadme tagakülg läheb väga kuumaks. See võib kahjustada ühendusjuhtmeid. Elektri- ja gaasijuhtmed ei tohi kunagi kokku puutuda seadme tagaküljega.
- Ärge kunagi pange põlevaid esemeid keedukohtadele ega hoidke neid ahjus. Ärge avage seadme ust, kui seadmost tuleb suitsu. Lülitage seade välja. Tömmake pistik välja või lülitage välja elektrikilp. Sulgege gaasi juurdevool.
- Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahtlis ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.

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 väikeses kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmost eemal.
- Tühjad keedunõud lähevad sisselülitatud gaasikeedualal ülimalt kuumaks. Ärge

kunagi asetage sisselülitatud keedualadele tühje keedunõusid.

- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.
- **Tähelepanu:** Puudutatavad detailid võivad grillimisel kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleb eemal hoida.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeke. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärvel võib tekkida tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge 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. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Vigastuste oht!

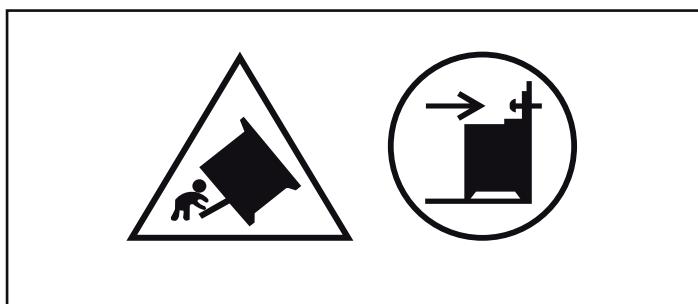
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme töös esinevad häired ja seadme kahjustused on ohtlikud. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Ebasobiva suurusega potid, defektsed või vales asendis olevad potid võivad põhjustada raskeid vigastusi. Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.

- **Tähelepanu:** klaaskate võib kuumuse tõttu puruneda. Lülitage enne kaane sulgemist kõik põletid välja. Oodake enne klaaskatte sulgemist, kuni küpsetusahi on jahtunud.



- Kui seade asetada soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda. Seade tuleb sokli külge kindlalt kinnitada.

Ümberkukkumisoht!



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

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

Kahjustuste põhjused

Keeduala

Tähelepanu!

- Kasutage keedukohti ainult siis, kui potid-pannid on peal. Ärge kuumutage tühje potte ega panne. Poti põhi saab kahjustada.
- Kasutage ainult tasase põhjaga potte ja panne.
- Asetage pott või pann põleti keskele. Nii kandub põletileegi soojus optimaalselt poti või panni põhjale. Käepide või sangad ei saa kahjustada ja energiat kulub vähem.
- Jälgige, et gaasipõletid oleksid puhtad ja kuivad. Põletikroon ja põletikate peavad olema täpselt oma kohal.
- Pliidi töölepanekul jälgige, et pealmine kate ei oleks suletud.

Küpsetusahju kahjustused

Tähelepanu!

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

- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

Ärge pange soklisahtlisse kuumi esemeid. Saotel võib kahjustada.

Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus

Gaasiühendus

Paigaldada tohib üksnes volitatud spetsialist või tegevusloaga klienditeenindustehnik vastavalt osas "Gaasiühendus ja teisele gaasiliigile ümberseadmne" olevatele juhistele.

Tegevusloaga spetsialistile või klienditeenindusele

Tähelepanu!

- Seadme hääldestustingimused on seadme tagakülgel oleval tüübislildil. Tehases seatud gaasiliik on märgitud tärniga (*).
- Kontrollige enne seadme paigaldamist võrgu juurdepääsutingimusi (gaasiliik ja gaasirõhk). Veenduge, et seadme gaasihäälestus vastab etteantud tingimustele. Kui gaasihäälestust tuleb muuta, järgige juhiseid lõigus "Gaasiühendus ja teisele gaasiliigile ümberseadmne".
- Seade ei ole ühendatud heitgaaside ärajuhtimissüsteemi. See tuleb ühendada ja kasutusele võtta vastavalt paigaldustingimustele. Ärge ühendage seadet heitgaaside kogumissüsteemi. Kõiki ventilatsioonieeskirju tuleb järgida.
- Gaasiühendus tuleb teha püsiva, st liikumatu ühenduse (gaasijuhe) või turvavooliku kaudu.
- Turvavooliku kasutamisel tuleb tingimata jälgida, et voolik ei jäeks vahete ega saaks pigistada. Voolik ei tohi kuumade pindadega kokku puutuda.
- Gaasijuhtme (gaasitoru või turvavooliku) võib ühendada seadme paremale või vasakule poole. Ühendusel peab olema kergesti ligipääsetav suljur.

- kiiresti sulgema gaasi juurdevoolu või gaasiballooni ventilli
- kustutama kohe lahtise tule ja sigaretid
- lülitama välja elektriseadmed - ka lambid
- avama aknad ja ruumi korralikult õhutama
- helistama klienditeenindusse või gaasivarustusetevõttesse.

Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest

Ärge nihutage seadet gaasijuhtmest kinni hoides; gaasijuhe võib saada vigastada. Gaasilekke oht! Ärge nihutage seadet ukse käepidemest kinni hoides. Uksehinged ja ukse käepide võivad saada kahjustada.

Elektriühendus

Tähelepanu!

- Laske seade paigaldada meie klienditeenindusel. Ühendamiseks on vaja 16 A kaitset. Seade on mõeldud tööks pingel 220-240 V.
- Kui elektripinge langeb alla 180 V, lakkab seadme elektriline süütesüsteem töötamast.
- Seadme valesti paigaldamisel kaotab toote garantii kehtivuse.
- Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.

Gaasipaigaldise törked / gaasilõhn

Kui tunnete gaasilõhna või märkate gaasipaigaldise törkeid, peate

Klienditeenindusele

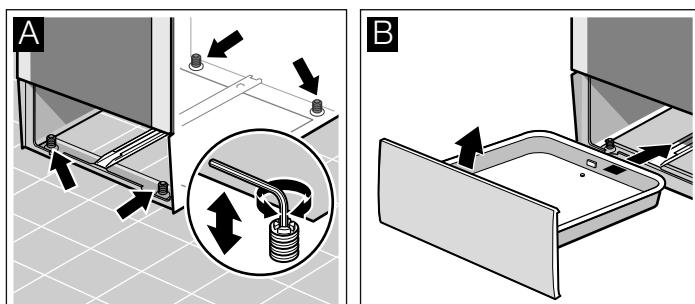
Tähelepanu!

- Seade tuleb ühendada vastavalt tüübisisildil olevatele andmetele.
- Ühendage seade ainult kehtivatele nõuetele vastava elektriühenduse külge. Pistikupesa peab olema lihtsalt ligipääsetav, nii et seadet saaks pärast ühendamist vajadusel vooluvõrgust eemaldada.
- Paigaldada tuleb mitmepooluseline lahklülit.
- Ärge kunagi kasutage pikenduskaableid või mitmikpistikuid.
- Turvakaalutlustel tohib seda seadet ühendada ainult maandatud ühendusega. Kui peakaitse ühendus ei ole eeskirjadekohane, ei ole te elektriohitude eest kaitstud.
- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada tüüp H 05 W-F või muud samaväärset kaablit.

Paigaldage pliit horisontaalselt

Asetage pliit otse põrandale.

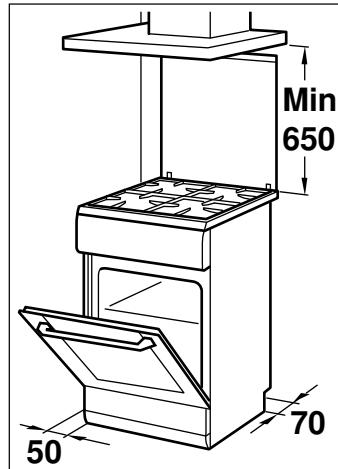
1. Tõmmake soklisahtel väljapoole ja töstke päris välja suunaga üles.
Sokli küljes on ees ja taga reguleeritavad jalad.
2. Keerake reguleeritavaid jalgu kuuskantvõtmega kõrgemaks või madalamaks, kuni pliit on horisontaalselt (joonis A).
3. Lükake soklisahtel tagasi sisse (joonis B).



Seinakinnitus

Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga seina külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

Seadme paigaldamine



- Seade tuleb paigaldada vastavalt etteantud mõõtmetele otse köögipõrandale. Seadet ei tohi paigaldada mingile muulle esemele.
- Vahemaa pliidi ülaserva ja õhupuhasti vahel peab vastama õhupuhasti tootja andmetele.
- Jälgige, et seadet pärast paigaldamist enam ei nihutataks. Võimas põleti või vokkpõleti peab olema ümbritsevatest mööblipindadest vähemalt 50 mm kauguse.

Transportimisel vajalikud meetmed

Kinnitage kõik seadmes ja selle peal olevad liikuvad osad kleiplindiga, mida saab jälgி jätmata eemaldada. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat) koos õhukese pappkastiga vastavatesse saatlitesse, et vältida seadme kahjustumist. Pange pappkarb vms esi- ja tagakülje vahele, et vältida klaasukse sisekülige põrutamist. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealmine kate kleiplindiga seadme külgede külge. Hoidke seadme originaalkakend alles. Transportige seadet ainult originaalkakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

Kui originaalkakendit enam ei ole

Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitstud.

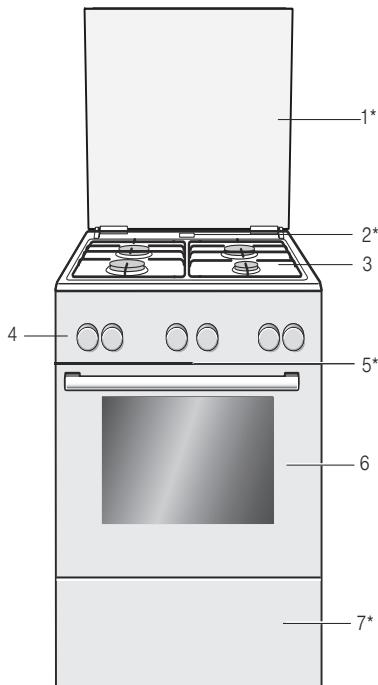
Transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

Teie uus seade

Sellest peatükist leiate teavet seadme, töorežiimide ja lisatarvikute kohta.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

1* Katteplaat**

2* Aruava

Tähelepanu!

Kui ahi töötab, eraldub sellest kohast kuuma auru

3 Pliidiplaat**

4 Juhtpaneel**

5* Ventilaator

6 Ahjuuks**

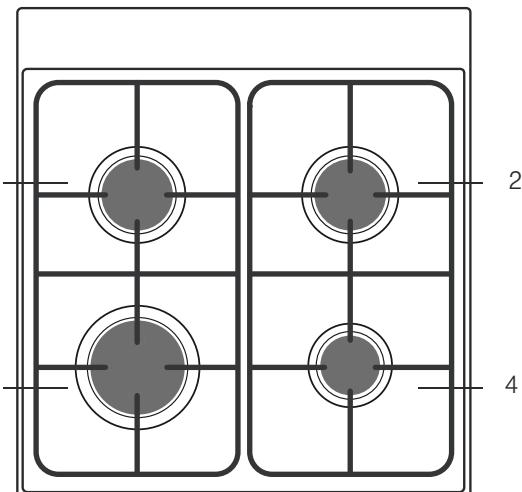
7* Soklisahitel**

* Soovi korral (saadaval teatavate seadmete puhul)

** Sõltuvalt seadme mudelist võib detailides esineda erinevusi.

Keeduala

Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

1 Tavapõleti

2 Tavapõleti

3 Intensiivpõleti

4 Säästupõleti

Juhpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Funktsooni valiku lülitி

Seadke funktsiooni valiku lülitiga soovitud kuumutusviis. Funktsiooni valiku lülitit saab pöörata paremale või vasakule.

Asendid	Funktsoon
○ Nullasend	Küpsetusahi on välja lülitatud.
□ Pealt- ja altkuumus	Koogid, sufleed ja väherasvased praed, nt loomaliha või ulukiliha samal tasemel. Kuumus tuleb ühtlaselt alt ja pealt.
■ Kuum õhk*	Kuivad koogid, lehttaigen ja lihahautis.
□ Altkuumus	Keetmiseks, järelküpsetamiseks ja pruunistamiseks. Temperatuur tuleb alt.
☒ Ŷhuringlusega grillimine	Võite grillida liha, linnuliha ja tervet kala. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator jaotab kuumutatud õhku toitude ümber.
□ Lamegrillimine, väike pind	Võite grillida väikeses koguses lihalõike, vorstikesi, kala ja röstleiba. Kuumeneb ainult grillküttekeha keskmise osa.
□ Lamegrillimine, suur pind	Võite grillida mitmeid lihalõike, vorstikesi, kala ja röstleiba. Kuumeneb kogu grillküttekeha alune pind.
☒ Sulatamine	Näide Liha, linnuliha, leib-sai ja torrid. Ventilaator jaotab kuumutatud õhku toitude ümber.

* EN50304 energiatõhususe klassile vastav kuumutusviis.

Kui soovitud kuumutusviis on seatud, süttib küpsetusahju lamp.

Temperatuuri valiku lülitி

Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri ja grillimisastme.

Asendid	Funktsoon
● Nullasend	Küpsetusahi ei ole kuum.
50-270	Temperatuuriva-hemik
1, 2, 3	Grillimisastmed

Küpsetusruumi kiireks jahutamiseks pärast töötat jahutusventilaator mingi aja edasi.

Aste 1= nõrk
Aste 2= keskmine
Aste 3= tugev

Küpsetusahju kuumutamise ajal süttib näidikul temperatuuri sümbol . Kuumutamise katkestamise korral sümbol kustub. Mõnede seadete korral see ei põle.

Toiduvalmistuspinna lülitி

Nelja toiduvalmistuspinna lülitiga saate reguleerida pindade küttevõimsust.

Asendid	Funktsoon/gaasipliidid
○ Nullasend	Pliit on välja lülitatud.
☒ Süüteasend	Süüteasend
Ⓐ Seadevahemik	suur leek = tugevaim aste
Ⓑ	säästuleek = väikseim aste

Seadevahemiku lõpus on piirik. Ärge keerake edasi.

Käsitsemisklahvid ja näidupaneel

Klahvid on eri lisafunktsioonide seadmiseks. Näidupaneelile ilmuvad valitud väärised.

Klahv	Kasutamine
⊕ Ajafunktsioonid	Valige signaalikell , toiduvalmistusaeg , valmimisaeg ja kellaaeag .
⌚ Lapselukk	Blokeerib ja avab juhpaneeli.
- Vähem	Vähendab valitud väärust.
+ Rohkem	Suurendab valitud väärust.

Näidupaneelil näitavad nurksulud [] valitud ajafunktsioonile vastavat tähist.

Nupud

Nuppuide all on sensorid. Te ei pea tugevasti vajutama. Puudutage vaid vastavat sümbolit.

Küpsetusruum

Küpsetusruumis on ahjulamp. Jahutusventilaator kaitseb küpsetusahju ülekuumenemise eest.

Küpsetusahju lamp

Töö ajal põleb küpsetusruumis ahjulamp.

Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub vastavalt vajadusele sisse ja välja. Soe õhk väljub ukse kaudu.

Küpsetusruumi kiireks jahutamiseks pärast töötat jahutusventilaator mingi aja edasi.

Tähelepanu!

Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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.



Rest

Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükke ja sügavkülmutatud toitude jaoks.

Lükake rest avatud küljega ahjuukse poole ja kumerusega allapoole — küpsetusahju.

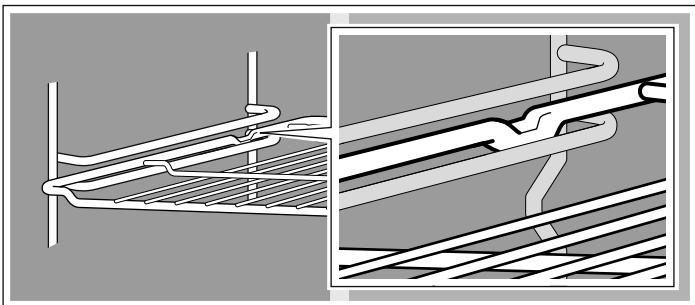


Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

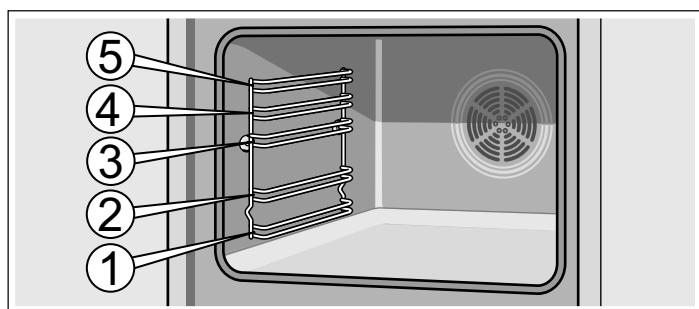
Lükake küpsetusplaat sisse, kaldääär ahjuukse suunas.

Jälgige tarviku küpsetusruumi lükkamisel, et sopistus oleks tagapool. Ainult nii fikseerub ta õigesti.



Lükake tarvik sisse

Tarviku võite lükata küpsetusruumi 5 erinevale kõrgusele. Lükake alati kuni lõpuni, et tarvik ei puutuks vastu ukseklaasi.



Tarvikuid saab umbes pooles ulatuses koni fikseerumiseni välja tömmata. Nii saab toite kergesti välja võtta.

Märkus: Tarviku kuumaksminemisel võib see deformeeruda. Jahtumisel deformatsioon kaob. Sellel ei ole mitte mingit möju talitlusel.

Hoidke küpsetusplaati mölemalt poolt käega kinni ja lükake see paralleelselt raami sisse. Vältige küpsetusplaadi sisselükkamisel paremale või vasakule liigutamist. Vastasel korral on küpsetuspaadi sisselükkamine märksa raskem. Emailpinnad võivad kahjustuda.

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinate kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.

Lisavarustus

Lisavarustust võite osta klienditeenindusest või majapidamistarvete poest. Meie brošüüridest või Internetist leiate mitmesuguseid oma küpsetusahjule sobivaid tooteid. Lisavarustuse kätesaadavus või tellimisvõimalus Interneti kaudu on riigiti erinev. Vastavat teavet leiate müügidokumentidest.

Igasugune lisavarustus ei pruugi igale seadmele sobida. Teatage ostmisel alati oma seadme täielik nimi (E-nr).

Lisavarustus	HEZ-number	Funktsioon
Pitsapann	HEZ317000	Sobib eelkõige pitsa, sügavkülmutatud toitude ja ümarate tortide jaoks. Pitsapanni võite kasutada universaalpanni asemel. Lükake plaat resti kohale ja toimige vastavalt tabelites esitatud andmetele.
Vaherest	HEZ324000	Praadimiseks. Asetage grillimisrest alati universaalpannil. Tilkuv rasv ja lihamahl koguneb sinna.
Grillpann	HEZ325000	Kasutatakse grillimisel grillimisresti asemel või pritsmekaitsemena, et kaitsta küpsetusahju tugeva määrdumise eest. Kasutage grillpanni ainult koos universaalpanniga. Grillpannil grillimine Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3. Grillpann pritsmekaitseks Universaalpann lükatakse koos grillpanniga resti alla.
Küpsetuskivi	HEZ327000	Küpsetuskivi sobib ideaalselt koduse leiva-saia, kuklite ja kröbeda põhjaga pitsa valmistamiseks. Küpsetuskivi tuleb alati soovitatud temperatuurini eelkuumutada.
Emailplaat	HEZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldääär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga emailplaat	HEZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldääär ahjuukse suunas.
Universaalpann	HEZ332003	Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitude ja suure praadide jaoks. Võib kasutada ka resti alla asetatult rasva või lihamahlade kogumiseks. Lükake universaalpann ahju, kaldääär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga universaalpann	HEZ332011	Mahlased koogid, küpsised, sügavkülmutatud toidud ja suured prae tulevad universaalpannilt kergemini lahti. Lükake universaalpann ahju, kaldääär ahjuukse suunas.

Lisavarustus	HEZ-number	Funktsioon
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni profipotiks.
Profipann vaherestiga	HEZ333003	Sobib eriti hästi suuremate koguste valmistamiseks.
Rest	HEZ334000	Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükkide ja sügav-külmutatud toitude jaoks.
Teleskoop-täisväljatõmme		
2-kordne täisväljatõmme	HEZ338200	Väljatõmmatavate siinidega kõrgustel 2 ja 3 saab tarviku täiesti välja tömmata, ilma et see viltu vajuks.
Klaasist ahjupotid	HEZ915001	Klaasist ahjupott sobib pruunistatult hautatud toitude ja vor-miroogade valmistamiseks. Sobib eriti hästi programmide ja praadimisautomaatika kasutamiseks.

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puuhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

Roostevabast terasest pindade hooldusla- Toote nr 311134		Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hool-duse.
Küpsetusahju grillipuhastusgeel	Toote nr 463582	Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestructuuriga mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiudlapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselukuga kaasas olevat lehte.

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja programmeerimine

Pärast ühendamist vilguvad näidupaneelil tähis  ja neli nulli. Seadke kellaaeag.

1. Vajutage klahvi .

Näidikule ilmub kellaaeag **12:00**.

2. Seadke kellaaeag klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaaeag.

Ahju kuumaks ajamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda. Ahi peaks kuumenema ühe tunni jooksul kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus  temperatuuril 240 °C. Veenduge, et ahju ei ole jäanud pakendimaterjalil.

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus .

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.

Ühe tunni pärast lülitage ahi välja. Selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Tarvikute puhastamine

Enne tarvikute esmakordset kasutamist peske need põhjalikult kuuma pesuvee ja pehme lapiga puhtaks.

Pliidiplaadi reguleerimine

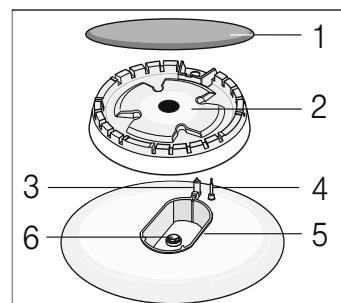
Teie pliidiplaadil on neli gaasipõletit. Siit saate teada, kuidas süüdata gaasipõleteid ja reguleerida leegi suurust.

Põleti krooni ja katte eelpuhastamine

Kasutage põletikatte (1) ja -krooni (2) puhastamiseks vett ja pesuvahendit. Kuivatage kõik osad hoolikalt.

Asetage põletikroon ja -kate tagasi põletikausile (5). Jälgige, et süütaja (3) ja leegikaitse (4) ei saaks kahjustada.

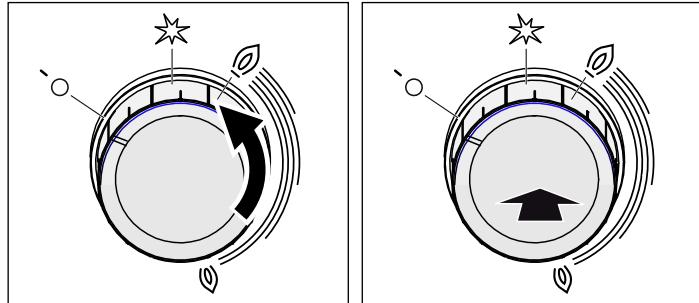
Düüs (6) peab olema kuiv ja puhas. Asetage põletikate alati täpselt põletikroonile.



Gaasipõleti süütamine

Asetage põletikate alati täpselt põletikroonile. Põletikrooni avad peavad olema alati vabad. Kõik osad peavad olema kuivad.

- Võtke pealt pliidi pealmine kate. Kuni pliiti kasutatakse, peab pealmine kate olema avatud.
- Pöörake soovitud keeduala lülitit vasakule süüteasendisse . Süütamine algab.
- Vajutage keeduala lülitile ja hoidke seda 1-3 sekundit all. Gaasi väljavool käivitub ja gaasipõleti süttib.



Süütelukk aktiveerub. Kui gaasileek kustub, katkestab süütelukk kohe gaasi juurdevoolu.

- Reguleerige välja soovitud suurusega leek. Seadistuse väljas ja seadistuse vahel ei ole leek stabilne. Seepärast valige alati seadistus, mis jäab suure ja väikese leegi vahel.

Näide	Roog	Keeduala	Võimsusaste
Sulatamine	Šokolaad, või, margariin	Säästupõleti	väike leek
Soojendamine	Puljong, konservaedvili	Tavapõleti	väike leek
		Elektriline keeduplaat**	1-2
Soojendamine ja soo- jana hoidmine	Supid	Säästupõleti	väike leek
		Elektriline keeduplaat**	1-2
Aurutamine*	Kala	Tavapõleti	Suure ja väikese leegi vahel
		Elektriline keeduplaat**	3-4
Aurutamine*	Kartulid ja muu aedvili, kala	Tavapõleti	Suure ja väikese leegi vahel
		Elektriline keeduplaat**	3-4
Keetmine*	Riis, aedvili, liharoad (kast-mega)	Tavapõleti	suur leek
		Elektriline keeduplaat**	5-6
Praadimine	Pannkoogid, kartulid, šnitsel, kalapulgad	Intensiivpõleti**	Suure ja väikese leegi vahel
		Vokkpõleti**	

* Kui kasutate kaanega potti, siis keerake leek toidu keema hakkamisel kohe väiksemaks.

** Soovi korral. ** Saadaval olenevalt mudelist (vokkpõletil praadimiseks soovitame kasutada vokkpanni.)

Sobivad nõud

Põleti/elektriline kee-duplaat	Poti vähim läbi-mõõt	Poti suurim läbimõõt
Elektriline keeduplaat*	14,5 cm	14,5 cm
Vokkpõleti** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Intensiivpõleti 3 kW	24 cm	28 cm
Tavapõleti 1,7 kW	18 cm	24 cm
Säästupõleti 1 kW	12 cm	18 cm

* valikvarustus (elektrilise keeduplaadiga mudelitele)

** valikvarustus (vokkpõletiga mudelitele)

5. Kui leek uesti kustub, korrale toimingut 2. sammust alates.

6. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake keeduala lüilit paremale asendisse väljas.

Ärge hoidke keeduala lülitit süüteasendis üle 15 minuti. Kui põleti 15 sekundi möödudes ei sütti, oodake vähemalt üks minut. Seejärel korrale süütamisprotsessi.

Tähelepanu!

Kui pöörate pärast väljalülitamist veel kuuma pliidi keeduala lülitit, tuleb gaas välja. Kui Te ei keera keeduala lülitit süüteasendisse, katkeb gaasi juurdevool 60 sekundiks.

Gaasipõleti ei süüta.

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

Toiduvalmistamise tabel

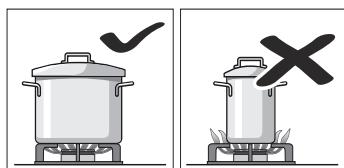
Valige iga keedukoha jaoks õige suurusega pott. Poti- või pannipõhja läbimõõt peab vastama keedukoha suurusele.

Valmistusajad sõltuvad toitude kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid. Optimaalse valmistusaja saate kõige paremini määratada ise.

Keetmisel kasutage võimalikult vähe vett, nii jäavat vitamiinid ja mineraalained alles. Valige lühikesed küpsetusajad, et aedvili jäiks krõmpsuv ja toitainerikas.

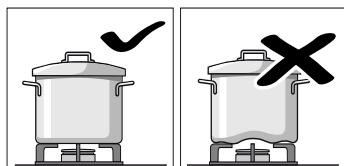
Kasutuseeskirjad

Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säasta ja vältida nõude kahjustamist:



Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid.

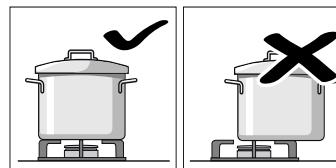
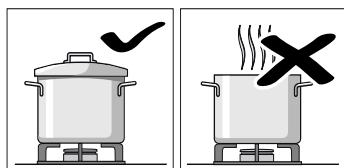
Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.



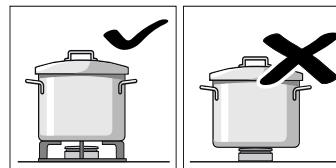
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna.

Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.

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



Asetage nõu alati täpselt põleti keskele, muidu võib see ümber minna.

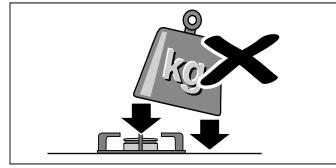


Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põitleile.

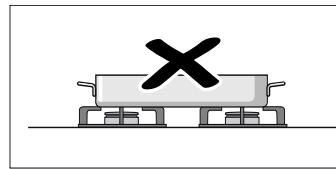
Enne pliidiki kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.

Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult.

Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.



Ärge kasutage ühe ainsa nõu jaoks kahte põletit või soojusallikat.



Vältige praeplaatide, savipottide jms kasutamist pikaajaliselt maksimaalsel võimsusel.

Ahju programmeerimine

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

Märkus: Enne toidu ahju panemist soovitatakse alati ahju eelkuumutada, et vältida klaasil liigse kondensatsiooni teket.

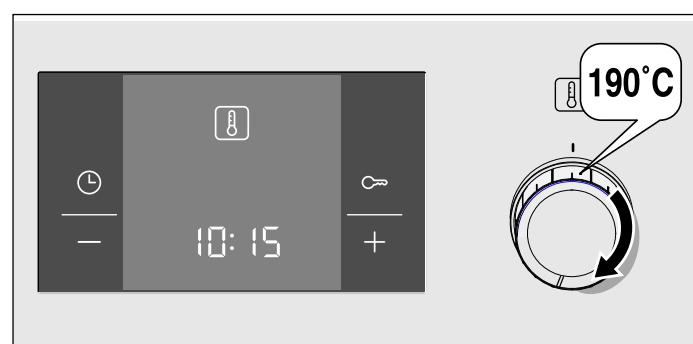
Kuumustusviis ja temperatuur

Joonisel toodud näide: ülalt-/altkuumutus temperatuuril 190°C.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumustusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.



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.

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 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.

Toiduvalmistusaeg

Ahi võimaldab seada igale roale vastava küpselusaja.

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

Näitlik pilt: toiduvalmistusaeg 45 minutit.

1. Valige funktsiooninupuga kuumutusviis.

2. Valige temperatuurinupuga temperatuur või grillimistase.

3. Vajutage kaks korda klahvi .

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

4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega + või -.

Soovituslik aeg: klahv + = 30 minutit

Soovituslik 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 signaalkell 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.

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

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

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

1. Seadke funktsiooninupp õigesesse asendisse.

2. Seadke temperatuurinupp õigesesse asendisse.

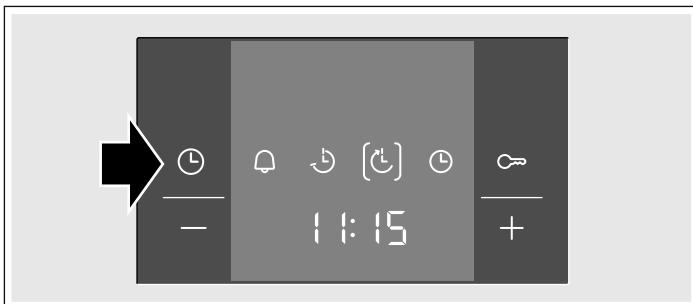
3. Vajutage kaks korda klahvi .

4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega + või -.



5. Vajutage klahvi ⊖.

Nurksulgudes on tähis ⌂. Näidikul on toidu valmimise kellaeg.



6. Lükake lõpuaega edasi klahvidega + või -.



Ahi näitab valitud aega mõne sekundi pärast ja jäääb ooterežiimile. Näidupaneelil on näha toidu valmimise kellaeg ja tähis ⌂ on nurksulgudes. Tähisid ☰ 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 signaalkell on programmeeritud,

vajutage enne kaks korda klahvi ⊖. Ärge muutke lõpuaega, kui küpsetusaeg on hakanud jooksma. Lõpptulemus võib olla teine.

Lõpuaaja tühistamine

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

Ajaseadete vaatamine

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

Signaalkella ☰, küpsetusaaja ⌂, valmimisaja ⌂ või kellaaja ⊖ vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi ⊖, kuni nurksulud osutavad soovitud tähiselle. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Kellaaeag

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

1. Vajutage klahvi ⊖.

Näidupaneelile ilmub kellaaeag 12:00.

2. Seadke kellaaeag klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaaeag.

Kellaaja muutmine

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

1. Vajutage neli korda klahvi ⊖.

Näidupaneelil süttivad ajasümbolid, nurksulgudes on ⊖.

2. Muutke kellaaeaga klahvidega + või -.

Valitud kellaaeag ilmub mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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

Lapselukk

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

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

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

Lapseluku sisselülitamine

Ükski toiduvalmistusaeg ega lõpuaeg ei tohi olla programmeeritud.

Vajutage klahvi ☰ umbes nelja sekundi vältel.

Näidupaneelil süttib tähis ☰. Lapselukk on sisse lülitatud.

Lapseluku väljalülitamine

Vajutage klahvi ☰ umbes nelja sekundi vältel.

Tähis ☰ näidupaneelil kustub. Lapselukk on välja lülitatud.

Põhiseadete muutmine

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

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

* Tehaseseade

Ükski teine ajafunksioon ei tohi olla programmeeritud.

1. Vajutage klahvi ⊕ umbes 4 sekundit.

Näidupaneelile ilmub kehtiv kellaaja põhisade, näiteks c 1 Valiku 1 jaoks.

2. Muutke põhiseadet klahvidega + või -.

3. Kinnitage, vajutades klahvi ⊕.

Näidupaneelile ilmub järgmine põhisade. 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 puastamine

Korraliku hooldamise ja puastamise korral jäavad teie pliidiplaat ja küpsetusahi kauaks kenasti tööle. Mõlema õiget puastamist ja hooldust käsitleme siin.

Märkused

- Küpsetusahju esikülje väikesed värvierinevused on tingitud eri materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Uksiklaasil võbelevad varjud on tingitud küpsetusahju lambi valguse peegeldusest.
- Email põleb väga kõrgtel temperatuuridel sisse. Seetõttu võivad tekkida väikesed värvierinevused. See on täiesti tavaline ega mõjuta talitlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosionikaitset.

Puastusvahendid

Et pinnad ei saaks valeda puastusvahendite tõttu kahjustada, pöörake tähelepanu järgmistele andmetele.

Keeduala puastamisel ärge kasutage

- Lahjendamata puastusvahendit ega nõudepesumasina-vahendit,
- küürimiskäsnu,
- agressiivseid puastusvahendeid, nt praeahju puastusvahendit või plekieemaldit,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Küpsetusahju puastamisel ärge kasutage

- teravaid ega
- kõrge alkoholisaldusega puastusvahendeid,
- küürimiskäsnu,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Tsoon	Puastusvahend
Roostevabast terasest pinnad*	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Roostevabast terasesest pinda pühkige alati kiu suunaga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Katlakivi-, rasva-, tärklike- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste.
Emailitud, laktitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad*	Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasesest pindade puastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puastamiseks. Kandke puastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnaalle.
(olenevalt mudelist)	
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puastamiseks klaasipuastusvahendit ega klaasist kaubitsat.
Pealmine klaaskate*	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puastamiseks klaasipuastusvahendit ega klaasist kaubitsat.
(olenevalt mudelist)	
Pöördnupud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Ärge võtke maha!	
Pliidiplaadi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puastage klaasist kaubitsa, sidrunihappe ega äädikaga.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend	Tsoon	Puhastusvahend
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi pöletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.	Lapselukk* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage pöleti pea ja kate, puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Pöletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei avalda mõju töökindlusele.	Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küüridge.
Elektrieeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriva toimega vahendid või puhamust-käsnad: Laske pliidiplaadil seejärel koriks kuumeneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.	Keedutsoon	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikala-hus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terastest küürimiskänsa või ahjupuhamustuvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus.
Keeduplaadi rõngas* (olenevalt mudelist)	Pliidipladi värvimuuutused (kollasest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.	Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaaskeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhamamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhamustvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhamustjuhistele. ⚠️ Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahe-tage kohe välja.	Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Kanderaamistiku saate puhamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine!</i>
Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhamamine: klaasi jaoks sobivad puhamustvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhamustjuhistele. ⚠️ Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahe-tage kohe välja.	Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidel määret, siine on soovitatav puhas-tada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kande-raamistikke kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.
Ukseklaas	Klaasipuhamustvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat. Puhamamise hõlbustamiseks saab ukse maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine!</i>	* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*	

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

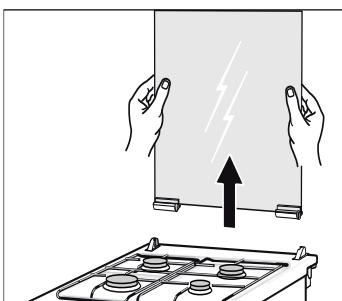
Tsoon	Puhastusvahend
Tarvikud	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.</p> <p>Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhas-tusvahendit.</p> <p>Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava ese-mega.</p> <p>Ärge kasutage agressiivse toimega puhas-tusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhas-tuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud.</p> <p>Pöördvarras* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.</p> <p>Praetermomeeter* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.</p>
Soklisahtel*	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage nõudepesulapiga.
* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)	

Pealmine klaaskate

Enne pealmise katte avamist eemaldage lapiga sellele sattunud puru, pritsmed jms.

Puhastamiseks sobib köige paremini klaasipuhastusvahend.

Võtke pealmine kate puhastamiseks ära. Hoidke katet külgedelt kahe käega kinni ja tömmake üles.



Kui katte hinged lahti tulevad, vaadake kattel olevaid tähti. R-tähega hing tuleb paigaldada paremale, L-tähega hing vasakule.

Pange pealmine kate pärast puhastamist vastupidises järjekorras tagasi.

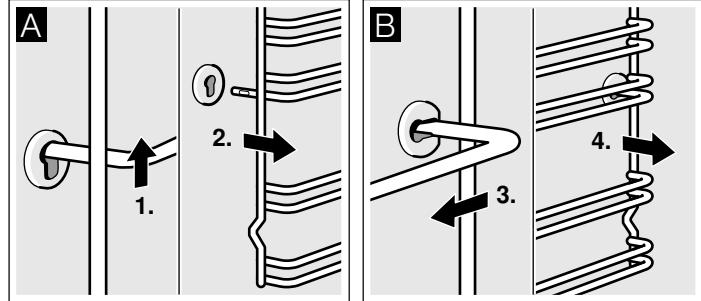
Sulgege pealmine kate alles siis, kui keedukohad on jahtunud.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistikku eemaldamine

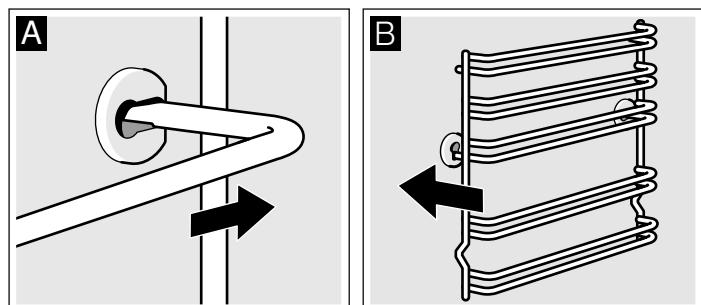
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja töstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tömmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



Puhastage kanderaamistikku nõudepesuvahendi ja käsнaga. Kõvasti kinni oleva mustuse eemaldamiseks kasutage harja.

Raamide kohalepanek

1. Viige raam kõigepealt tagumise puksi sisse ja suruge pisut taha (joonis A),
2. seejärel pange eesmise puksi sisse (joonis B).

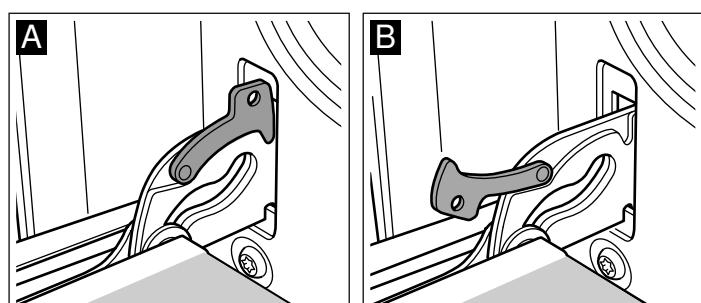


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

Ahjuukse hingedelt töstmise ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tösta.

Ahjuukse mölemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushooavad on kinni lükatud (joonis A), on ahjuuks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushooavad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis B), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.

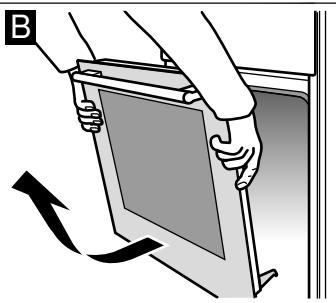
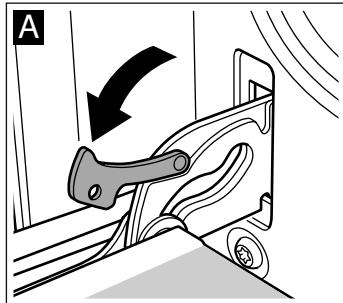


⚠ Vigastusoht!

Kui hinged on turvamata, lähevad nad suure jõuga kinni. Jälgige, et lukustushooavad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt töstmisel lõpuni lahti lükatud.

Ukse hingedelt mahatõstmine

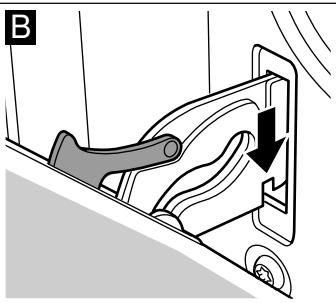
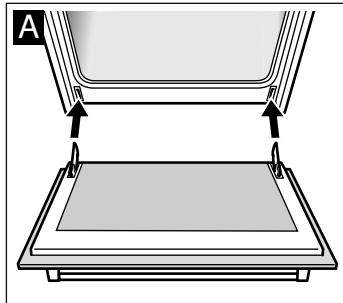
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mölemad lukustushooavad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



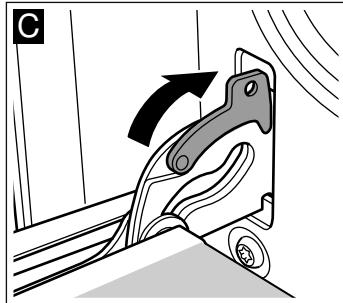
Ukse hingedele töstmme

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse hingedelepanekul jälgige, et mölemad hinged läheksid avasse otse (joonis A).
2. Hinge sälk peab mölemal pool lukustumma (joonis B).



3. Lükake mölemad lukustushooavad tagasi kinni (joonis C). Sulgege ahjuuks.



⚠ Vigastusoht!

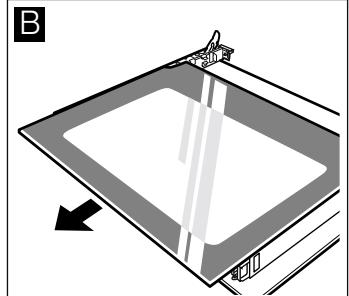
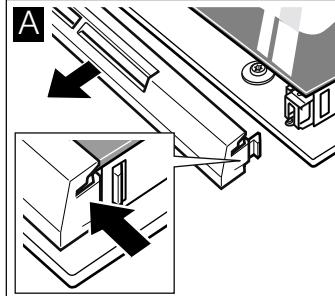
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingedede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

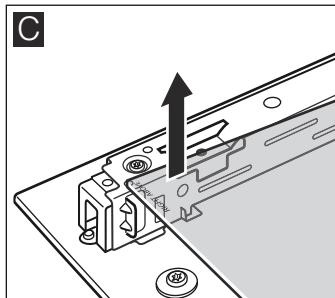
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

1. Tõstke ahjuuks hingedelt maha ja asetage rätikule, käepide all.
2. Tõmmake maha üleval ahjuukse küljes olev kate. Vajutage selleks sõrmedega sisse vasakul ja paremal pool olevad lapatsid (jn. A).
3. Tõstke pealmine klaas üles ja tõmmake välja (jn. B).



4. Tõstke klaas üles ja tõmmake välja (jn. C).



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

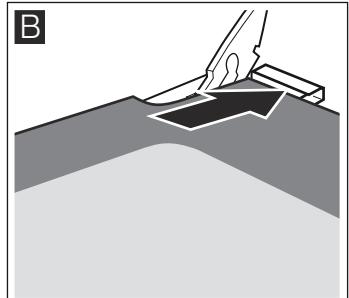
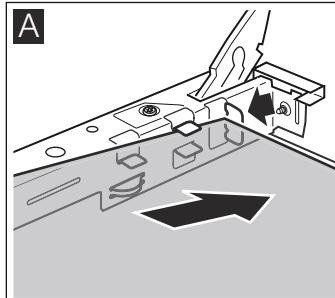
⚠ Vigastuste oht!

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

Paigaldamine

Jälgige paigaldamisel, et all olev kiri "right above" oleks tagurpidi.

1. Lükake klaas sisse tahapoole kaldu (jn. A).
2. Lükake pealmine klaas tahapoole kaldu mölemasse hoidikusse. Sile pind peab jäama välja. (jn. B).



3. Pange kate peale ja suruge oma kohale.
4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

Kasutage küpsetusahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt tagasi paigaldatud.

Tõrge, mis nüüd?

Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne klienditeenindusse helistamist uurige tabelit. Võib-olla saate tõrke ise kõrvaldada.

Tõrketabel

Kui toit kõige paremini ei õnnestu, vaadake peatükki *Meie köögistuudios testitud*. Sealt leiate keetmise kohta palju nõuandeid ja juhiseid.

⚠ Elektrilöögioht!

Asjatundmatu remont on ohtlik. Remonti tohib teha vaid meie koolitatud klienditeenindustehnik.

Tõrge	Võimalik põh-jus	Abi/juhised	
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on katki.	Vaadake elektrikilbist, kas kaitse on korras.	
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögi valgustus ja teised köögiseadmed toimivad.	
Kellaja näit vil-gub	Voolukatkestus.	Seadke kellaajad uuesti.	
Küpsetusahi ei lähe kuumaks.	Kontaktidel on tolm.	Pöörake lülitite pidemeid korduvalt edasi-tagasi.	
Gaasipõleti ei sütti.	Voolukatkestus	Süüdale gaasipõleti gaa-või niisked süü-tekünlad.	või tikuga. Süüdale gaasipõleti gaa-süsütaja või tikuga.

Veateated

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

Järgmiste veateadete korral võib kasutaja ise vea parandada.

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

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

Et saaksime teid kvalifitseeritult teenindada, teantage palun helistamisel toote number (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Tüübissildi koos numbritega leiate küpsetusahju ukse küljelt. Et liiga kaua otsima ei peaks, võite oma seadme andmed ja klienditeeninduse telefoninumbri siia märkida.

E-nr	FD-nr
Klienditeenindus	

⚠ Elektrilöögi oht!

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

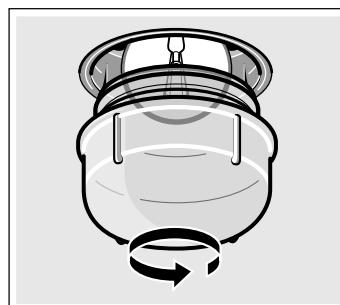
Ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W halogeenpirnid on saadaval hoolduskeskustes või edasimüüjate juures. Kasutage ainult nimetatud pirne.

⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Keerake klaasist kate vastupäeva välja.



3. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.

4. Kruvige klaasist kate tagasi kohale.

5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

Klaaskate

Kahjustunud klaaskate tuleb vahetada. Sobivaid klaaskatteid saate klienditeenindusest. Teantage oma seadme E-number ja FD-number.

Palun võtke arvesse, et hooldustehniku külastus ei ole väärkäsitsemise korral ka garantiijal tasuta.

Remontööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduse nimekirjast.

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

Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused

Sit saate soovitusi, kuidas küpsetusahjuga praadides ja küpsetades ning keedualal keetes energiat säästa, ja kuidas oma seade õigesti jäätmekätlusse anda.

Energiasääst küpsetusahju kasutamisel

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

Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil

- Valige oma toitude jaoks alati õige suurusega pott. Suur, kuid vähe täidetud pott võtab palju energiat.
- Sulgege pott alati sobiva kaanega.
- Gaasileek peab alati poti põhjaga kokku puutuma.

Keskkonnasäästlik jäätmekätlus

Käidelge seadme pakendijäätmel keskkonnasõbralikult.



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

Meie köögistuudios katsetatud

Sit leiate valiku toite koos vastavate optimaalseste seadetega. Saate teada, milline kuumutusviis ja temperatuur teie toidule kõige paremini sobib. Leiate teavet sobivate tarvikute ja selle kohta, millisele kõrgusele need lükata. Saate soovitusi nõude ja valmistamise asjus.

Märkused

- Tabelis olevad väärtsused kehtivad alati külma ja tühja ahju paneku kohta.
- Kasutage eelkuumutust ainult siis, kui tabelis on nii näidatud. Katke tarvik paberiga alles pärast eelkuumutamist.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Nad sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja omadustest.
- Kasutage kaasasolevaid tarvikuid. Täiendavaid tarvikuid saate lisavarustusena majapidamistarvete poest või klienditeenindusest.
- Võtke enne kasutamist ebavajalikud tarvikud ja nõud ahjust välja.
- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Koogid ja küpsised

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt. Silikoонvormide kasutamisel juhinduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikoонvormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.

Tabelid

Tabelites on mitmesuguste kookide ja küpsetiste optimaalne kuumutusviis. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltub taina kogusest ja omadustest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Proovige esmalt madalamal astmel. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral seadke järgmine kord kõrgemale astmele.

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit. Täiedav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti- tes
Lihtrne, kuiv kook	Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm	3		160-180	50-60
Lihtrne, kuiv kook, peen	Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm	2		150-170	60-70
Tordipõhi, biskviittainast	Puuviljapõhja-vorm	3		140-160	20-30
Puuviljatort, lihtrne tainas	Lahtikäiv kõrge keeksi- vorm / nelinurkne koogi- vorm	3		150-170	50-60
Biskviittort	Lahtikäiv vorm	2		160-180	30-40
Tordipõhi, biskviittainast	Lahtikäiv vorm	1		170-190	25-35
Muretaignapõhjaga puuvilja- või kohupiim- matort*	Lahtikäiv vorm	1		170-190	70-90
Vürtsine kook*	Lahtikäiv vorm	1		180-200	50-60

* Kooki u 20 minutit seadmes jahtuda lasta.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus-viis	Temperatuur, °C	Aeg minutites
Biskviit- või pärmitainas, mahlase kat-tega	Küpsetusplaat	2	□	170-190	20-30
Biskviit- või pärmitainas, mahlase kat-tega, puuvili	Küpsetusplaat	3	□	170-190	40-50
Rullbiskviit (vajalik eelkuumutus)	Küpsetusplaat	2	□	190-210	15-20
Pärmitainapalmik, 500 g jahust	Küpsetusplaat	2	□	160-180	30-40
Rosinasai, 500 g jahust	Küpsetusplaat	3	□	160-180	60-70
Rosinasai, 1 kg jahust	Küpsetusplaat	3	□	150-170	90-100
Struudel, magus	Küpsetusplaat	2	□	180-200	55-65
Börek	Küpsetusplaat	2	□	180-200	40-50
Pitsa	Küpsetusplaat	2	□	220-240	25-35

Küpsised	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus-viis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti-tes
Küpsised	Küpsetusplaat	3	□	150-170	10-20
Pritsitavad küpsised (eelkuu-mutada)	Küpsetusplaat	3	□	140-150	30-40
Mandlikoogid	Küpsetusplaat	2	□	110-130	30-40
Besee	Küpsetusplaat	3	■	80-100	100-190
Keedutainaküpsetised	Küpsetusplaat	2	□	200-220	30-40
Lehttainast küpsetised	Küpsetusplaat	3	■	190-210	20-30
Pärmitaignakook	Küpsetusplaat	3	□	180-200	20-30

Leivad-saiad ja kuklid

Leiva-saia küpsetamisel tuleb küpsetusahju eelkuumutada, kui ei ole soovitatud teisiti.

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Leivad-saiad ja kuklid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus-viis	Temperatuur, °C	Kestus minutites
Pärmiga leib 1,2 kg jahust	Küpsetusplaat	2	□	270	8
				200	35-45
Juuretisega leib 1,2 kg jahust	Küpsetusplaat	2	□	270	8
				200	40-50
Kuklid, nt rukkijahukuklid (mitte eelkuumutada)	Küpsetusplaat	4	□	200-220	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on küps.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis ettenähtud küpsetusaja lõppu puutikk koogi kõige kõrgemasse kohta. Kui tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Võtke järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva vormi äärt. Vabastage kook päras küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage koogile puuvilja-mahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Võtke järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsetage põhi. Puistake sellele mandleid või riivsaia ja laotage siis kate peale. Jälgige retsepte ja küpsetusaegu.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Valige pisut madalam temperatuur, siis tuleb küpsetis ühtlasem. Küpsetage tundlikku küpsetist pealt- ja altkuumusega □ ühel tasandil. Ka peal olev küpsetuspaber võib õhuringlust möjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.

Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamat universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Küpsetiste vaheli peaks jääma u 2 cm. Nii on neil piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal olevatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

Võite kasutada igasuguseid kuumuskindlaid nõusid. Suurte praadide jaoks sobib küpsetusplaat.

Kõige paremini sobivad klaasist nõud. Kaas peab ahjupotile hästi sobima ja selle täielikult sulgema

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

Roostevabast terasest ahjupottide puhul ei ole pruunistumine nii tugev ja liha ei pruugi olla nii küps. Pikendage küpsetusaegu.

Tabeli andmed

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

Asetage kuum klaasnõu alati kuivale kuumaalusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas katki minna.

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 1/2 cm kõrguselt kaetud.

Lisage pajapraele rikkalikult vedelikku. Nõu põhi peaks olema 1 - 2 cm kõrguselt kaetud.

Kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist. Liha valmistamisel emailitud ahjupotis kulub rohkem vedelikku kui klaasnõus.

Roostevabast terasest potid sobivad ainult tingimuslikult. Liha küpseb aeglasmalt ja pruunistub vähem. Kasutage kõrgemat temperatuuri või pikemat küpsetusaega.

Juhised grillimiseks

Enne grillitava toidu ahjupanekut eelkuumutage ahju umbes 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

Võtke võimalikult ühesuguse paksusega grillitavad tükid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäavad mõnusalt mahlased.

Pöörake grillitavaid tükke pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

Pange grillitavad tükid otse restile. Üksik grillitav tükk saab kõige parem siis, kui asetate selle resti keskossa.

Lükake lisaks sisse küpsetusplaat kõrgusel 1. Lihamahl tilgub sinna ja küpsetusahi jäab puhtam.

Ärge lükake grillimisel küpsetusplaati ega universaalpanni 4. või 5. kõrgusele. Tugeva kuumuse käes see paindub ja võib väljavõtmisel küpsetusruumi kahjustada.

Grilli kütteelement lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Selle sagedus sõltub seadud grillimisastmest.

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

Kui praad on valmis, peaks see veel 10 minutiks väljalülitatud suletud küpsetusahju jäätma. Nii saab liha mahl ühtlasemalt jaotuda.

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätké 10 minutiks ahju.

Kamaraga seaprae korral lõigake kamarasse ristid ja asetage praad esmalt plaadile, kamar allpool.

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C, grillimisaste	Kestus, minuti-tes
Veiseliha						
Veisepraad	1,0 kg	kinni	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Veisefilee, roosa	1,0 kg	lahti	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rostbiif, roosa	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
steik, roosa 3 cm		Rest	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Sealiha						
ilmal kamarata (nt . kael)	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur, °C, grilli-misaste	Kestus, minutites
Lambaliha						
Lambakints, kondita, keskmine	1,5 kg	lahti	1		150-170	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	umbes 500 g	lahti	1		170-190	70
Vorstikesed						
Vorstikesed		Rest	4		3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Asetage terve lind restile, rind allpool. * Pöörake päras 2/3 etteantud aja möödumist.

Praetükke, nt kalkuni-rullpraadi, kalkunirinda, pöörake poole küpsetusaja möödumisel. Pöörake linnulihatükke päras 2/3 aja möödumist.

Torgake pardi või hane tiivaalune nahk läbi. Siis saab rasv ära tilkuda.

Linnuliha saab eriti kröbedalt pruun siis, kui praadimisaja lõpus määrida seda või, soolvee või apelsinimahlaga.

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele küpsetusplaat. Lihamahl tilgub sinna ja küpsetusahi jäääb puhtam.

Linnuliha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutamis-tüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistus-aeg, minutit
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

Pöörake kalatükke päras 2/3 grillimisaja möödumist.

Tervet kala ei ole vaja pöörata. Pange terve kala küpsetusahju ujumisasendis, seljauim üleval. Pool kartulit või väike ahjukindel nõu kala kõhus muudab selle stabiilsemaks.

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele küpsetusplaat. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jäääb puhtam.

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur, °C, grilli-misaste	Kestus, minutites
Kala, terve	à 300 g	Rest	2		3	20-25
	1,0 kg	Rest	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rest	2		170-190	50-60
Kalafilee, 3 cm		Rest	3		2	20-25

Praadimise ja grillimise nõuanded

Prae kaaluandmeid tabelis ei ole. Valige andmed vastavalt järgmissele väiksemale kaalule ja pikendage aega.

Sooovite proovida, kas praad on valmis. Kasutage lihatermomeetrit (müügil majapidamistarvete poodides) või proovige lusikaga. Suruge lusikaga prae peale. Kui praad tundub tugev, on see valmis. Kui see annab järele, läheb veel natuke aega.

Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenedud.

Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.

Praad on ilus, kuid kaste on kõrbenedud. Valige järgmine kord väiksem praenõu ja pange rohkem vedelikku.

Praad on ilus, kuid kaste on liiga hele ja vesine. Valige järgmine kord suurem praenõu ja pange vähem vedelikku.

Prae ülevalamisel tekib veeaur.

See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruava kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad

Otsese restil grillides lükake lisaks 1. kõrgusele küpsetusplaat. Küpsetusahi jäab puhtam.

Pange nõu alati restile.

Vormiroa küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest. Tabelis on ainult ligikaudsed väärised.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti-tes
Vormiroad					
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pasta-vormiroog	Ahjuvorm	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratäänid					
Tooretest materjalidest kartuligratiin	Ahjuvorm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
Kõrgus max 4 cm					
Röstsai					
Pealt pruunistatud röstsaiad, 12 tükki	Rest	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

Valmistooted

Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

Tarviku küpsetuspaberiga katmisel jälgige, et küpsetuspaber oleks vastavale temperatuurile sobiv. Sobitage paberi suurus toiduga.

Küpsetustulemus sõltub oluliselt toiduainest. Eelpruunistus või ebaühilus võivad ilmneda juba toorel toidul.

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti-tes
Struudel, sügavkülmutatud	Küpsetusplaat	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Friikartulid	Küpsetusplaat	3	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pitsa	Rest	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pitsa baguette	Rest	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Erilised toidud

Madalate temperatuuridel õnnestub kreemjas jogurt sama hästi nagu kohev pärmitainas.

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

3. Pange tassidesse või väikestesse keeratavate kaantega purkidesse ja katke toidukilega.

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.

5. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt juhistele.

Pärmitaina kergitamine

1. Valmistage tavaline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.
2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.
3. Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Toit	Nõud	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või purgid küpsetusruumi põrandale	<input type="checkbox"/>	100 °C eelkuumutada ainult küpsetusahju lamp sisse lülitada	15 min 8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumuskindel nõu küpsetusruumi põrandale	<input type="checkbox"/>	50 °C eelkuumutada Lülitage seade välja ja pange pärmitainas ahju	5-10 min 20-30 min

Sulatamine

Võtke toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

Sulatusajad sõltuvad toiduainete liigist ja kogusest. Asetage linnuliha rinnapoolse küljega taldrikule.

Külmutatud toiduained	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C
nt kooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuvili, kana, vorst ja liha, leib-sai, kuklid, koogid ja muud küpsetised	Rest	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Temperatuuri valikulülitil jäab väljalülitatuks

Kuivatamine

Kasutage ainult korralikku puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt.

Laske puu ja köögiviljal hästi ära tilkuda ja kuivatage seejärel.

Küpsetusplaat lükatakse kõrgusele 4,

rest kõrgusele 2.

Vooderdage küpsetusplaat ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Pöörake väga mahlast puu- või aedvilja mitu korda. Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Puu- ja köögivilji	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur, °C	Kestus, tundi
600g õunarattaid	2+4		80	u 5
800g pirnivile	2+4		80	u 8
1,5 kg kreeke või ploomi	2+4		80	u 8-10
200 g puhastatud ürte	2+4		80	u 1½

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummiröngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke.

Tabeliaandid käivad ümmarguste liitritlike purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või körgemaid purke. Kaaned võivad katki minna.

Kasutage ainult korralikku puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.

Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Aega võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, purgi sisu kogus ja temperatuur. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkidest tuleb korralikult mulle.

Ettevalmistamine

1. Täitke purgid, kuid ärge liiga täis pange.

2. Pühkige purgiääred üle, need peavad olema puhtad.

3. Asetage igale purgile niiske kummiröngas ja kaas.

4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadmine

1. Lükake universaalpann 2. kõrgusele. Asetage purgid nii, et need omavahel kokku ei puutuks.

2. Valage universaalpannile umbes $\frac{1}{2}$ (umbes 80°C) liitrit kuumal vett.

3. Sulgege ahjuuks.

4. Seadke altkuumus .

5. Seadke temperatuur 170 kuni 180°C peale.

Konservimine

Puuvili

Umbes 40 kuni 50 minuti pärast hakkab mulle tõusma Lülitage küpsetusahi välja.

Pärast 25- kuni 35-minutilist järelsoojust võtke purgid ahjust välja. Pikemaegsel ahjus jahtumisel võivad tekkida bakterid ja konservpuuvili läheb kergemini kärima.

Puuvili liitritistes purkides

Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
lülitage välja	u 25 minutit
lülitage välja	u 30 minutit
lülitage välja	u 35 minutit

Aedvili

Kohe, kui purkides hakkab mulle tõusma, lülitage temperatuur 120 kuni 140°C -ni. Sõltuvalt aedvilia liigist u 35 kuni

70 minutit. Lülitage pärast selle aja möödumist küpsetusahi välja ja kasutage järelsoojust.

Aedvili külmas marinaadis liitritistes purkides

Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
-	u 35 minutit
u 35 minutit	u 30 minutit
u 45 minutit	u 30 minutit
u 60 minutit	u 30 minutit
u 70 minutit	u 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

Ärge pange kuumi purke külmale ega niiskele pinnale. Nad võivad katki minna.

Akrüülamiiid toiduainetes

Akrüülamiiid tekib eelkõige kuumtöötlusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai, kuklid, leib või õhukesed küpsetised (küpsised, piparkoogid, mandliküpsised).

Nõuanded väheste akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist

- Küpsetage võimalikult lühikest aega.
- Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks.
- Suur, paks küpsetis sisalda vähem akrüülamiiidi.

Küpsetamine

Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C.
3D-kuuma õhuga või max 180 °C.

Küpsised

Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C.
3D-kuuma õhuga või max 170 °C.
Muna või munakollane vähendab akrüülamiiidi teket.

Ahju-friikartulid

Jaotage ühtlaselt ja ühekordsest plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

Need tabelid on koostatud testimisasutustele, et lihtsustada seadmete kontrollimist ja testimist.

Vastavalt EN 50304/EN 60350 (2009) või IEC 60350.

Valgepleistik lahtikäivates koogivormides koogid Küpsetage pealt- ja altkuumusega ühel tasandil. Kasutage resti asemel küpsetusplaati ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Küpsetamine

Kattega õunakookide korral asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur, °C	Aeg minutites
Pritsitavad küpsised	Küpsetusplaat	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Väikesed koogid, 20 tk	Küpsetusplaat	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Biskviittordipõhi	Lahtikäiv koogivorm restil	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Kattega õunakook	Rest + 2 lahtikäivat koogi- vormi Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grillimine

Kui grillite toiduaineid otse restil, asetage tasandile 1 küpsetusplaat. Vedelik nõrgub plaadile ja ahi jäääb puhtamaks.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Grillimisaste	Aeg minutites
Röstsai pruunistamine 10 minutit eelkuumutust	Rest	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Loomalahahamburgerid, 12 tükki ärge eelkuumutage	Rest + küpsetusplaat	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Pöörake pärast 2/3 aja möödumist

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	30	Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės.....	48
Pažeidimų priežastys	33	Ekologiškas utilizavimas.....	48
Orkaitės pažeidimai.....	33	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	49
Cokolinio stalčiaus pažeidimai.....	33	Pyragas ir sausainiai	49
Statymas, duju ir elektros jungtis.....	33	Kepimo patarimai.....	50
Dujų jungtis	33	Mėsa, paukštiena, žuvis.....	51
Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas	33	Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	52
Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną	33	Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	53
Elektros tiekimo prijungimas.....	34	Paruošti produktai.....	53
Viryklės statymas horizontalioje padėtyje	34	Specialūs patiekalai.....	53
Tvirtinimas prie sienos	34	Atitirpinimas	53
Prietaiso statymas.....	34	Džiovinimas	54
Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant.....	34	Konservavimas	54
Jūsų naujasis prietaisas.....	35	Akrilamidas maisto produktuose.....	55
Bendroji informacija.....	35	Bandomieji patiekalai.....	55
Virimo zona	35	Kepimas.....	55
Valdymo skydelis	36	Kepimas griliu.....	55
Orkaitės vidus	36		
Jūsų priedai	37		
Priedų įstūmimas	37		
Specialūs priedai	37		
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	38		
Priėš naudojant pirmą kartą	38		
Laiko programavimas	38		
Orkaitės įkaitinimas	38		
Priedų valymas	38		
Kaitlentės nustatymas	39		
Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas	39		
Dujų degiklio uždegimas	39		
Virimo lentelė	39		
Tinkami indai	40		
Ispėjimai dėl naudojimo	40		
Orkaitės programavimas	41		
Kaitinimo būdas ir temperatūra	41		
Laiko funkcijų programavimas	41		
Ispėjamasis laikrodis	41		
Ruošimo trukmė	41		
Pabaigos laikas	42		
Laikas	43		
Apsauga nuo vaikų	43		
Pagrindinių nustatymų keitimas	43		
Priežiūra ir valymas	43		
Valymo priemonės	43		
Viršutinis stiklinis gaubtas	45		
Rémelio išmontavimas ir montavimas	46		
Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas	46		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	47		
Triktis, ką daryti?	47		
Trikčių lentelė	47		
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas	48		
Stiklinis dangtis	48		
Klientų aptarnavimo skyrius	48		
E ir FD numeris	48		
Patarimai dėl energijos ir aplinkos	48		
Energijos taupymas orkaitėje	48		

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.

Ši instrukcija galioja, tik kai ant prietaiso nurodytas atitinkamos šalies trumpinys. Jei trumpinys prietaise neatsiranda, reikia žiūrėti įrengimo instrukciją, kurioje yra nurodyti prietaisui pertvarkyti pagal šalies prijungimo sąlygas reikalingi duomenys.

Prietaiso kategorija: 1 kategorija

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

Prijungti prietaisą ir rekonstruoti, kad tiktų kitai dujų rūšiai, gali tik leidimą turintis specialistas. Prietaiso įrengimo darbai (elektros ir dujų tiekimo prijungimas) turi būti atlikti pagal naudojimo ir įrengimo instrukciją. Netinkamai prijungus ir nustačius gali įvykti sunkių nelaimingų atsitikimų ir būti padaryta žalos prietaisui. Prietaiso gamintojas neprisiima atsakomybės už toką žalą. Prietaisui garantija nebesuteikiama.

Dėmesio: šis prietaisas skirtas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti kitais tikslais, pvz., patalpoms šildyti.

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

Dėmesio: naudojant dujinę virykłę statymo patalpoje susidaro šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Ypač kai prietaisas ekspluatuojamas, reikia pasirūpinti geru statymo patalpos védinimu: laikyti atviras natūralias védinimo angas arba numatyti mechaninį védinimo įrenginį (pvz., gartraukį).

Intensyviai ir ilgai ekspluatujant prietaisą, gali reikėti papildomo védinimo, pvz., atidaryti langą, arba efektyvesnio védinimo, pvz., nustatyti didesnį mechaninio védinimo įrenginio galingumą.

Šis prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.

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

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių ši prietaisą gali naudoti tik prižūrimi 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 prižūrimi.

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

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

Gaisro pavojus!

- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Jkaitindami niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite į indu arba kepimo formą. Tik reikalingame plote patieskite kepimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti. Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų. Neatidarykite prietaiso durelių, jei tame susikaupia dūmų. Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklių saugiklių dėžutę. Užsukite tiekiamas dujas.
- Jkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsnų atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitė arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionelių,

valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.

- Eksplotuoojamos dujinės kaitvietės be uždėto maisto ruošimo indo smarkiai įkaista. Gali būti pažeistas arba užsidegti prietaisas ir virš jo pritvirtintas garu rinktuvas. Gali užsidegti garu rinktuvo filtre likę riebalų likučiai. Dujines kaitvietes naudokite tik uždėjė maisto ruošimo indą.
- Prietaiso galinė pusė smarkiai įkaista. Dėl to gali būti pažeistos jungiamosios linijos. Srovės ir duju tiekimo linijos negali liestis prie prietaiso galinės pusės.
- Niekada nedékite ant kaitviečių ir j orkaitę degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, kai prietaise yra dūmų. Išjunkite prietaisą. Ištraukite tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių bloke. Uždarykite duju tiekimą.
- Cokolinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Šiame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.

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 puodkélémis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gérimų. Naudokite tik mažus stiprių gérimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rémas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Eksplotuoojant prietaisa, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Ant veikiančios dujinės kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas labai įkaista.

Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.

- Eksplotuoojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvés, ir tik tada valykite.
- **Dėmesio:** liečiamos dalys eksplotuoojant grilio režimu gali įkaisti. Neleiskite artyn mažų vaikų.
- Jei suskystintų duju balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgainiuiapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudeginimai. Suskystintų duju balionus naudokite tik vertikalioje padėtyje.

Pavojus susižaloti!

- 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!

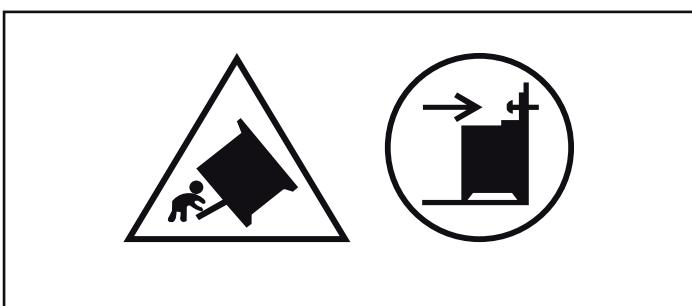
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali susklisti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštarių ir bražių valymo priemonių.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir duju tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prietaiso triktys arba pažeidimai gali sukelti pavoju. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklį dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl netinkamo puodo dydžio, pažeistų arba netinkamai uždėtų puodų galima sunkiai susižaloti. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl maisto ruošimo indų.

- Dėmesio:** Dėl karščio gali sprogti stiklinis dangtis. Prieš uždarydami dangtį išjunkite visus degiklius. Prieš uždarydami stiklinį dangtį, palaukite, kol atvés orkaitė.



- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.

Pavojus, kad pakryps!



- Ispėjimas.** Kad prietaisas nepakryptų, reikia įmontuoti apsaugą nuo pakrypimo. Prašome perskaityti montavimo instrukcijas.

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

Pažeidimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Kaitvietes naudokite tik pastatę indus. Nekaitinkite tuščiu puodų ir keptuvų. Taip pažeidžiamas puodo dugnas.
- Naudokite tik puodus ir keptuves lygia apatinė puse.
- Puodą arba keptuvę statykite ant degiklio per vidurį. Taip optimaliai perduodama degiklio liepsnos šiluma puodo arba keptuvės apatinėi pusei. Taip nebus pažeista rankena arba kotas ir bus taupoma energija.
- Atkreipkite dėmesį, kad dujų degikliai būtų švarūs ir sausi. Degiklio taurė ir dangtelis turi būti tiksliai savo vietoje.
- Atkreipkite dėmesį, kad viršutinis dangtis nebūtų uždarytas, kai pradedama eksplloatuoti virykla.

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedékite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokiu būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedékite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kaupitis 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.
- Drégnai maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drégnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedékite jų per daug į kepimo padékla. Nuo kepimo padéklo lašančios

vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebejmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padéklius.

- 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 nedékite indų arba priedų.
- Priedo ištumimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada ištumkite iki kameros galio.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

J cokolinį stalčių nedékite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

Statymas, dujų ir elektros jungtis

Dujų jungtis

Montavimo darbus gali atliliki tik igaliotasis specialistas arba Klientų aptarnavimo skyriaus technikas, laikydamasis instrukcijų, pateiktų skirsnyje „Dujų prijungimas ir dujų rūšies nuostato keitimasis“.

Igaliotajam specialistui arba klientų aptarnavimo skyriui

Dėmesio!

- Šio prietaiso nustatymo sąlygos yra nurodytos duomenų lentelėje, kuri yra galinėje prietaiso pusėje. Gamykloje nustatyta dujų rūšis yra pažymėta žvaigždute (*).
- Prieš statydami prietaisa, patirkinkite tinklo prieigos sąlygas (dujų rūšį ir slėgi) ir išsitinkite, ar prietaiso dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Jei reikia pakeisti prietaisu nuostatus, laikykiteis instrukcijų, pateiktų skirsnyje „Dujų prijungimas ir dujų rūšies nuostato keitimasis“.
- Šis prietaisas néra prijungtas prie išmetamuojų dujų kanalo. Jis turi būti prijungtas ir pradėtas eksplloatuoti pagal montavimo sąlygas. Neprijunkite prietaiso prie išmetamuojų dujų išvado. Reikia laikytis visų védinimo reikalavimų.
- Dujos turi būti prijungtos per stacionarią, t. y. nejudančią, jungtį (dujų žarną) arba apsauginę žarną.
- Jei naudojate apsauginę žarną, būtinai atkreipkite dėmesį į tai, kad žarna nebūtų suspausta arba užlenkta. Žarna negali liestis prie karštų paviršių.
- Dujų liniją (dujų vamzdį arba apsauginę žarną) galima prijungti prietaiso dešinėje arba kairėje pusėje. Jungtis turi būti su lengvai prieinamu uždarymo įtaisu.

Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas

Užuodę dujų kvapą arba nustatę dujų instaliacijos gedimus turite

- tuo pat uždaryti dujų tiekimą arba dujų baliono vožtuvą,
- tuo pat užgesinti atvirą ugnį ir cigaretas,
- išjungti elektros prietaisus, lemputes,
- atidaryti langus ir gerai išvédinti patalpą,
- paskambinti į klientų aptarnavimo skyrių arba dujas tiekiančią bendrovę.

Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną

Nestumkite prietaiso laikydamasi už dujų linijos; dujų linija gali būti pažeista. Dujų nuotėkio pavojus! Nestumkite prietaiso laikydamasi už durelių rankenos. Galite pažeisti durelių lankstus ir rankeną.

Elektros tiekimo prijungimas

Dėmesio!

- Pastatyti prietaisą patikékite klientų aptarnavimo skyriui. Prijungiant reikalingas 16 A saugiklis. Prietaisas yra skirtas eksploatuoti naudojant 220–240 V.
- Jei elektros tinklo jtempa sumažėja iki 180 V, nebeveiks elektrinė uždegimo sistema.
- Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.
- Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

Klientų aptarnavimo skyriui

Dėmesio!

- Prietaisas turi būti prijungtas pagal duomenų lentelėje nurodytus duomenis.
- Prietaisą prijunkite tik prie elektros jungties, kuri atitinka galiojančius nuostatus. Lizardas turi būti gerai prieinamas, kad prireikus būtų galima atskirti prietaisą nuo elektros tinklo.
- Reikia pasirūpinti kelių polių atskyrimo sistema.
- Niekada nenaudokite ilgintuvo arba daugiakontakčių kištukų.
- Saugumo sumetimais šį prietaisą galima prijungti tik prie įžemintos jungties. Jei apsauginio laido jungtis neatitinka reikalavimų, neužtikrinama apsauga nuo elektros keliamų pavojų.
- Prijungiant prietaisą reikia naudoti H 05 W-F tipo arba lygiavertę kabelį.

Viryklės statymas horizontalioje padėtyje

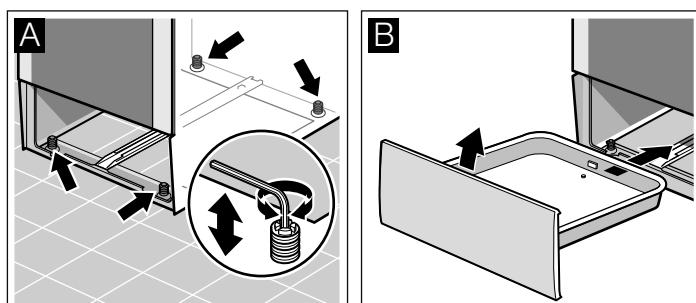
Viryklę statykite tiesiog ant grindų.

1. Ištraukite j viršu iškelkite cokolinj stalčių.

Cokolio viduje priekyje ir gale yra reguliuojamos kojelės.

2. Reguliuojamas kojelės, jei reikia, šešiabriauniu raktu sukite aukščiau arba žemiau, kol viryklė stovės horizontaliai (A pav.).

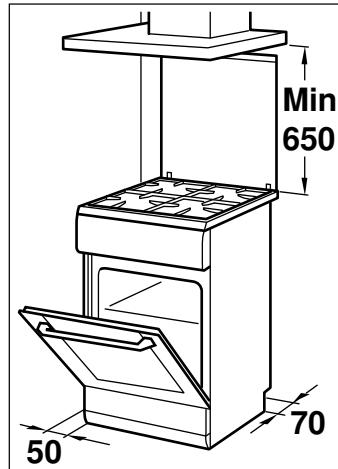
3. Vėl įstumkite cokolinj stalčių (B pav.).



Tvirtinimas prie sienos

Kad viryklė nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimui prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

Prietaiso statymas



- Prietaisą reikia statyti pagal nurodytus matmenis ir tiesiog ant virtuvės grindų. Prietaiso negalima statyti ant kokio nors kito daikto.
- Atstumas tarp viršutinės viryklės briaunos ir apatinės garų rinktuvo briaunos turi atitikti garų rinktuvo gamintojo nurodytas vertes.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad prietaisas pastačius nebūtų perstumiamas. Atstumas nuo galingo arba kiniškos keptuvės degiklio iki gretimų baldų sienelių arba sienos turi būti bent 50 mm.

Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuoojant

Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipnia juosta, kurią paskui būtų galima pašalinti nepaliekant pėdsakų. Visas priedų dalis (pvz., kepimo padėklą) su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius, kad nebūtų pažeistas prietaisas. Kartono arba ką nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę stiklinių durelių pusę. Pritvirtinkite duris ir, jei yra, viršutinį dangtį lipnia juosta prie prietaiso šonų.

Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuotėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuotės.

Jei nebéra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

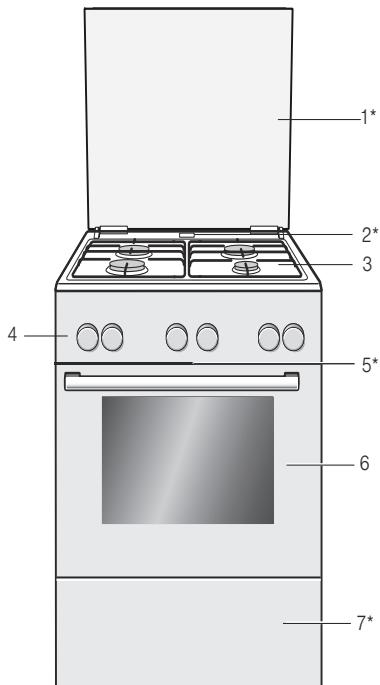
Prietaisą transportuokite vertikalioje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedėkite sunkių prietaisų.

Jūsų naujas prietaisas

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie prietaisą, darbo režimus ir priedus.

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paaiškinimai

1* Dangtis**

2* Garų išleidimo anga

Dėmesio!

Orkaitei veikiant per šią vietą išleidžiami karšti garai.

3 Kaitlentė**

4 Valdymo skydelis**

5* Vėsinamasis ventiliatorius

6 Orkaitės durelės**

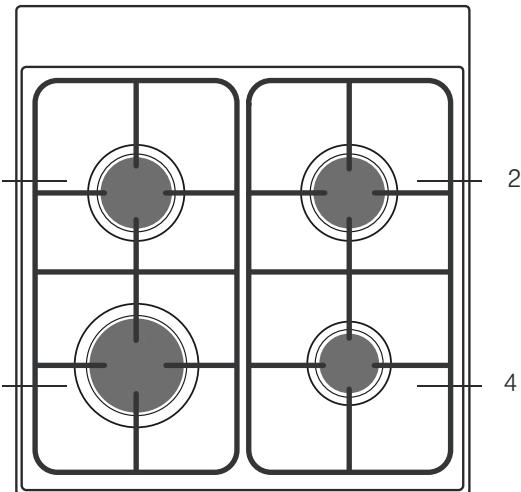
7* Apatinis stalčius**

* Pasirinktinai (yra kai kuriuose prietaisuose).

** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti atskirios detalės.

Virimo zona

Čia pateikiama valdymo lauko apžvalga. Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paaiškinimai

1 Jprastas degiklis

2 Jprastas degiklis

3 Galingas degiklis

4 Ekonomiškas degiklis

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite norimą kaitinimo būdą.

Funkcijų pasirinkimo jungiklį galima sukti į dešinę arba kairę.

Padėtys	Funkcija
○ Nulinė padėtis	Orkaitė yra išjungta.
□ Viršutinis ir apatinis kaitinimas	Pyragams, suflė ir neribiemis kepsniams, pvz, jautienai arba žvérienai, viename lygyje. Kaitinama tolygiai iš viršaus ir apačios.
☒ Karšto oro srautas*	Sausas pyragas, sluoksniuota tešla ir mėsos troškinys.
☐ Apatinis kaitinimas	Konservuoti, konservams kaitinti ir skrudinti. Kaitinama iš apačios.
☒ Grilio režimas su recirkuliacija	Galite kepti mėsa, paukštieną ir visą žuvį. Grilio kaitinimo elementai ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius įkaitintą orą paskirsto aplink patiekala.
☐ Plokščias grilis, maži paviršiai	Galite kepti didkepsnius, dešreles, žuvies file ir skrudinta duoną nedideliais kiekiams. Įkaitinama tik vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
☐ Plokščias grilis, dideli paviršiai	Grilio režimu galite kepti daugiau didkepsnių, dešrelį, žuvies ir skrudintos duonos. Kaitinamas visas plotas po grilio kaitinimo elementu.
☒ Atitirpinimas	Pavyzdys: žuvis, paukštiena, duona ir tortai. Ventiliatorius įkaitintą orą paskirsto aplink patiekala.

* Kaitinimo būdas pagal energijos efektyvumo klasę EN50304.

Kai nustatomas norimas kaitinimo būdas, orkaitėje šviečia lemputė.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungikliu galite nustatyti temperatūrą ir grilio pakopą.

Padėtys	Funkcija
● Nulinė padėtis	Orkaitė nekaršta.
50–270 Temperatūros diapazonas	Temperatūra, °C.
1, 2, 3 Grilio pakopos	Grilio pakopos, mažam <input type="checkbox"/> ir dideliam <input checked="" type="checkbox"/> plotui. 1 pakopa = silpnai 2 vidutiniškai = vidutiniškai 3 pakopa = stipriai

Kaistant orkaitei indikatoriuje šviečia temperatūros simbolis . Jei kaitinimas nutraukiamas, simbolis užgėsta. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Kaitviečių jungiklis

Su keturiais kaitviečių jungikliais galima nustatyti kaitviečių kaitinimo galią.

Padėtys	Funkcija / dujinė virykė
○ Nulinė padėtis	Viryklė yra išjungta.
☒ Uždegimo padėtis	Uždegimo padėtis
Ⓐ Nustatymo diapazonas	didelė liepsna = galingiausias nuostatas Ⓑ maža liepsna = mažiausias nuostatas

Nustatymo diapazono pabaigoje yra atrama. Nesukite toliau.

Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis

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

Mygtukas	Naudojimas
⌚ Laiko funkcijos	Pasirinkite įspėjamaji laikrodį ⌚, ruošimo laiko trukmę ⏴, pabaigos laiką ⏵ ir laiką ⏷.
♾ Apsauga nuo vaikų	Valdymo skydelio užblokavimas ir atblokavimas.
— Mažiau	Mažinti suprogramuotas reikšmes.
+ Daugiau	Didinti suprogramuotas reikšmes.

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

Mygtukai

Po tam tikrais mygtukais yra jutikliai. Jų nereikia spausti stipriai. Tik palieskite atitinkamą simbolį.

Orkaitės vidus

Orkaitės viduje yra orkaitės lemputė. Aušinamasis ventiliatorius saugo orkaitę, kad ji neperkaistų.

Orkaitės lemputė

Eksplotuojant orkaitę joje šviečia lemputė.

Aušinamasis ventiliatorius

Aušinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia, kai reikia. Šiltas oras išeina per dureles.

Kad baigus naudoti kamerą ji greičiau atvėstų, aušinamasis ventiliatorius dar neišsijungia.

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angą. Kitaip orkaitė perkais.

Jūsų priedai

Jums pristatyti priedai tinkta jvairiems patiekalamams. Priodus į kamerą visada įstumkite tinkamai.

Galite pasirinkti jvairiausius priodus, kad kai kuriuos patiekalus pavykti paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.



Grotelės

Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalamams.

Groteles į orkaitę stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimui žemyn —.

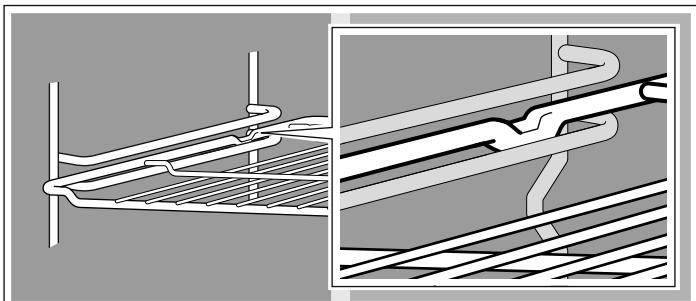


Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

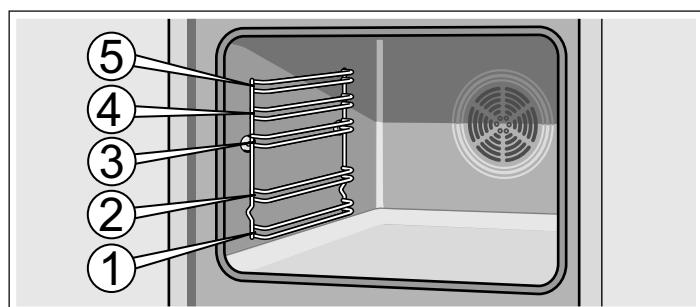
Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.

Stumdamai į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priodo gale. Tik tada jis užsifikuos.



Priedų įstumimas

Priedą galite įstumti į 5 skirtingus lygius. Visada įstumkite iki galio, kad priedas nesilieštų prie durelių stiklo.



Priedus ištraukus maždaug iki pusės, jie užsifikuoją. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Pastaba: Kai priedai yra karšti, jie gali deformuotis. Kai atvėsta, grjžta į pradinę formą. Tai neturi jokios įtakos veikimui.

Kepimo padėklą laikykite abiem rankomis už šonų ir stumkite lygiagrečiai į rėmą. Stumdamai kepimo padėklą, stenkitės nejudinti į dešinę arba kairę. Kitaip bus sunku įstumti kepimo padėklą. Gali būti pažeisti emaliuoti paviršiai.

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Prašome pateikti HEZ numerį.

Specialūs priedai

Specialių priodus galite nusipirkti iš klientų aptarnavimo skyriaus arba specializuotoje parduotuvėje. Mūsų brošiūrose arba internete rasite jvairiausią Jūsų orkaitei tinkančių produktų. Ne visose šalyse galima įsigyti specialių priodus ir ne į visas šalis jų galima užsisakyti internetu. Informacijos apie tai rasite pardavimo dokumentuose.

Ne kiekvienas specialus priedas tinkta visiems prietaisams. Pirkdami nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Picos padėklas	HEZ317000	Ypač tinkta picai, užšaldytiems patiekalamams ir apvaliems tortams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą įstumkite virš grotelių ir laikykite lentelėse pateiktų duomenų.
Istatomos grotelės	HEZ324000	Naudojamos kepant. Grilio groteles visada dėkite ant universaliojo padėklo. Surenkami lašantys riebalai ir mėsos sultys.
Grilio padėklas	HEZ325000	Kepant griliu naudojamas vietoje grilio grotelių arba kaip apsauga nuo tiškalų, kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio padėklą naudokite tik kartu su universaliuoju padėklu. Griliu kepami gabalėliai ant grilio padėklo: galima naudoti tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tiškalų: universalus padėklas su grilio padėklu įstumiamas po grotelėmis.
Kepimo akmuo	HEZ327000	Kepimo akmuo pirmiausia tinkta pačių paruoštai duonai, bandelėms ir picai, kurių padas turi likti traškus, kepti. Kepimo akmenį visada reikia iš anksto įkaitinti iki rekomenduojamų temperatūros.
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331003	Pyragui ir sausainiams. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Emaliuotas kepimo padėklas su neprisvylančia danga	HEZ331011	Ant kepimo padėklo patogu padėti pyragą ir išdėstyti sausainius. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Universalus padėklas	HEZ332003	Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalamams ir dideliems kepsniams. Jį galima įstatyti po grotelėmis, kad subėgtų riebalai arba mėsos sultys. Universalujį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.

Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Universalusis padéklas su neprisvylančia danga	HEZ332011	Sultingi pyragai, sausainiai, šaldyti produktai ir dideli kepsniai lengvai nuimami nuo universaliojo padéklo. Universalujų padéklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Keptuvės profesionalams dangtis	HEZ333001	Su dangčiu keptuvė profesionalams virsta keptuvu profesionalams.
Keptuvė profesionalams su įstatomomis groteilėmis	HEZ333003	Ypač tinkta dideliems kiekiams ruošti.
Grotelės	HEZ334000	Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamieems gaminiams ir užšaldytiems patiekalamams.
Iki galio ištraukiami teleskopiniai bégeliai		
Dvigubi iki galio ištraukiami bégeliai	HEZ338200	2 ir 3 lygyje esantys ištraukiamieji bégeliai suteikia galimybę iki galio ištrauktį priedą ir jis neapvirsta.
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stiklinis keptuvas skirtas troškinamiems patiekalamams ir apkepams. Ypač tinkta programoms ir automatinei kepimo programai.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

Savo būtiniam prietaisui tinkančių priežiūros ir valymo priemonių arba kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo

skyriuje, specializuotoje parduotuvėje arba atskirose šalyse internetu užsisakyti iš elektroninės parduotuvės. Užsakydami nurodykite atitinkamą prekės numerį.

Servetėlės nerūdijančio plieno paviršiu priežiūrai	Prekės Nr. 311134	Nusėda mažiau purvo. Dėl impregnavimo specialiu aliejumi nerūdijančio plieno paviršiai optimaliai prižiūrimi.
Orkaitės ir grilio valymo gelis	Prekės Nr. 463582	Orkaitės vidui valyti. Gelis yra bekvapis.
Korio struktūros mikropluošto šluostė	Prekės Nr. 460770	Ypač tinkta jautriems paviršiams valyti, pavyzdžiui, stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui. Mikropluošto šluostė pašalina vandeningą ir riebų purvą.
Durų fiksatorius	Prekės Nr. 612594	Kad vaikai negalėtų atidaryti orkaitės durelių. Fiksatorius prisukamas skirtingai atsižvelgiant į prietaiso dureles. Laikykite prie durų fiksatoriaus pridedamo informaciniu lapeliu nurodymu.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Priedų valymas

Prieš pirmą kartą naudodamis priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkštą šluoste.

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 pašalinti naujos orkaitės kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite. Puikiai tinka kaitinti vieną valandą, ijungus viršutinį / apatinį kaitinimą ir 240 °C. Patirkrinkite, kad orkaitės viduje nebūtų pakuotės likučių.

Orkaitei kaistant vėdinkite virtuvę.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

Po valandos orkaitę išjunkite. Funkcijos pasirinkimo jungiklij pasukite į nulinę padėtį.

Kaitlentės nustatymas

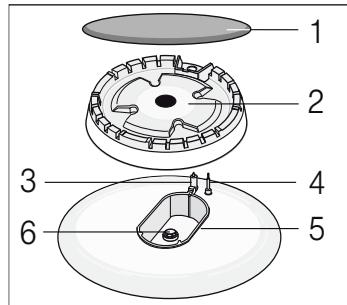
Jūsų kaitlentė yra su keturiais dujiniais degikliais. Čia galite paskaityti, kaip uždegami dujiniai degikliai ir nustatomas liepsnos dydis.

Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas

Degiklio dangtelį (1) ir taurę (2) plaukite vandeniu ir plovikliu. Kruopščiai nuvalykite atskiras dalis.

Degiklio taurę ir dangtelį vėl sumontuokite ant degiklio dubens (5). Atkreipkite dėmesį, kad degiklis (3) ir liepsnos apsaugos kaištis (4) nebūtų pažeisti.

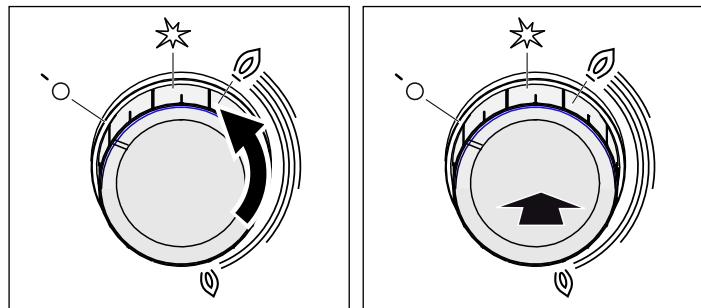
Purkštukas (6) turi būti sausas ir švarus. Degiklio dangtelį tiksliai uždékite ant degiklio taurės.



Dujų degiklio uždegimas

Degiklio dangtelį tiksliai uždékite ant degiklio taurės. Angos prie degiklio taurės visada turi būti laisvos. Visos dalys turi būti sausos.

- Atidarykite viršutinį viryklės gaubtą. Kol viryklė eksplotuojama, viršutinis dangtis turi būti atidarytas.
- Norimos kaitvietės jungiklii pasukite į kairę į uždegimo padėtį . Degimas prasideda.
- Paspauskite kaitviečių jungiklii ir laikykite nuspaudę 1–3 sekundes. Tiekiamas dujos ir dujų degiklis užsidega.



Aktyvinama duju apsaugos sistema. Jei dujų liepsna užgesta, dujų apsaugos sistema automatiškai nutraukia duju tiekimą.

- Nustatykite norimą liepsnos dydį. Tarp nuostato „Išjungta“ ir nuostato liepsna degs nestabiliai. Todėl visada parinkite nuostatą tarp didelės ir mažos liepsnos.
- Jei liepsna vėl užgesta, pakartokite procesą nuo 2 veiksмо.
- Norédami išjungti, kaitvietės jungiklii sukite dešinėn į padėtį „Išjungta“.

Kaitvietės jungiklio uždegimo padėtyje nespauskite ilgiau nei 15 sekundžių. Jei degiklis per 15 sekundžių neužsidegs, palaukite bent minutę. Pakartokite uždegimo procesą.

Dėmesio!

Jei išjungę pasuksite dar karštos viryklės kaitvietės jungiklii, išsiverš dujos. Jei per 60 sekundžių kaitvietės jungiklio nepasuksite į uždegimo padėtį , dujų tiekimas bus nutrauktas.

Neužsidega dujų degikliai.

Nutrūkus elektros tiekimui arba sudrékus degimo žvakėms, dekite duju degiklius su dujiniu degikliu arba degtuku.

Virimo lentelė

Kiekvienai kaitvietei parinkite tinkamo dydžio puodą. Puodo arba keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės dydžiu.

Paruošimo trukmė priklauso nuo patiekalų rūšies, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų. Optimalią ruošimo trukmę geriausiai galite ivertinti patys.

Jei įmanoma, ruošdami naudokite kuo mažiau vandens, kad išliktų vitaminai ir mineralinės medžiagos. Parinkite trumpą paruošimo trukmę, kad daržovės būtų dar kietokos ir jose liktų maistingųjų medžiagų.

Pavyzdys	Patiekalas	Kaitvietė	Kaitinimo galia
Lydymas	šokoladas, sviestas, margarinai	ekonomiškas degiklis	maža liepsna
Pašildymas	sultinys, daržovės skardinėse	Įprastas degiklis Elektrinės viryklės paviršius**	maža liepsna 1-2
Pašildymas ir šilumos palaikymas	Sriubos	ekonomiškas degiklis Elektrinės viryklės paviršius**	maža liepsna 1-2
Ruošimas garuose*	Žuvis	Įprastas degiklis Elektrinės viryklės paviršius**	tarp didelės ir mažos liepsnos 3-4
Garinimas*	bulvės ir kitos daržovės, mėsa	Įprastas degiklis Elektrinės viryklės paviršius**	tarp didelės ir mažos liepsnos 3-4
Virimas*	ryžiai, daržovės, mėsos patiekalai (su padažu)	Įprastas degiklis Elektrinės viryklės paviršius**	didelė liepsna 5-6

* Jei naudojate puodą su dangčiu, liepsnų sumažinkite, kai tik užvirs.

** Pasirinktinai. Yra kai kuriuose prietaisuose, atsižvelgiant į prietaiso tipą. (Kepant ant kiniškai keptuvei skirto degiklio rekomenduojame naudoti kinišką keptuvę).

Pavyzdys	Patiokalas	Kaitvietė	Kaitinimo galia
Kepimas	blynai, bulvės, pjausniai, žuvies piršteliai	Didelis degiklis** Kiniškai keptuvei skirtas degiklis**	tarp didelės ir mažos liepsnos

* Jei naudojate puodą su dangčiu, liepsnų sumažinkite, kai tik užvirs.

** Pasirinktinai. Yra kai kuriuose prietaisuose, atsižvelgiant į prietaiso tipą. (Kepant ant kiniškai keptuvei skirto degiklio rekomenduojamame naudoti kinišką keptuvę).

Tinkami indai

Degiklis / elektrinė kaitlentė	Mažiausias puodo skersmuo	Didžiausias puodo skersmuo
Elektrinė kaitlentė*	14,5 cm	14,5 cm
Kiniškai keptuvei skirtas degiklis**, 3,6 kW	24 cm	28 cm
Galingas degiklis, 3 kW	24 cm	28 cm
Iprastas degiklis 1,7 kW	18 cm	24 cm
Ekonomiškas degiklis, 1 kW	12 cm	18 cm

* Priedas (modeliams su elektrine kaitlente)

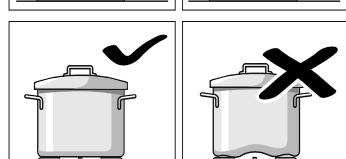
** Priedas (modeliams su kiniškai keptuvei skirtu degikliu)

Ispėjimai dėl naudojimo

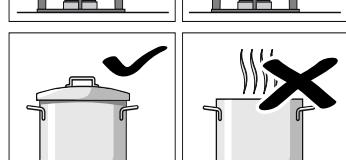
Toliau pateikti patarimai padės jums surauputi energijos ir išvengti indų sugadinimo:



Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus.

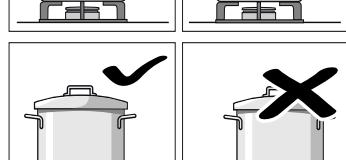


Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.

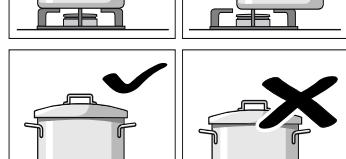


Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.

Naudokite tik lygaus ir sunkaus pagrindo indus.



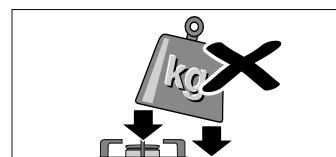
Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.



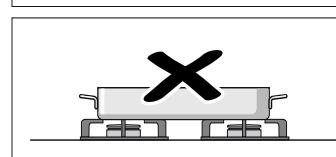
Indą visada dėkite ant degiklio centro, antraip jis gali pakrypti.



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



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



Niekuomet nenaudokite dviejų degiklių ar kaitinimo šaltinių vienam indui kaitinti.

Stenkite ilgai nekaitinti ant stipriausios liepsnos keptuvų ar keramikos puodų ir pan.

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*.

Pastaba: Visada rekomenduojama iš anksto įkaitinti orkaitę prieš įdedant maisto produktą, kad būtų išvengta perteklinio kondensato susidarymo ant stiklo.

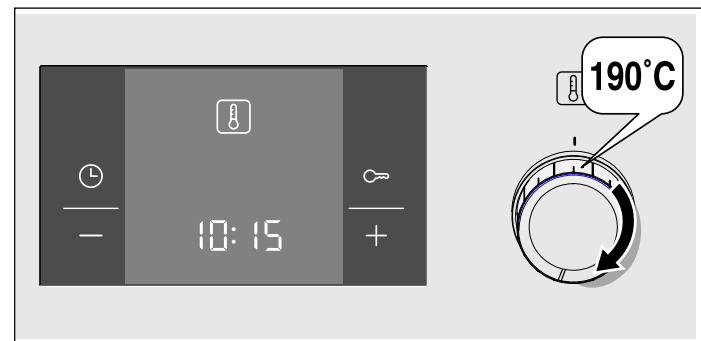
Kaitinimo būdas ir temperatūra

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas nustaciui 190 °C

1. Funkcijų parinkties rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle galima nustatyti temperatūrą arba grilio režimą.



Orkaitė kaitinama.

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.

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 laužinių skliaustų [].

Įspėjamasis laikrodis

Įspėjamomo laikrodžio veikimas nepriklauso nuo orkaitės veikimo. Įspėjamajame laikrodyste yra atskiras signalas. Tokiu būdu galima atskirti, ar praėjo įspėjamomo 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 įspėjamomo laikrodžio laiką naudodamai mygtukus + arba -.

Siūloma mygtuko + reikšmė = 10 minučių

Siūloma mygtuko - reikšmė = 5 minutės

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

Įspėjamomo laikrodžio laikas baigësi

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

Įspėjamomo laikrodžio laiko keitimas

Įspėjamomo laikrodžio laiko keitimas mygtukais + arba -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms.

Įspėjamomo laikrodžio laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

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

Norédami pasižiūrėti įspėjamajį 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 užprogramuoti kiekvieno maisto produkto ruošimo trukmę. Praėjus ruošimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungia. Taip apsaugoma, kad nebūtų nutrauktos kitos užduotys išjungiant orkaitę arba per neapsižiūrėjimą viršytas ruošimo laikas.

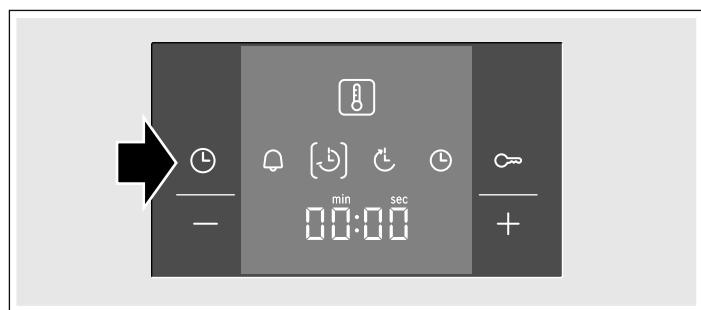
Pavyzdys paveikslėlyje: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.

2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygi.

3. Du kartus paspauskite 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 išjungia. Indikatoriaus skydelyje rodomas einantis ruošimo laikas ir užsižiebia simbolis []. Kiti laiko simboliai išsijungia.

Ruošimo laikas baigési

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 rankenelę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta.

Ruošimo trukmés keitimas

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

Ruošimo laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

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

Norédami pasižiūrėti jspéjamaji laikrodž , 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 išjungia automatiškai ir išsijungia pageidaujamu metu. Pvz., galima įdėti patiekalą į orkaitę ryte ir suprogramuoti ją taip, kad jis būtų paruoštas vidurdienį.

Įsitikinkite, kad būdami tiek laiko orkaitėje maisto produktai nesuges.

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

1. Nustatykite funkcijų rankenelę.

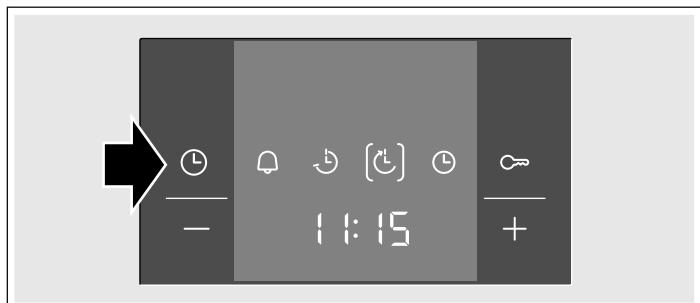
2. Nustatykite temperatūros rankenelę.

3. Du kartus paspauskite mygtuką

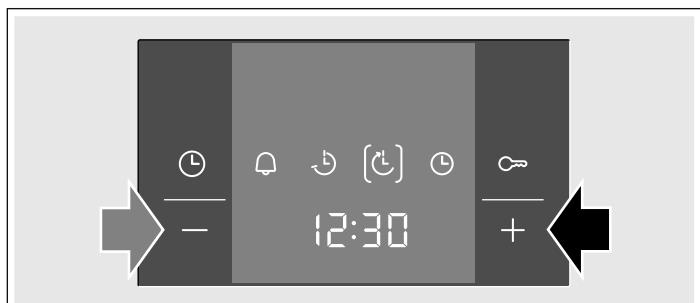
4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais + arba -.

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. Išsijungus orkaitei pasirodo einantis ruošimo laikas, o simbolis rodomas laužtiniuose skliaustuose. Simbolis išsijungia.

Ruošimo laikas baigési

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 rankenelę 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 išsijungia. 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 laužtiniuose skliaustuose.

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

Laikas

Ijungus arba jvykus elektros energijos tiekimo sutrikimui, valdymo skydelyje mirksi 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, laužtiniai skliausteliai yra ties .

2. Pakeiskite laiką mygtukais + arba -.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Isjungti laikrodžio rodmenis

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

Apsauga nuo vaikų

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

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

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

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Negali būti suprogramuotas ruošimo laikas nei pabaigos laikas.

Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Apsauga nuo vaikų įjungta.

Apsaugos nuo vaikų išjungimas

Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Simbolis  indikatoriaus skydelyje užgėsta. Apsauga nuo vaikų išjungta.

Pagrindinių nustatymų keitimas

Šioje orkaitėje yra įvairūs 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 įspėjamojo laikrodžio laikui	maždaug 10 s	maždaug 2 min.*	maždaug 5 min.
 Laukimo laikas, kol bus pritaikytas nustatymas	maždaug 2 s	maždaug 5 s*	maždaug 10 s

* Gamyklos nustatymas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 4 sekundes.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo esamas pagrindinis laiko nustatymas, pvz.,  Pasirinkimas 1.

2. Keiskite pagrindinį nustatymą mygtukais + arba -.

3. Patvirtinkite mygtuku .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo sekantis pagrindinis nustatymas. Mygtuku  galima perėiti 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

Jei kruopščiai prižiūrėsite ir valysite, Jūsų kaitlentė ir orkaitė liks ilgai gražios ir veiks nepriekaištingai. Kaip jas tinkamai prižiūrėti ir valyti, paaiškinsime čia.

Pastabos

- Ant orkaitės priekio atsiranda nedidelių spalvų skirtumų dėl įvairių medžiagų, pavyzdžiu, stiklo, plastiko arba metalo.
- Šešėliai ant durelių stiklo, kurie atrodo kaip dryžiai, yra orkaitės lemputės šviesos atšvaistai.
- Esant labai aukštai temperatūrai emalis gali sudegti. Dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos skirtumų. Tai yra normalu ir tai neturi įtakos funkcijoms. Plonų padėklų briaunų neįmanoma visiškai emaliuoti. Todėl jos gali likti nepadengtos. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.

Valymo priemonės

Kad netinkamomis valymo priemonėmis nepažeistumėte skirtinį paviršių, laikykiteis šių nurodymų.

Valant kaitlentę

- Negalima naudoti neskiestų ploviklių arba indaplovėms skirtų ploviklių,
- šebeitimo kempinių,
- stiprių valiklių, pavyzdžiu, orkaitėms skirtų valiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Valant orkaitę

- Negalima naudoti aštrių arba šveičiamujų valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra alkoholio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Prieš pirmą kartą naudodamai naujas kempines, visada jas gerai išplaukite.

Zona	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno paviršiai* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir balytymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų karštam nerūdijančiojo plieno paviršiui valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksni.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir trafaretais marginti paviršiai* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Valdymo skydelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Norédami išvalyti, galite nuimti stiklinį gaubtą. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Viršutinis stiklinis gaubtas!</i>
Sukamosios ranke-nélés Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Kaitlentės rémas	Karštas šarmas: nevalykite stiklo grandikliu, citrinų sultimis ar actu.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas. Nenaudokite daug vandens, nes per degiklio apatinę dalį jo gali prasiskverbt i prietaiso vidų, tačiau taip jvykti negali. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Puodų laikiklij galite nuimti. Puodų laikiklis iš ketaus*: Neplaukite indaplovėje!
Stiklas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklio.

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priekluso nuo prietaiso tipo).

Zona	Valymo priemonės
Dujų degiklis* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Nuimkite degiklio galvutę ir dangtelį, nuplaukite karštu šarmo tirpalu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidimo angos visada turi likti atviras. Uždegimo žvakės: valykite mažu minkštu šepeteliu. Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Visas dalis kruopščiai nusausinkite. Visada uždékite tinkamoje padėtyje. Degiklio dangtelis padengtas juodu emaliu. Bégant laikui spalva pasikeis. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Šveičiamosios priemonės arba plovimo kempinės: Baigę valyti trumpai pakaitinkite kaitvietę, kad ji išdžiūtų. Bégant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.
Plokštės žiedas* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Gelsvos ar melsvos spalvos dėmes nuo plokštės žiedo pašalinkite plieno priežiūros priemone. Nenaudokite jokių šveičiamujų ar bražančių priemonių.
Stiklo keramikos kaitlentė* (priekluso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos apsaugos ir priežiūros priemonė Valymas: naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemonės. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočių pateiktus valymo nurodymus.
Stiklinė kaitlentė* (priekluso nuo prietaiso tipo)	⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu. Nuimkite apsaugą ir valykite tik ašmenimis. Atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs. Pavoju susižeisti. Baigę valyti vėl uždékite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakaiskite.
Stiklas	Priežiūra: stiklo apsaugos ir priežiūros priemonė. Valymas: naudokite tik stiklo valymo priemonę. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočių pateiktus valymo nurodymus.

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priekluso nuo prietaiso tipo).

Zona	Valymo priemonės	Zona	Valymo priemonės
Apsauga nuo vaikų* (priktuko nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas nebeveikia tinkamai.	Priedai	Karštas šarmas: pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.		Aluminininis kepimo padéklas* (priktuko nuo prietaiso tipo)
Maisto ruošimo zona	Karštas šarmas arba vanduo su actu: nuplaukite plovimo servetėle. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklių. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti.		Nusausinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitėms skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Nenaudokite agresyvių valiklių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitai galite subraižyti paviršių.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.		Sukamasis iešmas* (priktuko nuo prietaiso tipo)
Rémas	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Norédami išvalyti rémą, jį galite išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių išskabinimas ir įkabinimas!</i>		Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!
	Teleskopiniai bégeliai* (priktuko nuo prietaiso tipo) Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamujų bégelių, geriau nuvalykite juos ištumę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Galite pažeisti rémą arba pakentki jo atliekamai funkcijai.		Įsmeigiamas termometras* (priktuko nuo prietaiso tipo)
		Apatinis stalčius* (priktuko nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.

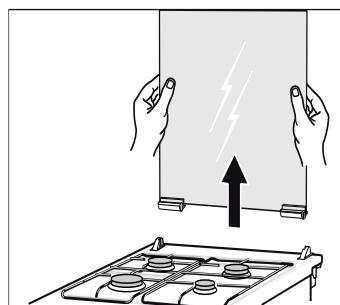
* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priktuko nuo prietaiso tipo).

Viršutinis stiklinis gaubtas

Prieš atidarydami dangtį, šluoste nuvalykite, jei yra ko nors pripilta.

Geriausia valyti stiklo valikliu.

Norédami nuvalyti, nuimkite viršutinį dangtį. Tam dangtį laikykite abiem rankomis iš šonų ir traukite jį į viršų.



Jei atsilaisvino dangčio lankstai, atkreipkite dėmesį į raides, esančias ant jų. Lankstas su raide „R“ turi būti sumontuotas dešinėje, o lankstas su raide „L“ – kairėje.

Viršutinį dangtį nuvalę sumontuokite atvirkštine eilės tvarka.

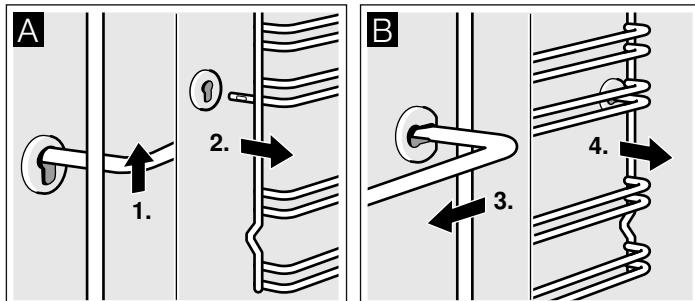
Viršutinį dangtį uždarykite tik tuomet, kai bus atvésusios kaitvietės.

Rémelio išmontavimas ir montavimas

Norédami išvalyti, rémelį galite išimti. Orkaitė turi būti atvésusi.

Rémo iškabinimas

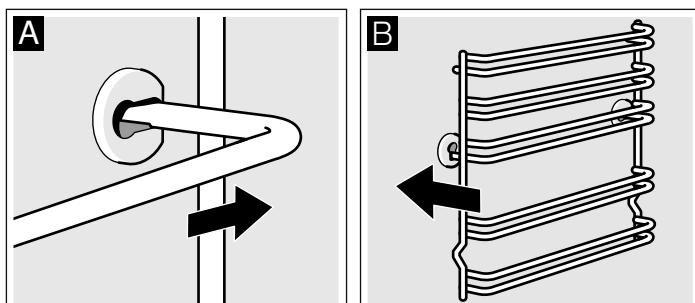
1. Pakelkite rémą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rémą
4. ir išimkite (B pav.).



Rémą nuplaukite plovikliu ir plovimui skirta kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rémo montavimas

1. Rémo pirmiausia įkiškite į galinę žvorę, paspauskite šiek tiek atgal (A pav.)
2. ir tada kabinkite į priekinę žvorę (B pav.).

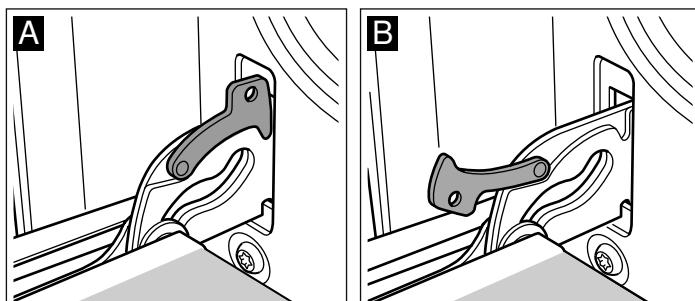


Išlygiuokite rémą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas

Norédami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite atkabinti orkaitės dureles.

Kiekvienas orkaitės durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi. Kai blokavimo svirtys yra užverstos (A pav.), orkaitės durelės yra užfiksuotos. Jų negalima atkabinti. Kai blokavimo svirtys yra atverstos orkaitės durelėms atkabinti (B pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.

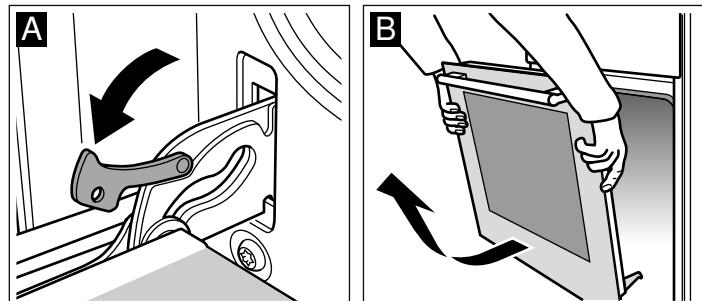


⚠️ Pavojus susižaloti!

Kai lankstai yra neužfiksuoti, jie užsidaro dideliu jėga. Atkreipkite dėmesį į tai, kad blokavimo svirtys visada būtų užverstos iki galo arba atkabintant duris būtų iki galo atverstos.

Durelių atkabinimas

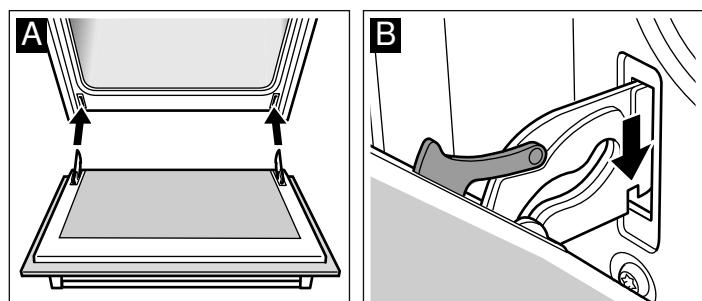
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



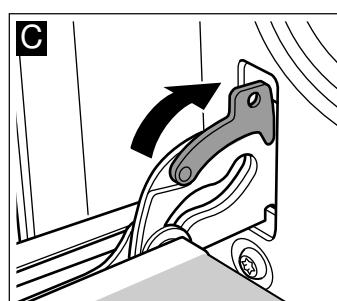
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Pakabindami orkaitės dureles, atkreipkite dėmesį į tai, kad abu lankstai būtų įvesti tiesiai į angą (A pav.).
2. Lanksto įpjova turi užsifiksuoti abiejose pusėse (B pav.).



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



⚠️ Pavojus susižaloti!

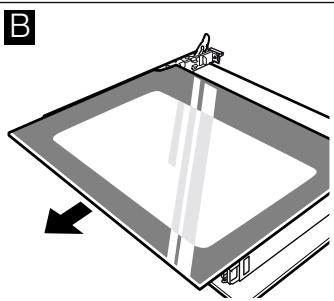
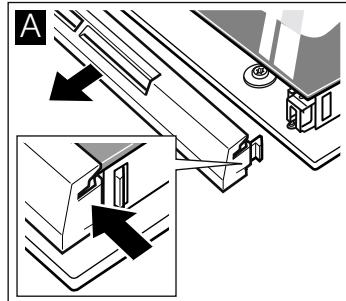
Jei netycia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytu, nekiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

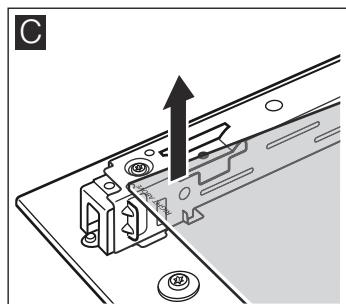
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

- Atkabinkite orkaitės dureles ir rankena žemyn paguldykite ant rankšluosčio.
- Nuimkite orkaitės durelių viršuje esantį dangtį. Tam kairėje ir dešinėje pusėje pirštais įspauskite ąseles (A pav.).
- Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B pav.).



- Pakelkite ir ištraukite stiklą (C pav.).



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

Triktis, ką daryti?

Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš skambindami klientų aptarnavimo skyriui, peržiūrėkite lentelę. Galbūt patys galite pašalinti triktį.

Trikčių lentelė

Jei nepasiseka optimaliai paruošti patiekalo, peržiūrėkite skyrių *Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje*. Ten rasite daug patarimų ir virimo nurodymų.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Nekompetentingas remontas pavojingas. Remonto darbus gali atliliki tik mūsų mokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

Triktis	Galima priežas- Sprendimas / nurodymai tis	
Orkaitė neveikia.	Sugedės saugiklis. Maitinimo nutrūkimas.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedės saugiklis. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Mirksi paros laiko indikatorius.	Maitinimo nutrūkimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Nekaista orkaitė.	Ant kontaktų yra dulkių.	Kelis kartus pasukite jungiklių rankenėles pirmyn ir atgal.

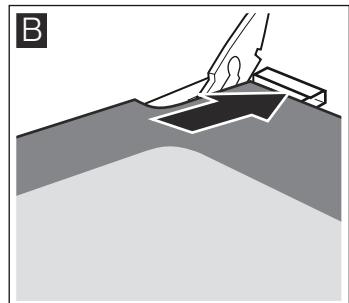
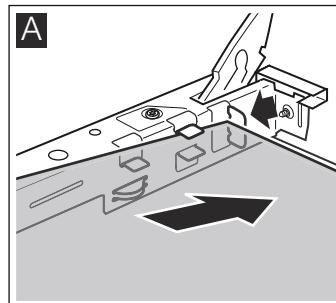
⚠ Pavojus susižaloti!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštriu ir bražiu valymo priemonių.

Įmontavimas

Įmontuodami atkreipkite dėmesį, kad kairėje pusėje apačioje esantis užrašas „right above“ būtų apverstas aukštyn.

- Pakreipkite stiklą ir stumkite į vidų (A pav.).
- Viršutinį stiklą įstrižai įstumkite į abu laikiklius. Lygus paviršius turi likti išorėje. (B pav.).



- Uždėkite dangtį ir prispauskite.

- Pakabinkite orkaitės dureles.

Orkaitės dureles vėl naudokite tik tuomet, kai tvarkingai sumontuosite stiklus.

Triktis	Galima priežas- Sprendimas / nurodymai tis
Neužsidega duju degikliai.	Maitinimo nutrūkimas arba drėgnos degimo žvakės.

Klaidų pranešimai

Kai indikatoriaus skydelyje pasirodo klaidos pranešimas su *E*, paspauskite mygtuką *①*. Pranešimas dings. Ištrinama pasirinkta laiko funkcija. Jei klaidos pranešimas nedingsta, praneškite Techninės pagalbos tarnybai.

Toliau pateiktus klaidų pranešimus gali ištaisyti pats naudotojas.

Klaidos pranešimas	Galima priežas- Sprendimas / patarimai
<i>E011</i>	Kažkuris mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra įstrigęs.

⚠ Elektros iškrovos pavojus!

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

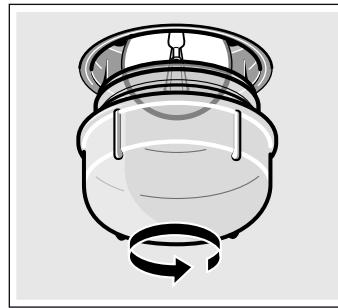
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiu atsparias 40 vatų atsargines lemputes įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Kad nepažeistumėte, į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę.
2. Stiklo gaubtą išsukite pasukdami į kairę.



3. Lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute.

4. Vėl įsukite stiklo gaubtą.

5. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugiklių.

Stiklinis dangtis

Pažeistą stiklinį dangtį reikia pakeisti. Tinkamų stiklo dangčių galima įsigyti iš klientų aptarnavimo skyriaus. Nurodykite savo prietaiso E ir FD 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.

E ir FD numeris

Skambindami nurodykite gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad būtų galima suteikti kvalifikuotą pagalbą. Duomenų lentelę su numeriais rasite orkaitės durelių šone. Čia galite įrašyti savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį, kad greitai prireikus nereikėtų ilgai ieškoti.

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo tarnyba ☎

Atkreipkite dėmesį, kad už techninės priežiūros tarnybos techniko atvykimą ir gedimo dėl netinkamo valdymo pašalinimą reikės sumokėti ir garantiniu laikotarpiu.

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 dėl energijos ir aplinkos

Čia rasite patarimus, kaip kepdamis orkaitėje ir virdamis ant kaitlentės galite surūpelti energijos ir tinkamai utilizuoti savo prietaisą.

Energijos taupymas orkaitėje

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

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 apibrežia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės

- Visada parinkite tinkamo dydžio puodą savo patiekalui. Didesniams, mažai pripildytam puodui reikia daug energijos.
- Puodą visada uždenkite tinkamu dangčiu.
- Dujų liepsna visada turi liesti puodo dugnā.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia nurodyti patiekalai ir optimalūs nuostatai jiem. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Rasite duomenis apie tinkančius priedus ir į kokį lygi juos reikia įstumti. Pateikiami patarimai dėl indų ir paruošimo.

Pastabos

- Lentelėje pateiktos reikšmės visada galioja įstumiant į šaltą ir tuščią orkaitę. Iš anksto pašildykite, jei tai nurodyta lentelėse. Ant priedų kepimo popierių tieskite tik po išankstinio pašildymo.
- Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Naudokite komplekte esančius priedus. Papildomų priedų kaip specialių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba iš klientų aptarnavimo skyriaus.
- Prieš naudodami orkaitę, išimkite priedus ir indus, kurių nereikės.
- Visada naudokite puodkėlę, kai norite iš orkaitės išimti karštą priedą arba indą.

Pyragas ir sausainiai

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Lentelės

Lentelėse rasite optimalų kaitinimo būdą įvairiems pyragams ir kepiniams. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodyti diapazonai. Pirmiausia pabandykite su mažiausia vertė. Kai temperatūra mažesnė, apskrudimas būna tolygesnis. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę vertę.

Jei iš anksto įkaitinsite, kepimo trukmė sutrumpės 5–10 min.

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Pyragai formose	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paprastas, sausas pyragas	išardoma forma su vamzdžiu per vidurį / pailga kekso forma	3		160-180	50-60
Paprastas, sausas, plonas pyragas	išardoma forma su vamzdžiu per vidurį / pailga kekso forma	2		150-170	60-70
Torto padas iš plaktos tešlos	vaisinio pyrago pado forma	3		140-160	20-30
Vaisių tortas, paprasta tešla	aukšta išardoma forma su vamzdžiu per vidurį	3		150-170	50-60
Biskvito tortas	išardoma forma	2		160-180	30-40
Torto padas iš plaktos tešlos	išardoma forma	1		170-190	25-35
Vaisinis arba varškės pyragas, trapi tešla*	išardoma forma	1		170-190	70-90
Prieskoninis pyragas*	išardoma forma	1		180-200	50-60

* Pyragą palikite maždaug 20 minučių prietaise atvėsti.

Pyragas ant padéklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Plakta arba mielinė tešla sausu viršutiniu sluoksniu	kepimo padéklas	2		170-190	20-30
Plakta arba mielinė tešla sultingu viršutiniu sluoksniu, vaisiais	kepimo padéklas	3		170-190	40-50
Biskvitinis vyniotinis (iš anksto įkaitinti)	kepimo padéklas	2		190-210	15-20
Mielinė pynė iš 500 g miltų	kepimo padéklas	2		160-180	30-40
Kalėdinis keksas iš 500 g miltų	kepimo padéklas	3		160-180	60-70
Kalėdinis keksas iš 1 kg miltų	kepimo padéklas	3		150-170	90-100
Štrudelis, saldus	kepimo padéklas	2		180-200	55-65
Burekas	kepimo padéklas	2		180-200	40-50
Pica	kepimo padéklas	2		220-240	25-35

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	kepimo padéklas	3		150-170	10-20

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami sausainiai (iš anksto įkaitinti)	kepimo padėklas	3		140-150	30-40
Migdoliniai sausainiai	kepimo padėklas	2		110-130	30-40
Kreminiai pyragaičiai	kepimo padėklas	3		80-100	100-190
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2		200-220	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3		190-210	20-30
Mielins pyragas	kepimo padėklas	3		180-200	20-30

Duona ir bandelės

Prieš kepdamis duoną įkaitinkite orkaitę, jei nenurodyta kitaip.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	kepimo padėklas	2		270	8
				200	35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	kepimo padėklas	2		270	8
				200	40-50
Bandelė, pvz., ruginė bandelė (neįkaitinti)	kepimo padėklas	4		200-220	20-30

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokite pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.
Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepės.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilięs, o krašte mažiau.	Netekite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusi pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Istumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusi pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gérimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepės (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiūvėsėliais, tuomet dékite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai parudoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsiskišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą istumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesni universalūjį padėklą.
Kepamai maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vienos kepiniam gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsisiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašeti kaip kondensatas. Tai lemia fiziniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

Galite naudoti bet kokius karščiu atsparius indus. Dideliems kepsniams taip pat tinka ir kepimo padėklas.

Geriausiai tinkta indai iš stiklo. Dangtis turi tiktai keptuvui ir jį gerai uždaryti.

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

Keptuvuose iš nerūdijančio plieno ne taip stipriai ruduoją ir mėsa šiek tiek silpniau troškinasi. Pailginkite ruošimo trukmę.

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant gretelių vidurio.

Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.

Kepimas

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per $\frac{1}{2}$ cm.

Jie troškinate kepsni, įpilkite daugiau skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos.

Jei mėsą ruošiate emaliuotame keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Mėsa kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Kepimo griliu nurodymai

Jei kepsite griliu, maždaug 3 minutes pakaitinkite, prieš ijdėdami kepmą produktą į kamerą.

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

Jei įmanoma, kepkite vienodo storio gabaliukus. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks sultingi.

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus $\frac{2}{3}$ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

Kepamus gabaliukus dėkite tiesiog ant gretelių. Jei kepsite vieną gabalą, geriausia ji déti į centrinę gretelių sritį.

Istumkite kepimo padékla į 1 lygi. I ji sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo padéklo arba universaliojo padéklo nestumkite į 4 arba 5 lygi. Dėl stipraus karščio jis gali deformuotis ir ji išimdamai galite pažeisti orkaitę.

Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Kaip dažnai tai atsitinka, priklauso nuo nustatyto grilio pakopos.

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Kai kepsnys paruoštas, ji reikia dar 10 minučių palikti išjunktoje uždarytoje orkaitėje. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

Paruoštą jautienos pjausnį suvyniokite į aliuminio plėvelę ir palikite 10 minučių orkaitėje.

Kepdami kepsnus su oda, odą įpjaukite kryžmai ir pirmiausia kepsnį į indą dėkite oda žemyn.

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Jautiena						
Jautienos kepsnys	1,0 kg	uždengtas	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Jautienos filė, mažai iškepta	1,0 kg	atviras	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškepės	1,0 kg	atviras	1		210-230	50
Didkepsniai, vidutiniškai iškepę 3 cm		gretelės	5		3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kiauliena						
be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kaselio kepsnys su kaulais	1,0 kg	uždengtas	2		210-230	70
Ēriena						
Ēriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	1		150-170	120

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Faršas						
Kepsnys iš faršo	apie 500 g	atviras	1		170-190	70
Dešrelės						
Dešrelės		groteles	4		3	15

Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

Visą paukštį ant grotelių pirmiausia dėkite krūtine žemyn. Praėjus $\frac{2}{3}$ nurodytam laikui apverskite.

Kepamas dalis, pavyzdžiu, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinėlę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus $\frac{2}{3}$ nurodytam laikui apverskite.

Kepdami antj arba žąsi, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.

Paukštiena bus traški ir apskrudus, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Jei kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite kepimo padėklą į 1 lygi. I ji sutekės mėsos sulty, ir orkaitė liks švaresnė.

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

Žuvis

Kai prabėga $\frac{2}{3}$ kepimo griliu laikas, apverskite žuvies gabalėlius.

Visos žuvies vertyti nereikia. I orkaitę dėkite visą žuvį plaukimo padėtimi, nugarinis pelekas turi būti nukreiptas į viršų. Žuvis

bus stabilesnė, jei į jos pilvą įkišite nupjautą bulvę arba mažą karščiu atsparą indą.

Jei kepsite ant grotelių, padėklą papildomai įstumkite į 1 lygi. I ji sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, visa	po 300 g	groteles	2		3	20-25
	1,0 kg	groteles	2		180-200	45-50
	1,5 kg	groteles	2		170-190	50-60
Žuvies filė, 3 cm		groteles	3		2	20-25

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grili

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį. Parinkite duomenis pagal artimiausią mažesnį svorį ir pailginkite trukmę.

Jūs galite patikrinti, ar kepsnys baigė kepti. Naudokite mėsos termometrą (galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinkite šaukštą. Spauskite šaukštą kepsnį. Jei jis standus, jau iškepės. Jei ji lengvai įspaudžiate, reikia dar šiek tiek pakepti.

Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudėgusi. Patikrinkite įstumimo lygį ir temperatūrą.

Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas. Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.

Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviežias ir vandeniningas. Kitą kartą parinkite didesnį kepimo indą ir naudokite mažiau skysčio.

Užpilant kepsnį susidaro vandens garai. Tai lemia fizikiniai dėsniai ir tai yra normalu. Didelė dalis vandens garų išsiveržia per garų išleidimo angą. Jie gali nusėsti ant vėsesnio jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašeti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Jei kepsite ant grotelių, padéklą papildomai įstumkite į 1 lygi.
Orkaitė liks švaresnė.

Indą visada statykite ant grotelių.

Apkepo gaminimo būsena priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientacinės vertės.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apkepai					
Saldus apkepas	apkepo forma	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Makaronų apkepas	apkepo forma	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Apkepėlė					
Bulvių apkepėlė iš nevirtų ingredientų, maks. 4 cm aukščio	apkepo forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
Skrudinta duona					
Duonos skrudinimas iš viršaus, 12 vnt.	grotelės	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

Paruošti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Jei ant priedo patiesiate kepimo popieriaus, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius būtų tinkamas šioms temperatūroms. Popieriaus dydį priderinkite prie patiekalo.

Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produktų. Paruduoti ir netolygiai kepti gali ir žali produktai.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Štrudelis, šaldytas	kepimo padéklas	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Gruzdintos bulvytės	kepimo padéklas	3	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pica	grotelės	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pica iš prancūziškojo batono	grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Specialūs patiekalai

Parinkę žemesnę temperatūrą, paruošite puikų kreminį jogurtą arba purią mielinę tešlą.

Pirmausia iš orkaitės išimkite priedus, kabinamąsiąs grotelės arba teleskopinius bégelius.

Jogurto paruošimas

- Užvirinkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir atvėsinkite iki 40 °C.
- Imaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).

3. Supilstykite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.

4. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.

5. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

- Mielinę tešlą paruoškite, kaip įprasta, sudėkite į karščiu atsparų keraminį indą ir uždenkite.
- Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.
- Išjunkite orkaitę ir pastatykite į ją, kad tešla pakiltų.

Patiekalas	Indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	puodeliai arba užsukami stiklainiai	pastatyti ant orkaitės dugno	<input type="checkbox"/> 100 °C, įkaitinti iš anksto tik įjungti orkaitės lemputę	15 min. 8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	karščiu atsparus indas	pastatyti ant orkaitės dugno	<input type="checkbox"/> 50 °C, įkaitinti iš anksto išjungti prietaisą ir mielinę tešlą įdėti į orkaitę	5–10 min. 20–30 min.

Atitirpinimas

Maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdékite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kieko.

Paukštieną į lėkštę dékite krūtinėlė žemyn.

Šaldytų produktų	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C
p.vz., grietininiai tortai, tortai su sviestiniu kremu, tortai su šokoladiniu arba cukriniu glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mésa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	temperatūros pasirinkimo jungiklis lieka išjungtas

Džiovinimas

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol vaisiai ir daržovės nusivarvės, ir nusausinkite.

Kepimo padėklas įstumiamas į 4 lygi, grotelės – 2 lygi.

Kepimo padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.

Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus. Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

Vaisiai ir daržovės	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, val
600g žiedeliais pjaustytu obuoliu	2+4		80	apie 5
800g skiltelėmis pjaustytu kriausiu	2+4		80	apie 8
1,5 kg slyvu	2+4		80	apie 8–10
200 g nuvalytu prieskoniniu žoleliu	2+4		80	apie 1½

Konservavimas

Konservuojant naudojami stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti švarūs ir nepažeisti. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Duomenys lentelėse nurodyti vieno litro apvaliems stiklainiams.

Dėmesio!

Nenaudokite didesniu arba aukštësniu stiklainiu. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Lentelėse pateiktai laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jiems įtaką gali daryti kambario temperatūra, stiklainių skaičius, stiklainių turinio kiekis ir šiluma. Prieš perjungdami arba išjungdami, patirkinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai.

Paruošimas

- Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
- Nušluostykite stiklainių kraštelius, jie turi būti švarūs.
- Ant kiekvieno stiklainio uždékite guminį žiedą ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

J orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

- Universalujį padékla įstumkite į 2 lygi. Stiklainius statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.
- ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) įpilkite į universalujį padékla.
- Uždarykite orkaitės dureles.
- Nustatykite apatinio kaitinimo režimą
- Nustatykite 170–180 °C temperatūrą.

Konservavimas

Vaisiai

Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais kyla burbuliukai. Išjunkite orkaitę.

Maždaug po 25–35 minučių liekamosios šilumos išimkite stiklainius iš orkaitės. Palikus ilgiau véssti orkaitėje gali susidaryti mikroorganizmų ir palankios sąlygos konservuotiems vaisiams rūgti.

Vaisiai vieno litro stiklainiuose

Nuo burbuliukų susidarymo Liekamoji šiluma

Obuoliai, serbentai, braškės	išjungti	apie 25 min.
Vyšnios, abrikosai, persikai, agrastai	išjungti	apie 30 min.
Obuolių tyrė, kriausės, slyvos	išjungti	apie 35 min.

Daržovės

Kai tik stiklainiuose pradeda kilti burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120–140 °C. Priklasomai nuo daržovių rūšies

maždaug 35–70 min. Pasibaigus šiam laikui išjunkite orkaitę ir naudokite liekamają šilumą.

Daržovės su šaltu sūrimu vieno litro stiklainiuose

Nuo burbuliukų susidarymo Liekamoji šiluma

Agurkai	-	apie 35 min.
Burokėliai	apie 35 min.	apie 30 min.
Briuseliniai kopūstai	apie 45 min.	apie 30 min.
Pupelės, kiliaropės, lapiniai kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirniai	apie 70 min.	apie 30 min.

Stiklainių išémimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

Nestatykite karštu stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo. Jie gali suskilti.

Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas pirmiausia susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių, pavyzdžiu, bulvių traškučius, gruzdintas

bulvynes, skrudintą duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinius (keksus, meduolius, trapius sausainius).

Patarimai, kaip paruošti patiekalus, kuriuose būtų mažai akrilamido

Bendroji informacija

- Parinkite kuo mažesnę ruošimo trukmę.
- Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos.
- Dideliame, storame produkte bus mažiau akrilamido.

Kepimas

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 200 °C.

Su 3D karštu oro srautu arba karštu oro srautu maks. 180 °C.

Sausainiai

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 190 °C.

3D karšto oro srauto arba karšto oro srauto režimu maks. 170 °C.

Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.

Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvylės Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padéklo. Ant padéklo kepkite bent 400 g, kad bulvylės nesudžiūtų

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymu institute, siekiant palengvinti įvairių prietaisų tikrinimus ir bandymus.

Pagal EN 50304/EN 60350 (2009) arba IEC 60350.

Pyragai išardomose formose iš Baltos skardos:
kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą 1 lygyje. Vietoj grotelių naudokite kepmo padékla ir ant jo sudékite išardomas formas.

Kepimas

Kepdami dengtą obuolių pyragą, tamsias išardomas formas sudékite įstrižai.

Patiukas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Švirkštu formuojami kepiniai	kepmo padékla	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Maži pyragaičiai, 20 vienetų	kepmo padékla	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Neriebus biskvitai	išardoma forma ant groteilių	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Dengtas obuolių pyragas	groteles + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Kepimas griliu

Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, j 1 lygi papildomai įstumkite kepmo padékla. I ji subėgs skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Patiukas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrudinti duoną įkaitinti iš anksto 10 min.	Grotelės	5	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Mėsainiai, 12 vnt.* iš anksto nekaitinti	Grotelės + kepmo padékla	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Praėjus 2/3 laikui apverskite

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	57	Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām	75
Bojājumu cēloņi	60	Videi draudzīga utilizācija	75
Cepeškrāsns bojājumi	60	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	75
Cokola atvilktnes bojājumi	60	Cepumi un kūkas	75
Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums	60	Padomi cepšanai	77
Gāzes pieslēgums	60	Gaļa, putnu gaļa, zivis	77
Gāzes aprīkojuma klūmes /gāzes smaka.....	60	Padomi cepšanai un grilēšanai	79
Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durtiņu roktura.....	61	Pudinji, suflē, grauzdiņi	79
Elektriskais pieslēgums	61	Gatavie produkti	80
Plīts ir jāuzstāda horizontāli.....	61	Īpaši ēdienu	80
Stiprināšana pie sienas.....	61	Atkausēšana	80
Iekārtas montēšana	61	Žāvēšana	80
Pasākumi transportēšanas laikā	61	Pasterizācija	81
Jūsu jaunā ierīce	62	Akrilamīds pārtikas produktos	81
Vispārīga informācija.....	62	Testa ēdieni	82
Ēdiena gatavošanas zona	62	Cepšana	82
Vadības panelis.....	63	Grilēšana	82
Cepšanas nodalījums.....	63		
Jūsu piederumi	64		
Piederumu ievietošana.....	64		
Papildpiederumi	64		
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri	65		
Pirms pirmās lietošanas	65		
Pulksteņa laika iestatīšana.....	65		
Cepeškrāsns uzkarsēšana	65		
Piederumu tīrišana	65		
Sildvirsmas iestatīšana	66		
Degļa kausa un pārsega tīrišana	66		
Gāzes degļu iedegšana	66		
Tabula – ēdiena gatavošana	66		
Piemēroti trauki	67		
Lietošanas brīdinājumi	67		
Cepeškrāsns programmēšana	68		
Karsēšanas veids un temperatūra	68		
Laika funkciju programmēšana	68		
Taimeris	68		
Gatavošanas laiks	68		
Beigu laiks	69		
Pulksteņa laiks	70		
Bērnu drošības sistēma	70		
Standarta uzstādījumu maiņa	70		
Kopšana un tīrišana	70		
Mazgāšanas līdzekļi	70		
Augšējais stikla pārsegs	72		
Statņu demontēšana un montēšana	72		
Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana	73		
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana	73		
Ko darīt klūmes gadījumā?	74		
Klūmju tabula	74		
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa	74		
Stikla pārsegs	74		
Klientu apkalpošanas dienests	75		
E numurs un FD numurs	75		
Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi	75		
Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī	75		

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

⚠ Svarīgas drošības norādes

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

Šī pamācība ir spēkā tikai tad, ja uz iekārtas ir norādīts attiecīgās valsts apzīmējums. Ja attiecīgās valsts apzīmējuma uz iekārtas nav, izmantojiet uzstādīšanas pamācību, kurā aprakstītas norādes par iekārtas pāriestatīšanu atbilstoši attiecīgās valsts pieslēgšanas nosacījumiem.

Iekārtas kategorija: Kategorija 1

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

Iekārtu pievienot un pāriestatīt, izvēloties citu gāzes veidu, drīkst tikai sertificēts speciālists. Iekārtā jāuzstāda (elektriskais un gāzes pieslēgums) atbilstoši lietošanas un uzstādīšanas pamācībai. Nepareizs pieslēgums un iestatījumi var izraisīt nopietrus negadījumus un iekārtas bojājumus. Šādu bojājumu gadījumā iekārtas ražotājs atbildību neuzņemas. Iekārtā zaudē garantiju.

Uzmanību! Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.

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

Uzmanību! Gāzes gatavošanas iekārtas izmantošana rada siltumu, mitrumu un sadegšanas produktu izdalīšanos uzstādīšanas telpā. Izmantojot iekārtu, nodrošiniet labu ventilāciju uzstādīšanas telpā. Raugiet lai iekārtas ventilācijas atveres būtu atvērtas vai ierīkojiet mehānisku ventilācijas ierīci (piem., tvaiku nosūcēju).

Intensīvi un ilgstoši izmantojot iekārtu, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piem., jāatver logs vai jānodrošina efektīva ventilācija, lietojot uzstādīto mehānisko ventilācijas ierīci ar tās lielāko jaudas iestatījumu.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

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

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

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

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

Cepēškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusī uz augšu. Lietošanas pamācībā skatīt aprakstu „Piederumi” .

Aizdegšanās risks!

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciņi cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.
- Gatavošanas telpā novietoti degoši priekšmeti var aizdegties. Neglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet iekārtas durvis, ja iekārtā veidojas dūmi. Izslēdziet iekārtu un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarsīs, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem

cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.

- Gāzes sildvirsmas bez gatavošanas traukiem darbības laikā rada lielu karstumu. Tas var izraisīt iekārtas un virs tās novietotā tvaiku atsūcēja bojājumu vai aizdegšanos. Var aizdegties tvaiku atsūcēja filtrā esošās tauku daļīnas. Izmantojet gāzes sildvirsmas tikai ar uzliktiem gatavošanas traukiem.
- Iekārtas aizmugure ļoti sakarst. Tas var izraisīt pieslēguma vadu bojājumu. Strāvas vadi un gāzes padeves caurules nedrīkst saskarties ar iekārtas aizmuguri.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet priekšmetus uz sildvirsmām vai cepšanas nodalījumā. Neatveriet iekārtas durtīnas, kad iekārtā ir dūmi. Izslēdziet iekārtu. Izraujiet kontaktspraudni, vai izslēdziet attiecīgo drošinātāju. Slēdziet gāzes padevi.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.

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 cīmdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtīnas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņki un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepiekļūst bērni.
- Ekspluatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciet iekārtas karstās

virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.

- Tukši gatavošanas trauki, kas novietoti uz ieslēgtām gāzes sildvirsmām, ļoti sakarst. Nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
- **Uzmanību!** Grilēšanas laikā iekārtas daļas var sakarst. Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos mazi bērni.
- Ja sašķidrinātas gāzes baloni nav novietoti vertikāli, sašķidrinātais propāns/ butāns var izplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt valīgas, tāpēc iespējama gāzes izplūde. Tas var radīt apdegumus. Izmantojet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. 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!

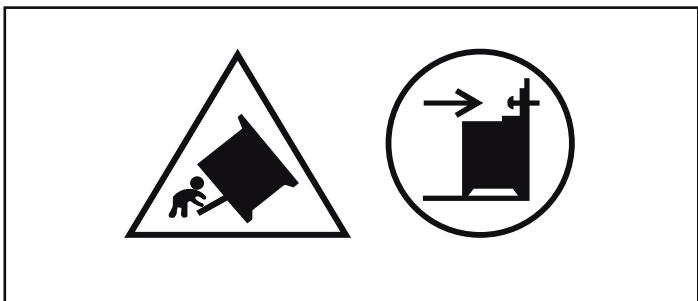
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehnikis. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Iekārtas traucējumi vai bojājumi ir bīstami. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.

- Neatbilstoša izmēra katli, bojāti vai nepareizi novietoti katli var izraisīt nopietnus savainojumus. Ievērojet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.
- **Uzmanību!** Stikla pārsegs karstuma iedarbībā var sprāgt. Pirms pārsega aizvēšanas izslēdziet visus degļus. Pirms aizvērt stikla pārsegu, pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.



- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.

Apgāšanās risks!



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

Elektriskā trieciena 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. Izsauciet klientu servisu.

Bojājumu cēloņi

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Izmantojet sildvirsmas tikai tad, kad uz tām atrodas trauki. Nekarsējiet tukšas pannas vai katlus. Tieks bojāts katla dibens.
- Izmantojet tikai katlus un pannas ar līdzenu apakšu.
- Novietojet pannu vai katlu uz degļa vidus. Tādējādi tiek nodrošināta optimāla degļa liesmas pārnešana uz katlu vai pannas dibenu. Netiek bojāts rokturis vai osa un ir nodrošināta labāka enerģijas taupīšana.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gāzes degļi būtu tīri un sausi. Degļa kausam un degļa pārsegam jāatrodas precīzi paredzētajās vietās.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai augšējais pārsegs nebūtu slēgts, sākot iekārtas ekspluatāciju.

Cepēškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos.

Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad nelejet 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 nopilējuši sula atstāj nenotīramus traipus. Ja iespējams, izmantojet dzīļako universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiet 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 ierices durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierices durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojet ierices durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojet uz ierices durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskräpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdhet līdz atturei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierices svara noturēšanai un var nolūzt.

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums

Gāzes pieslēgums

Montāžu drīkst veikt tikai sertificēts speciālists vai klientu apkalpošanas dienesta tehnikis saskaņā ar norādēm nodaļā «Gāzes pieslēgums un cita gāzes veida iestatīšana».

Sertificētiem speciālistiem vai klientu apkalpošanas dienestam

Uzmanību!

- Šīs iekārtas iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz identifikācijas plāksnītes iekārtas aizmugurē. Fabrikā iestatītais gāzes veids ir norādīts ar zvaigznīti (*).
- Pirms iekārtas uzstādīšanas pārbaudiet tīkla pieejamības nosacījumus (gāzes veidu un gāzes spiedienu) un pārliecinieties, ka iekārtas gāzes iestatījumi atbilst šiem nosacījumiem. Ja iekārtas iestatījumi ir jāmaina, nemiet vērā norādes nodaļā «Gāzes pieslēgums un cita gāzes veida iestatīšana».
- Šī iekārta nav pieslēgta pie izplūdes gāzes novadīšanas vada. Iekārta ir jāpieslēdz un lietot jāsāk tikai saskaņā ar

montāžas nosacījumiem. Nepieslēdziet iekārtu pie izplūdes gāžu izejas. Ir jāievēro visi ventilācijas normatīvi.

- Gāzes pieslēgums ir jāveic, izmantojot stingru (tas ir, nekustīgu) savienojumu (gāzes vadu) vai lietojot drošības šķūteni.
- Ja izmanto drošības šķūteni, obligāti pievērsiet uzmanību tam, lai šķūtene neiespēlētos vai nesaspieatos. Šķūtene nedrīkst nonākt saskarsmē ar karstām virsmām.
- Gāzes vadu (gāzes caurule vai drošības šķūtene) var pieslēgt iekārtas kreisajā vai labajā pusē. Pieslēgumam ir jābūt aprīkotam ar ērti pieejamu slēgšanas iekārtu.

Gāzes aprīkojuma klūmes /gāzes smaka

Ja jūs saožat gāzes smaku vai konstatējat klūmes gāzes aprīkojumā, jums

- nekavējoties jāslēdz gāzes padeve vai gāzes balona vārstīs;
- nekavējoties jāizdzēš atvērtas liesmas un cigaretes;
- jāizslēdz elektriskās iekārtas – arī lampas;
- jāatver logi un kārtīgi jāizvēdina telpa;
- jāizsauc klientu apkalpošanas dienests vai gāzes padeves uzņēmums.

Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durtiņu roktura

Nepārvietojiet iekārtu, turot to aiz gāzes vada; tādējādi var sabojāt gāzes vadu. Gāzes noplūdes risks! Nepārvietojiet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura; tādējādi var sabojāt durtiņu šarnīrus un rokturus.

Elektriskais pieslēgums

Uzmanību!

- Uzticiet iekārtas montēšanu klientu apkalpošanas dienestam. Pieslēgumam ir nepieciešams 16 A drošinātājs. Iekārta ir paredzēta lietošanai ar 220–240 V.
- Ja tīkla spriegums kļūst zemāks par 180 V, elektriskā iedegšanas sistēma nedarbojas.
- Ja iekārta ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantijas remontu.
- Ja tīkla vads tiek bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pārstāvis no klientu apkalpošanas dienesta vai cits speciālists ar līdzīgu kvalifikāciju.

Klientu apkalpošanas dienestam

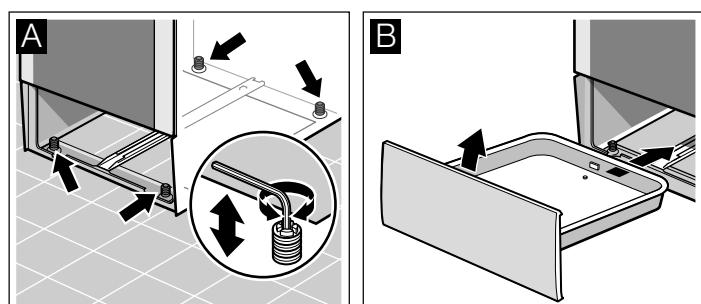
Uzmanību!

- Iekārta ir jāpieslēdz saskaņā ar datiem uz identifikācijas plāksnītes.
- Pieslēdziet iekārtu tikai pie spēkā esošajiem normatīviem atbilstoša elektriskā pieslēguma. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai iekārtu nepieciešamības gadījumā varētu atslēgt no tīkla.
- Jābūt pieejamai daudzpolu sadales sistēmai.
- Neizmantojiet pagarinātājus vai pagarinātājus ar vairākām kontaktligzdām.
- Drošības apsvērumu dēļ iekārtu drīkst pieslēgt tikai pie zemēta pieslēguma. Ja drošības vada pieslēgums neatbilst normatīviem, aizsardzība pret elektriskiem riskiem nav nodrošināta.
- Iekārtas pieslēgumam ir jāizmanto H 05 W-F vai līdzvērtīga tipa kabelis.

Plīts ir jāuzstāda horizontāli

Novietojiet plīti tieši uz grīdas.

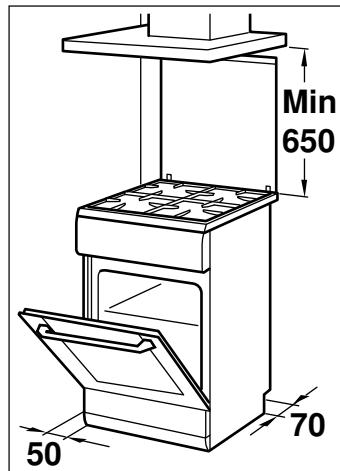
1. Izvelciet cokola atvilktni un paceliet to uz augšu. Cokola iekšpusē atrodas priekšējās un aizmugurējās montāžas kājiņas.
2. Pēc nepieciešamības pagrieziet montāžas kājiņas augstāk vai zemāk ar sešstūra uzgriežņu atslēgu, līdz plīts stāv horizontāli (A attēls).
3. Atkal ievietojiet cokola atvilktni (B attēls).



Stiprināšana pie sienas

Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Iekārtas montēšana



- Iekārta ir jāmontē saskaņā ar norādītajiem izmēriem un tieši uz virtuves grīdas. Iekārtu nedrīkst uzstādīt uz kāda cita priekšmeta.
- Attālumam starp augšējo krāsns šķautni un apakšējo tvaika nosūcēja šķautni ir jāatbilst tvaika nosūcēja ražotāja specifikācijām.
- Nodrošiniet, lai iekārtā pēc uzstādīšanas vairs netiktu pārvietota. Attālumam no spēcīgās liesmas degla vai WOK degļa līdz blakus novietoto mēbeļu virsmām ir jābūt vismaz 50 mm.

Pasākumi transportēšanas laikā

Nostipriniet visas iekārtas kustīgās detaļas ar līmlenti, kuru ir iespējams pēc tam noņemt, neatstājot pēdas. Levietojiet visas piederumu detaļas (piem., pannas) attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap šķautnēm, lai izvairītos no iekārtas sabojāšanas. Levietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu starp priekšpusi un aizmuguri, lai izvairītos no sadursmes ar stikla durtiņu iekšpusi. Ar līmlenti piestipriniet durtiņas un (atkarībā no aprīkojuma) augšējo pārsegu pie iekārtas sāniem.

Glabājiet iekārtas sākotnējo iepakojumu. Transportējet iekārtu tikai sākotnējā iepakojumā. Nēmiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

Iesaiņojiet iekārtu aizsargājošā iepakojumā, lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamiem bojājumiem transportēšanas laikā.

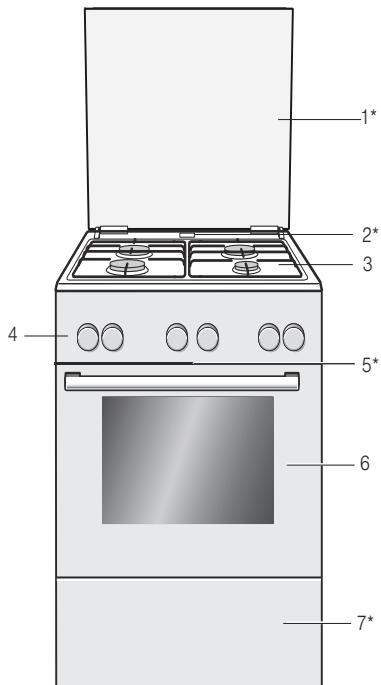
Transportējet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Jūsu jaunā ierīce

Šajā nodaļā atradīsiet informāciju par ierīci, darbības režīmiem un piederumiem.

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

1* Pārsegs**

2* Tvaika izeja

Uzmanību!

Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, no tās izplūst karstais tvaiks

3 Sildvirasma**

4 Vadības panelis**

5* Dzesējošais ventilators

6 Cepeškrāsns durvis**

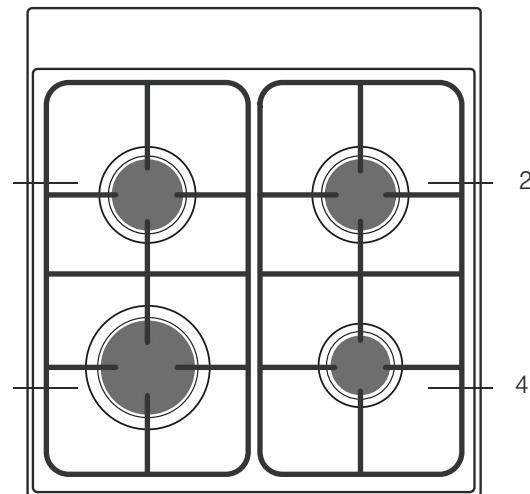
7* Apakšējā atvilktnē**

* Izvēles (pieejams tikai dažām ierīcēm)

** Atkarībā no ierīces veida iespējamas atšķirības detalās.

Ēdiena gatavošanas zona

Šeit jūs atradīsiet plašāku izklāstu par ēdiena gatavošanas zonu. Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojumi

1 Parastais deglis

2 Parastais deglis

3 Spēcīgas liesmas deglis

4 Mazas liesmas deglis

Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamas atšķirības detaļas.

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdzi iestatiet nepieciešamo karsēšanas veidu. Funkciju slēdzi var pagriezt pa labi vai pa kreisi.

Iestatījumi	Funkcija
○ Nulles iestatījums	Cepēškrāsns ir izslēgta.
□ Karsēšana no augšas/apakšas	Kūkām, pudiņiem un liesiem cepeškrāsnī, piem., liellopiem vai medījumu galai, vienā līmenī. Karstums vienmērīgi tiek padots no augšas un apakšas.
■ Karsēšanas gaiss*	Sausām kūkām, kārtainajai mīklai un gaļas sautējumam.
□ Apakšējā karsēšana	Konservēšanai un papildu cepšanai vai apbrūnināšanai. Karstums nāk no apakšas.
☒ Apkārtējā gaisa grilēšana	Paredzēts galas, putna gaļas un veselas zivs grilēšanai. Grila sildelementi un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators izkliedē sakarsēto gaisu ap ēdiņiem.
□ Plakaniska grilēšana, maza virsma	Jūs varat nelielā daudzumā grilēt steikus, desīnas, zivis, un grauzdiņus. Sakarst grila sildelementa vidējā daļa.
□ Plakaniskā grilēšana, liela virsma	Jūs varat grilēt vairākus steikus, desīnas, zivis un grauzdiņus. Sakarst visss grila sildelementa laukums.
☒ Atkausēšana	Piemēram, gaļa, putni, maize un tortes. Ventilators izkliedē sakarsēto gaisu ap ēdiņiem.

* Karsēšanas veids atbilst energoefektivitātes klasei EN50304.

Brīdī, kad ir iestatīts nepieciešamais karsēšanas veids, cepeškrāsnī iedegas lampiņa.

Temperatūras slēdzis

Ar temperatūras slēdzi var iestatīt temperatūru un sildīšanas pakāpi.

Iestatījumi	Funkcija	
● Nulles iestatījums	Cepēškrāsns nav karsta.	
No 50 līdz 270	Temperatūras diapazons	Temperatūra °C
1., 2., 3.	Grilēšanas pakāpes	Grilēšanas pakāpes grilam, mazai □ un lielai □ virsmai. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Cepēškrāsns uzkaršanas laikā paneli redzams temperatūras simbols ●. Pārtraucot uzkaršanu, simbols nodziest. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

Sildvirsmas slēdzis

Ar četriem sildvirsmu slēžiem jūs varat iestatīt sildvirsmu karstumu.

Iestatījumi	Funkcija/gāzes plītis
○ Nulles iestatījums	Plīts ir izslēgta.
☒ Iedegšanas pozīcija	Iedegšanas pozīcija
⌚ Iestatījumu zona	liela liesma = jaudīgākais iestatījums ⌚ maza liesma = mazākais iestatījums

Iestatījumu zonas beigās ir atdure. Negrieziet tālāk.

Vadības un indikatoru panela taustiņi

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

Taustiņš	Izmantošana
⌚ „Laika funkcijas”	Izvēlieties taimeri ☰, gatavošanas ilgumu ↕, beigu laiku ↘ un pulksteņa laiku ☰.
⌚ Bērnu drošības sistēma	Vadības panela bloķēšana un atbloķēšana.
— Mazāk	Samazināt iestatītās vērtības.
+ Vairāk	Palielināt iestatītās vērtības.

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

Taustiņi

Zem atsevišķajiem taustiņiem atrodas sensori. Jums nav jāspiež stipri. Vienkārši pieskarieties attiecīgajam simbolam.

Cepšanas nodalījums

Cepšanas nodalījumā atrodas cepeškrāsns lampiņa. Dzesēšanas ventilators aizsargā cepeškrāsnī pret pārkaršanu.

Cepēškrāsns lampiņa

Ekspluatācijas laikā cepšanas nodalījumā deg cepeškrāsns lampiņa.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators pēc vajadzības ieslēdzas un izslēdzas. Siltais gaiss iziet caur durtiņām.

Lai pēc izmantošanas cepšanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators vēl kādu laiku darbojas.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkarsīs.

Jūsu piederumi

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

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



Režģis

Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.

Ievietojiet režģi cepeškrāsnī, lai valējā mala ir vērsta pret cepeškrāsns durtiņām un ir ar izliekumu uz leju —.



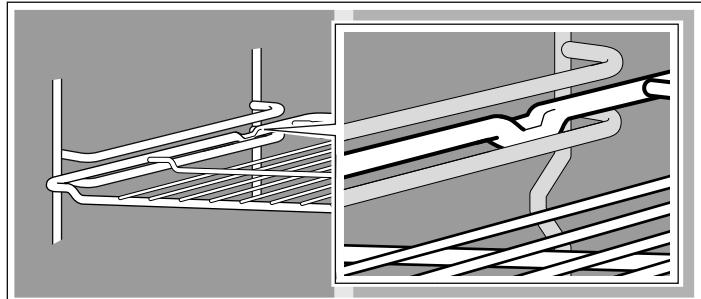
Emaljēta panna

Kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Piederumu var izvilk līdz pusei, līdz tas atduras. Tādējādi var viegli izņemt ēdienu.

Ievietojot piederumu cepešanas nodalījumā, pievērsiet uzmanību, lai trauka izliekums atrastos aizmugurē. Tikai tādā veidā to varēsiet ievietot.



Norādījums: Kad piederumi kļūst karsti, tie var deformēties. Kad tas atkal atdziest, deformācija izzūd. Tas neietekmē darbību.

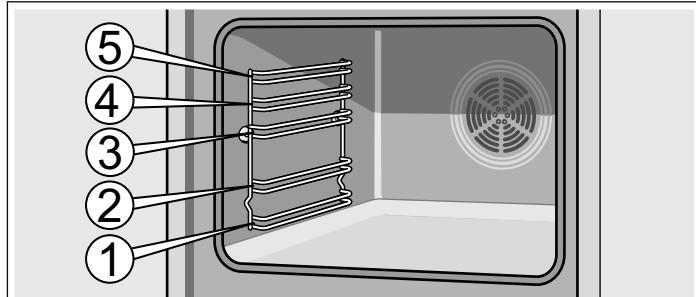
Stingri turiet pannu sānos ar abām rokām un iebīdīt to paralēli statnei. Pannas ievietošanas laikā izvairieties no kustībām uz labo vai kreiso pusī. Cītādi pannas ievietošana ir apgrūtināta. Emaljētās virsmas var sabojāt.

Piederumus varat iegādāties klientu servisā, specializētās tirdzniecības vietās vai internetā. Lūdzu, norādīt HEZ numuru.

Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Mūsu brošūrās vai tīmeklī atradīsiet dažādus jūsu cepeškrāsnij pielāgotus papildpiederumus. Papildpiederumu pieejamība, kā arī iespēja tos iegādāties internetā ir atšķirīga dažādās valstīs. Informācija par to atrodama jūsu pirkuma dokumentos.

Ne visi papildpiederumi ir paredzēti katrai iekārtai. Veicot pirkumu, vienmēr norādīt savas iekārtas pilno nosaukumu (E Nr.).



Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Picas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem ēdieniem un apalām tortēm. Picas panna varat izmantot arī universālās pannas vietā. Ievietojiet cepešpannu virs restēm un ievērojiet norādījumus vērtību tabulā.
Papildu režģis	HEZ324000	Cepšanai. Restes grilēšanai vienmēr novietojiet virs universālās pannas. Tādējādi tiek uztvertas tauku un gaļas sulas piles.
Grilēšanas panna	HEZ325000	Tiek izmantota grilēšanas laikā, lai aizstātu grilēšanas režģi, vai arī aizsardzībai pret šķakatām, lai pasargātu cepeškrāsnī no netīrumiem. Izmantojiet grilēšanas pannu tikai kopā ar universālo pannu. Grilējamie gabali uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas augstumu.
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir ideāli piemērota pašrocīgai maizes, maižišu un picas cepšanai, ja ir jāiegūst kraukšķīga apakšpuse. Maizes panna vienmēr ir iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.
Emaljēta panna	HEZ331003	Kūkām un plāceņiem.
Emaljēta panna ar pretilipšanas pārklājumu	HEZ331011	Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
		Uz cepešpannas ir vieglāk vienmērīgi izkārtot kūkas un plāceņišus. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Universālā panna	HEZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas uztveršanai zem režģa. Ievietojet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Universālā panna ar pretilipšanas pārklājumu	HEZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētos ēdienus un lielus cepešus var vienmērīgāk izkārtot uz universālās pannas. Ievietojet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Ar vāku profesionālā panna klūst par profesionālu cepešpannu.
Profesionālā panna ar papildu restēm	HEZ333003	Ideāli piemērota lielu daudzumu pagatavošanai.
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.
Teleskopiskā pilnās izvilkšanas sistēma		
Divu nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma	HEZ338200	Ar 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkst piederumus no cepeškrāsns pilnībā, tos neapgāžot.
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks ir piemērots sautēšanai un sacepumiem. Ir piemērots programmētai vai automātiskai cepšanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

Klientu apkalpošanas dienestā , specializētos veikalos vai internetā (atsevišķām valstīm ir pieejami e-veikali) varat

Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virs- Preces Nr. 311134 mām	Samazina netīrumu nosēdumus. Drānas ir piesūcinātas ar īpašu eļju, tādējādi nodrošinot nerūsējošā tērauda iekārtu virsmu optimāla kopšanu.
Cepēškrāsns un grila tīrišanas gēls Preces Nr. 463582	Cepšanas nodalījuma tīrišanai. Gēlam nav smakas.
Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru Preces Nr. 460770	Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrišanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru drāna vienā darba gājiņā noņem ūdeņainos un taukainos netīrumus.
Durtiņu drošības ierīce Preces Nr. 612594	Lai bērni nevarētu atvērt cepeškrāsns durtiņas Atkarībā no iekārtas durtiņu veida , drošības ierīce tiek pieskrūvēta dažādos veidos. Izlasiet durtiņu drošības ierīces instrukcijas.

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas indikatoru panelī iedegas simbols  un 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.

Cepēškrāsns uzkarsēšana

Lai novērstu jaunas ierīces smārdu, uzkarsējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsns. Vislabāk tam ir piemērota karsēšana no augšas/ apakšas  vienu stundu 240 °C. Uzmanieties, lai gatavošanas telpā neatrastos iepakojuma daļas.

Vēdiniet virtuvi, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet „Karsēšana no augšas/ apakšas” .

2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru 240 °C.

Pēc vienas stundas izslēdziet cepeškrāsns. Šim nolūkam pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Piederumu tīrišana

Pirms piederumu pirmās izmantošanas reizes rūpīgi tos notīriet ar karstu sārmainu ūdeni un mīkstu drānu.

Sildvirsmas iestatīšana

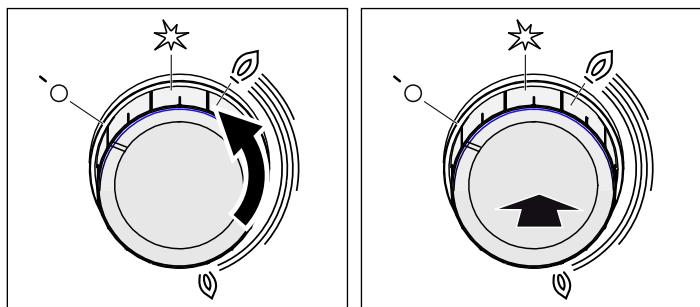
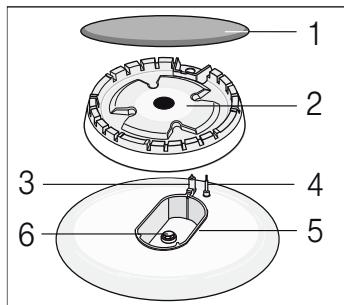
Sildvirsa ir aprīkota ar četriem gāzes degļiem. Šeit jūs varat uzzināt to, kā iededzināt gāzes degļus un iestatīt liesmas lielumu.

Degļa kausa un pārsega tīrīšana

Notīriet degļa pārsegu (1) un kausu (2) ar ūdeni un skalošanas līdzekli. Rūpīgi notīriet atsevišķās detaļas.

Atkal novietojiet degļa kausu un pārsegu uz degļa apvalka (5). Pievērsiet uzmanību tam, lai nesabojātu degļa iededzināšanas iekārtu (3) un liesmu aizsardzības tapu (4).

Sprauslai (6) ir jābūt sausai un tīrai. Vienmēr degļa pārsegu novietojiet precīzi uz degļa kausa.



Ir aktivizēta aizdegšanās aizsardzība. Ja gāzes liesma izdziest, aizdegšanās aizsardzības sistēma automātiiski pārtrauc gāzes padevi.

4. Iestatiet nepieciešamo liesmas lielumu. Starp iestatījumu Izslēgts un iestatījumu liesma nav stabila. Tādēļ vienmēr izvēlieties iestatījumu starp lielu un mazu liesmu.
5. Ja liesma atkal izdziest, atkārtojiet, sākot no 2. darbības.
6. Lai beigtu gatavošanu, pagrieziet sildriņķa slēdzi uz labo pusī izslēgtā pozīcijā .

Iedegšanas pozīcijā sildriņķa slēdzi nav ieteicams darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis pēc 15 sekundēm neiedegas, pagaidiet vismaz minūti. Tad atkārtojiet iedegšanas procedūru.

Uzmanību!!

Pēc izslēgšanas vēl karstai plītij griežot sildriņķa slēdzi, izplūst gāze. Ja sildriņķa slēdzi nepagriežat iedegšanas stāvoklī , gāzes padeve tiek pārtraukta pēc 60 sekundēm.

Gāzes degļu iedegšana

Degļa vāciņu vienmēr novietojiet precīzi uz degļa kausa. Atveres degļa kausā nedrīkst būt nosegtas. Visām detaļām jābūt sausām.

1. Atveriet augšējo plīts pārsegu. Lietojot plīti, augšējam pārsegam jābūt atvērtam.
2. Grieziet izvēlētā sildriņķa slēdzi uz kreiso pusī iedegšanas pozīcijā . Sākas iedegšanās.
3. Turiet nospiestu sildriņķa slēdzi 1–3 sekundes. Gāze sāk izplūst, un gāzes deglis tiek aizdedzināts.

Gāzes deglis neiedegas.

Strāvas zuduma gadījumā vai mitru aizdedzes sveču gadījumā iededzini gāzes degli ar gāzes šķiltavām vai sērkociņu.

Tabula – ēdienu gatavošana

Katram sildriņķim izvēlieties atbilstoša izmēra katlu. Katla vai pannas dibena diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram.

Ēdienu gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdienu veida, svara un kvalitātes. Tādēļ iespējamas atkāpes no norādītajām vērtībām. Vispiemērotāko ēdienu gatavošanas laiku vislabāk noteiksi jūs pats.

Gatavošanas laikā izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni, lai nezaudētu vitamīnu un minerālviecas. Izvēlieties ūsu cepšanas vai vārišanas laiku, lai dārzeni būtu baroši un sakožami.

Piemērs	Ēdiens	Sildriņķis	Gatavošanas līmenis
Kausēšana	Šokolāde, sviests, margarīns	Ekonomiskais deglis	maza liesma
Uzsildīšana	Buljons, saldēti dārzeņi	Parastais deglis	maza liesma
		Elektriskais sildriņķis**	1–2
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana	Zupas	Ekonomiskais deglis	maza liesma
		Elektriskais sildriņķis**	1–2
Tvaicēšana	Zivis	Parastais deglis	starp lielu un mazu liesmu
		Elektriskais sildriņķis**	3–4
Sautēšana*	Kartupeļi un citi dārzeņi, gaļa	Parastais deglis	starp lielu un mazu liesmu
		Elektriskais sildriņķis**	3–4
Vārišana*	Rīsi, dārzeņi, gaļas ēdieni (ar mērcēm)	Parastais deglis	liela liesma
		Elektriskais sildriņķis**	5–6
Cepšana	Pankūkas, kartupeļi, šniceles, zīļju nūjiņas	Spēcīgs deglis** WOK deglis**	starp lielu un mazu liesmu

* Ja izmantojat katlu ar vāku, samaziniet liesmu tiklīdz notiek vārišanās.

** Izvēles. Pieejams dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida. (Cepšanai uz WOK degļa mēs iesakām izmantot WOK pannu.)

Piemēroti trauki

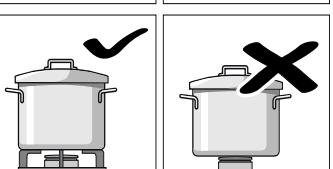
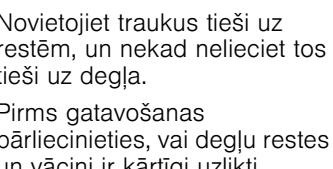
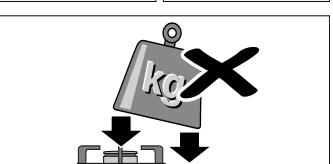
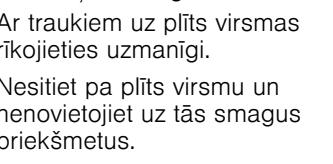
Deglis/elektriskā sild- virsmā	Minimālais katla diametrs	Maksimālais katla diametrs
Elektriskā sildvirsmā*	14,5 cm	14,5 cm
WOK deglis** (3,6 kW)	24 cm	28 cm
Spēcīgas liesmas deglis (3 kW)	24 cm	28 cm
Parastais deglis (1,7 kW)	18 cm	24 cm
Ekonomiskais deglis (1 kW)	12 cm	18 cm

* Iespēja (modeļiem ar elektrisko sildvirsmu).

** Iespēja (modeļiem ar WOK degli).

Lietošanas brīdinājumi

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

	Izmantojet katram deglim piemēota izmēra traukus.
	Nelietojet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.
	Neizmantojet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties.
	Izmantojet traukus tikai ar plakanu un biezu pamatni.
	Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.
	Deglim vienmēr jābūt vērstam pret trauka apakšdaļas vidu, citādi trauks var apgāzties.
	Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciņiet tos tieši uz degļa.
	Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.
	Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi.
	Nesitiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.
	Neizmantojet divus degļus vai karstuma avotus vienam traukam.
	Izvairieties lietot cepešpannas, māla kastroļus u.tml. ilgu laiku ar maksimālo degļa vai sildriņķa jaudu.

Cepēškrāsns programmēšana

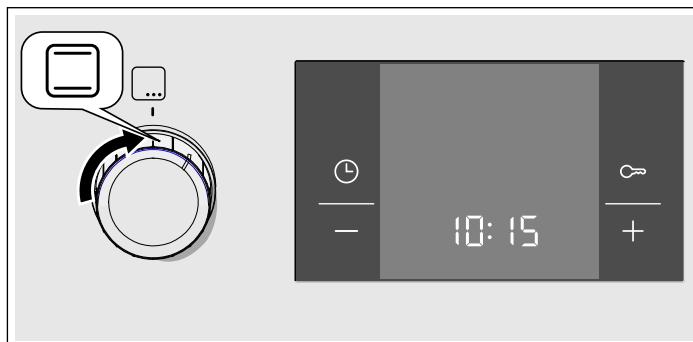
Cepēškrāsns var programmēt dažādos veidos. Turpinājumā aprakstīts, kā programmēt uzsilšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas līmeni. Cepēškrāsns īauj programmēt gatavošanas laiku (ilgumu) un pabeigšanas laiku katram ēdiensam. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet sadaļu *Laika funkciju programmēšana*.

Norādījums: Pirms pārtikas ievietošanas ieteicams vienmēr uzkarsēt cepēškrāsns, lai izvairītos no pārmērīga daudzuma kondensāta veidošanās uz stikla.

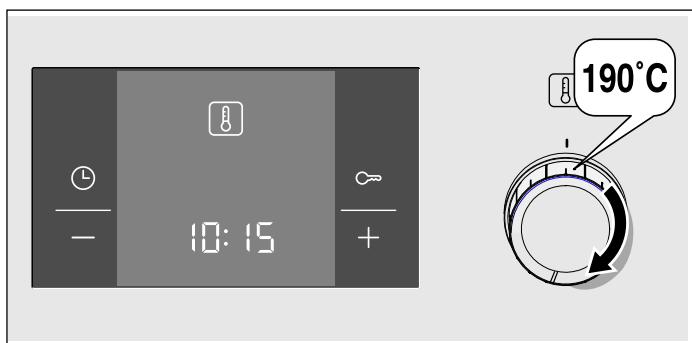
Karsēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: augšējā/apakšējā karsēšana 190 °C temperatūrā .

1.Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.



2.Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūras vai grilēšanas līmeni.



Cepēškrāsns tiek uzkarsēta.

Cepēškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

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. Vienu reizi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, kvadrātieka  atrodas blakus .

2. Programmējet 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.

Taimera laiks ir beidzies

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

Taimera laika maiņa

Mainiet 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 skaņītu 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 laiks

Cepēškrāsnij katram ēdiensam var iestatīt gatavošanas laiku. Kad gatavošanas laiks ir pagājis, cepeškrāsns automātiski izslēdzas. Tādējādi nav jāpārtrauc citas nodarbes, lai izslēgtu krāsnī, un tiek novērsta gatavošanas laika pārsniegšana neuzmanības dēļ.

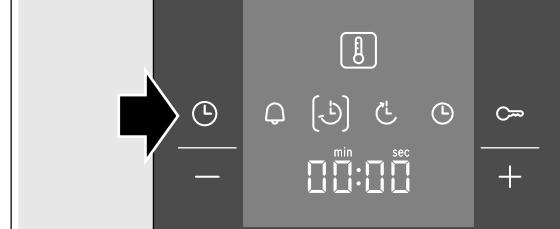
Piemērs attēlā: gatavošanas ilgums ir 45 minūtes.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.

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

3. Divas reizes nospiediet taustiņu .

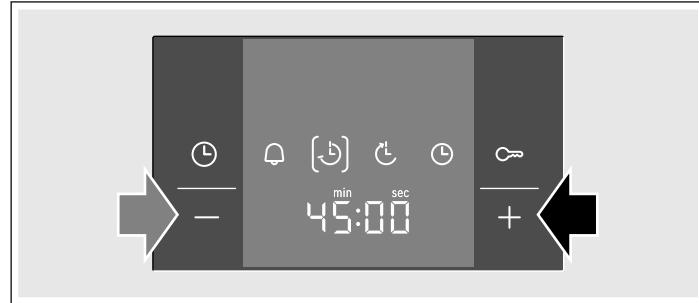
Indikatoru panelī redzams **00:00**. Ielegas laika simboli, kvadrātiekačas .



4. Iestatiet gatavošanas ilgumu ar taustiņu **+** vai **-**;

Taustiņa piedāvātais ilgums **+** = 30 minūtes

Taustiņa piedāvātais ilgums **-** = 10 minūtes



Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns ieslēdzas. Indikatoru panelī redzama gatavošanas laika atskaitē un ielegas simbols []. Pārējie laika simboli izslēdzas.

Gatavošanas laiks ir pagājis

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

Gatavošanas laika maiņa

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

Gatavošanas ilguma atcelšana

Atjaunojiet gatavošanas 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 ielegas atbilstošie simboli. Priekšplānā norādītā laika funkcijas simbols atrodas kvadrātiekačavās.

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

Beigu laiks

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

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

Piemērs attēlā: ir plkst 10.30, gatavošanas ilgums ir 45 minūtes un plītīj jāizslēdzas plkst 12.30.

1. Noregulējiet funkciju vadības slēdzi.

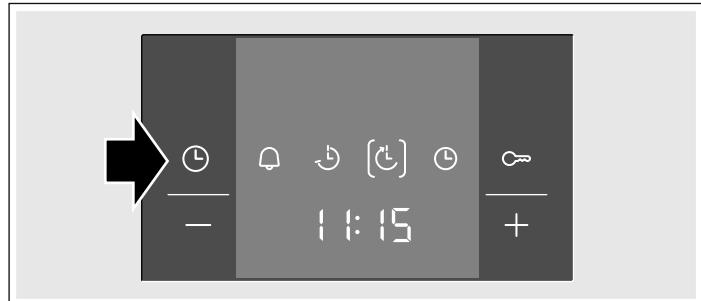
2. Noregulējiet temperatūras vadības slēdzi.

3. Divas reizes nospiediet taustiņu .

4. Iestatiet gatavošanas ilgumu ar taustiņu **+** vai **-**.

5. Nospiediet taustiņu .

Kvadrātiekačas atrodas blakus . Tieki rādīts laiks, kad ēdiens būs gatavs.



6. Paīldziniet beigu laiku ar taustiņu **+** vai **-**.



Cepeškrāsns pēc dažām sekundēm parādīs iestatīto laiku un paliks gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī ir redzams pulksteņa laiks, cikos ēdiens būs gatavs, un kvadrātiekačavās tiek parādīts simbols . Simboli  un  izslēdzas. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ir redzama gatavošanas laika atskaitē un kvadrātiekačavās tiek parādīts simbols . Simbols  izslēdzas.

Gatavošanas laiks ir pagājis

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

Pabeigšanas laika maiņa

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

Pabeigšanas laika atcelšana

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

Laika uzstādījumu pārbaude

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

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteni , vairākas reizes spiediet taustiņu , līdz kvadrātiekačavās 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**.

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

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

Pulksteņa laika maiņa

Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija.

1. Četras reizes nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, kvadrātiekuvas atrodas blakus .

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

Uzstādītais laiks tiek parādīts pēc dažām sekundēm.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

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

Bērnu drošības sistēma

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

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

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

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana

Nedrīkst būt uzstādīts nekāds gatavošanas laika ilgums vai pabeigšanas laiks.

Nospiediet taustiņu apmēram četras sekundes.

Indikatoru panelī parādās simbols . Bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

Bērnu drošības sistēmas izslēgšana

Nospiediet taustiņu apmēram četras sekundes.

Simbols indikatoru panelis izslēdzas. Bērnu drošības sistēma ir izslēgta.

Standarta uzstādījumu maiņa

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

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

* Rūpīnīcas uzstādījums

Nedrīkst būt uzstādīta neviena 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 līmenus, 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

Rūpīgi kopjot un tīrot, jūsu sildvirsmas un cepeškrāsns ilgi saglabās savu izskatu un funkcionalitāti. Šeit jūs uzzināsiet informāciju par pareizu apkopi un tīrīšanu.

Norādījumi

- Nelielas krāsas atšķirības cepeškrāsns priekšpusē rodas dažādu materiālu (piemēram, stikla, plastmasas vai metāla) iedarbībā.
- Ēnas uz durtiņu stikla, kas atgādina defektus, ir cepeškrāsns lampiņas atspulgi.
- Emalja ļoti augstā temperatūrā apdeg. Tas var izraisīt nelielas krāsas atšķirības. Tas ir normāli un neietekmē darbību. Plāno pannu šķautnes nav iespējams pilnībā emaljēt. Tās tādēļ var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Mazgāšanas līdzekļi

Lai nebojātu atšķirīgās virsmas, izmantojot nepareizus mazgāšanas līdzekļus, ievērojiet turpmāk minētās norādes.

Tīrot sildvirsmas:

- nelietojiet neatšķaidītus skalošanas līdzekļus vai skalošanas līdzekļus, kas ir paredzēti trauku mazgāšanas iekārtām;
- nelietojiet abrazīvus sūkļus;
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus vai traipu noņemšanas līdzekļus;
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu;
- trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Tīrot cepeškrāsnī:

- neizmantojet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus,
 - neizmantojet mazgāšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
 - nelietojiet abrazīvus sūkļus,
 - neizmantojet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.
 - Trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājet atsevišķas detaļas.
- Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi	Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Nerūsējošā tērauda virsmas*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virsmas paralēli materiāla tekstuīrai. Citādi var rasties skrambas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cletes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiņiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai speciālizētos veikalos var iegādāties īpašus kopšanas līdzekļus, kas piemēroti karstu nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai. Uzklājiet nedaudz tīrīšanas līdzekļa ar mīkstu drānu.	Gāzes deglis* (atkarībā no ierīces veida)	Noņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Gāzes izplūšanas atverēm vienmēr jābūt tīrām. Aizdedzes sveces: maza mīksta suka. Gāzes deglis darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir sausas. Visas detaļas kārtīgi nosusiniet, levietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas. Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.
(atkarībā no ierīces veida)		Elektriskais sildriņķis*	Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas švamme Sildriņķi pēc tam uz ūsu brīdi uzsildiet, lai tas nozūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūsēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli. Pārlījušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un siet-spiedes tehnikā apstrādātas virsmas*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.	Sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.
(atkarībā no ierīces veida)		Stikla keramikas sildvirasma*	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.		⚠️ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Augšējais stikla pārsegs*	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu.	Stikla sildvirasma*	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.
(atkarībā no ierīces veida)	Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīriņu. Nemiet vērā nodalju Augšējais stikla pārsegs!		⚠️ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Grozāmie slēdzi Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.	Stikla plāksne	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla skrāpi.
Sildvirsmas rāmis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.		Ērtākai tīrīšanai durvis iespējams noņemt. Nemiet vērā nodalju Copeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!
Gāzes sildvirsmas un režģis*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Izmantojiet nedaudz ūdens – tas nedrīkst nokļūt iericē caur degļa apakšējo daļu. Pārlījušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz. Režģi iespējams noņemt. Čuguna režģis* Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.	Bērnu drošība*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
(atkarībā no ierīces veida)		Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

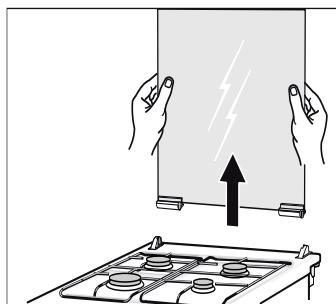
Zona	Tiršanas līdzekļi
Gatavošanas zona	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums mazgāšanai vai etikūdens Tīriet ar mazgāšanas drānu.</p> <p>Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tiršanas līdzekli.</p> <p>Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu.</p> <p>⚠️ Pašattīrošām virsmām izmantojiet pašattīrīšanās funkciju. Šim nolūkam ievērojiet nodaļu <i>Pašattīrīšana!</i></p> <p>Uzmanību! Nekad neizmantojiet plīts tiršanas līdzekļus pašattīrošām virsmām.</p>
Cepēškrāsns lampiņas stikla kupols	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
Vadotnes	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.</p> <p>Tiršanas laikā vadotnes iespējam izņemt. Nēmiet vērā nodaļu <i>Vadotņu izņemšana un ielikšana!</i></p> <p>Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.</p> <p>Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrit iebsdītas. Nesamitriniet vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā vai neatstājiet cepēškrāsns pašattīrīšanas laikā. Tādā veidā iespējams bojāt vadotnes un ierobežot to funkciju.</p>
Piederumi	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku.</p> <p>Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Nosusiniet ar mīkstu drānu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet cepēškrāsns mazgāšanas līdzekļus.</p> <p>Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskräpētu tās.</p> <p>Agresīvi tiršanas līdzekļi, skräpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drānas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas.</p> <p>Grozāmais iesms*</p> <p>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.</p> <p>Cepēša termometrs*</p> <p>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.</p>
Apakšējā atvilktnē* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu.

Augšējais stikla pārsegs

Pirms augšējā pārsega atvēšanas ar drānu notīriet no tā visus netīrumus.

Tiršanai vislabāk izmantot stikla mazgāšanas līdzekli.

Lai tīrītu, noņemiet augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, stingri turiet pārsegu sānos ar abām rokām un velciet to uz augšu.



Ja pārsega šarnīri tiek nejauši demontēti, pievērsiet uzmanību burtiem, kas norādīti uz šarnīriem. Šarnīrs ar burtu R ir jāmontē labajā pusē, šarnīrs ar burtu L ir jāmontē kreisajā pusē.

Pēc tīrīšanas atkal montējiet augšējo pārsegu, veicot darbus pretējā secībā.

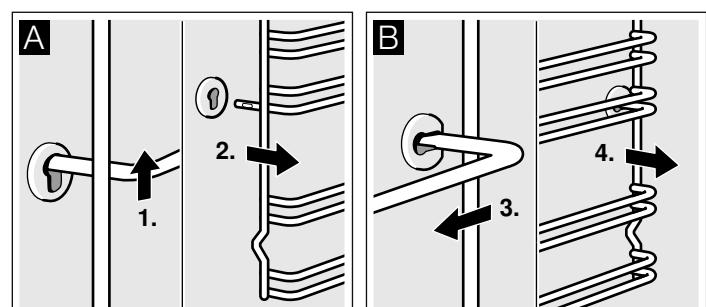
Aizveriet augšējo pārsegu tikai tad, kad ēdienu gatavošanas vietas ir atdzisušas.

Statņu demontēšana un montēšana

Jūs varat izņemt statnes, lai tās notīrītu. Cepēškrāsnij jābūt atdzisušai.

Statīva izņemšana

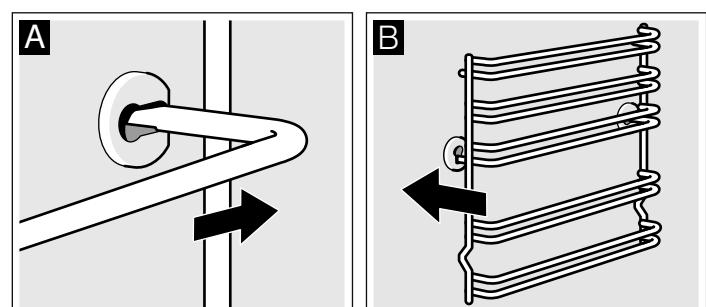
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Statīva tīrīšanai lietojiet mazgāšanas līdzekli un sūkli. Ja ir noturīgi netīrumi, izmantojiet suku.

Statņu montēšana

1. Vispirms ievietojiet statnes aizmugures buksē, un pastumiet to nedaudz uz aizmuguri (A attēls)
2. un tad iekariet to priekšējā buksē (B attēls).

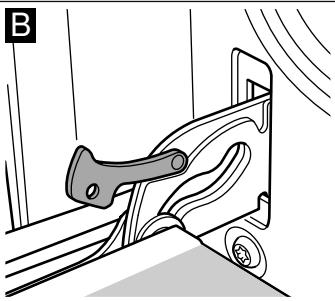
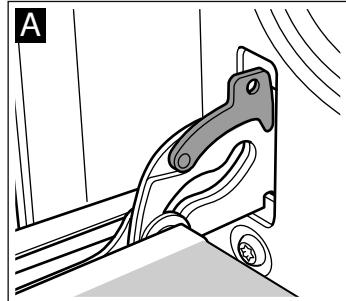


Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā und 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

Cepēškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

Katram durtiņu šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir aiztaisītas (A attēls), cepeškrāsns durtiņas ir fiksetas. Tās nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir attaisītas (B attēls), lai izņemtu durtiņas, šarnīri ir bloķēti. Tie nevar aizvērties.

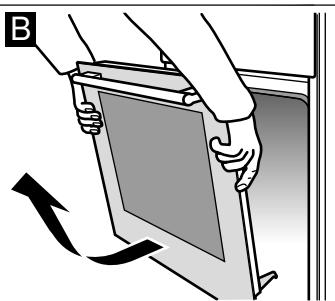
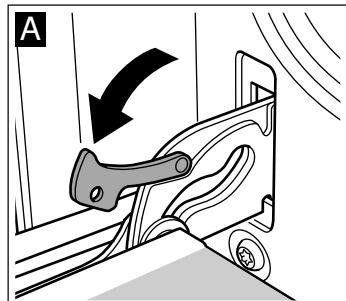


⚠ Savainojumu risks!

Ja šarnīri nav bloķēti, tie ar lielu spēku aizveras. Pievērsiet uzmanību tam, lai fiksēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aiztaisītas, vai arī tad, ja ir izņemtas cepeškrāsns durtiņas, fiksēšanas sviras būtu pilnībā attaisītas.

Durtiņu demontēšana

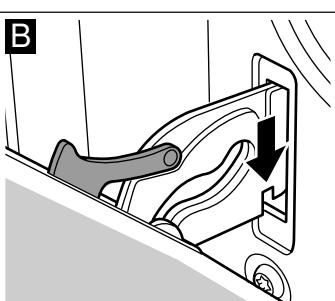
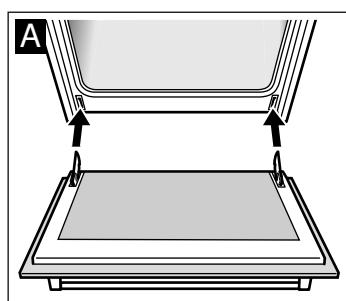
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



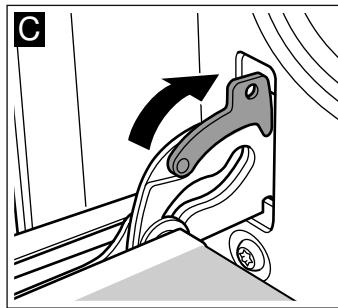
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepeškrāsns durtiņas, pievērsiet uzmanību tam, lai abi šarnīrus ievadītu tieši atverē (A attēls).
2. Šarnīra ierobam ir jāfiksējas abās pusēs (B attēls).



3. Atkal aiztaisiet abas fiksēšanas sviras (C attēls). Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



⚠ Savainojumu risks!

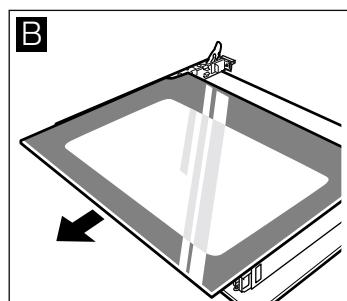
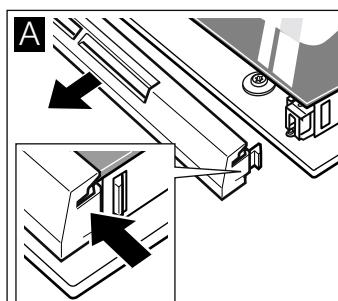
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

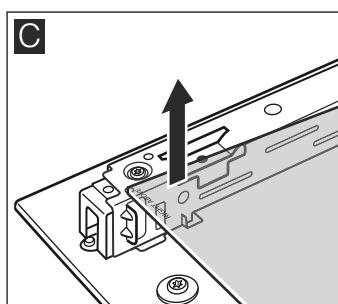
Lai atvieglotu tīrišanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārsegū cepeškrāsns durtiņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespiediet uzliktnus (A attēls).
3. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu (B attēls).



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

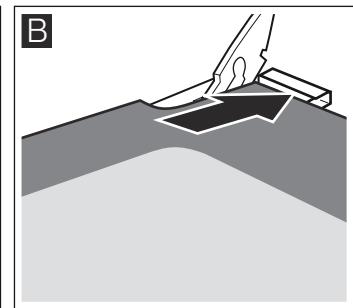
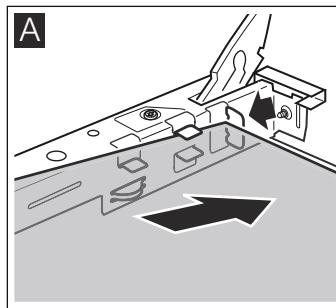
⚠ Savainošanās risks!

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

Montāža

Uzstādot ievērojiet, lai kreisajā pusē uzraksts «right above» atrastos otrādi.

1. Ievietojiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri (A attēls).
2. Augšējo stiklu ievietojiet slīpi virzienā uz aizmuguri abos stiprinājumos. Gludajai virsmai jāatrodas ārpusē (B attēls).



3. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējet to.

4. Iestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

Izmantojiet cepeškrāsnī tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt klūmes gadījumā?

Ja noris iekārtas klūme, bieži vien cēlonis ir viegli novēršams. Pirms klientu apkalpošanas dienesta izsaukšanas, izskatiet zemāk doto tabulu. Iespējams, ka klūmi var novērst pašrocīgi.

Klūmu tabula

Ja ēdiens neizdodas, skatiet informāciju, kas sniegtā nodaļā „Pārbaudīts” mūsu pavāru studijā. Tur jūs atradīsiet daudz noderīgas informācijas ēdienu gatavošanai.

⚠ Elektrošoka risks!!

Nespeciālistu veikti remontdarbi ir bīstami. Remontdarbus drīkst veikt tikai mūsu apmācīti klientu apkalpošanas dienesta tehnīki.

Klūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/norādes
Cepeškrāsns nedarbojas.	Defektīvs drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs ir kārtībā.
	Strāvas zudums.	Pārbaudiet, vai virtuves gaismas vai citas virtuves iekārtas darbojas.
Pulksteņa rādījums mirgo	Strāvas zudums.	Iestatiet pulksteņa laiku no jauna.
Cepeškrāsns nekaršē.	Putekļi uz kontaktiem.	Vairākas reizes pagrieziet slēdziņa rokturi turp un atpakaļ.
Gāzes deglis neiedegas.	Strāvas zudums vai mitra aizdežes svece.	Ilededziniet gāzes degli ar gāzes šķiltavām vai sērkociņu.

Klūdu ziņojumi

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

Sekojošus klūdu ziņojumus var novērst pats lietotājs.

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

⚠ Strāvas trieciena risks!

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

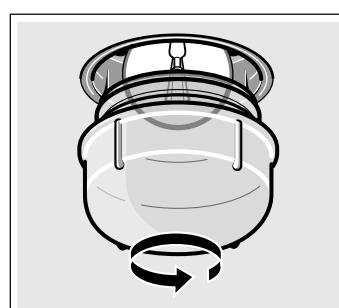
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaina

Ja cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Temperatūras izturīgas 40 vatu rezerves spuldzes varat iegādāties klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai norādītās spuldzes.

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

1. Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet trauku dvieli, lai novērstu iespējamos bojājumus.
2. Izskrūvējiet no stikla veidoto apgaismojuma izkliedētāju, griezot to pa kreisi.



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.

4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkliedētāju.

5. Izņemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

Bojāts stikla pārsegs ir jānomaina. Piemērotus stikla pārsegus jūs varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Norādīt savas iekārtas E un FD numuru.

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.

E numurs un FD numurs

Piezvanot, lūdzu, nosauciet preces numuru (E Nr.) un rūpniecas sērijas numuru (FD Nr.), lai mēs Jums varētu profesionāli palīdzēt. Identifikācijas plāksnīte ar šiem numuriem atrodas cepeškrāsns durtiņu sānos. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit var ierakstīt iekārtas datus un klientu apkalpošanas dienesta tāluņa numuru.

E Nr.

FD Nr.

Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi

Šeit uzzināsiet noderīgu informāciju par to, kā, cepot cepeškrāsnī un gatavojot ēdienu uz sildīšanas virsmām, jūs varat ietaupīt enerģiju un kā iekārta ir pareizi jautīlizē.

Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Turpmāk tekstā mēs piedāvājam dažādu ēdienu izvēli ar optimālajiem iestatījumiem. Mēs jums paskaidrosim, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir piemērots jūsu ēdiens. Uzzināsiet informāciju par piemērotiem piederumiem un augstumu, kādā tie jāievieto. Saņemsiet arī padomus par traukiem un sagatavošanu.

Norādījumi

- Tabulas vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā un tukšā cepšanas nodalījumā. Veiciet iepriekšējo uzkarsēšanu tikai tad, ja tas ir norādīts tabulā. Izklājiet cepšanas piederumu ar cepamo papīru tikai pēc iepriekšējās uzkarsēšanas.
- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.
- Izmantojiet cepšanas piederumus, kas ir piegādāti kopā ar iekārtu. Papildu piederumus varat iegādāties kā

Klientu apkalpošanas dienests

Ievērojet, ka nepareizas lietošanas gadījumā servisa tehnika vizīte arī garantijas laikā ir par maksu.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktātās Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām

- Izvēlieties pareiza izmēra katlu attiecīgajam ēdiens. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Noslēdziet katlu ar piemērotu vāku.
- Gāzes liesmai vienmēr ir jāsaskaras ar katla dibenu.

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.

papildaprīkojumu specializētos veikalos vai klientu apkalpošanas dienestā.

Pirms iekārtas lietošanas no cepšanas nodalījuma izņemiet nevajadzīgos traukus un piederumus.

- Izņemot karstus piederumus vai traukus no cepšanas nodalījuma, vienmēr izmantojiet dvieli.

Cepumi un kūkas

Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšas cepšanas formas no metāla.

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

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

Tabulas

Tabulās ir norādīts optimālais karsēšanas veids dažādiem cepumiem un kūkām. Temperatūra un cepšanas ilgums atkarīgs no mīklas īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Vispirms mēģiniet izmantot mazāko vērtību. Zemākā temperatūrā rodas vienmērīgāks brūnuma.

nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

Cepšanas laiks saīsinās par 5 līdz 10 minūtēm, ja jūs veicat iepriekšējo uzkarsēšanu.

Papildu informāciju atradīsiet nodalā „Padomi cepšanai”, kas atrodas tabulu beigās.

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Vienkārša sausā kūka	saliekamā forma ar rievoto apakšu/kēksa forma	3		160-180	50-60
Vienkārša sausā kūka, smalka	saliekamā forma ar rievoto apakšu/kēksa forma	2		150-170	60-70
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Augļu pamatnes forma	3		140-160	20-30
Augļu torte, parastā mīkla	augstā saliekamā forma ar rievoto apakšu	3		150-170	50-60
Biskvīta torte	Saliekamā forma	2		160-180	30-40
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Saliekamā forma	1		170-190	25-35
Augļu vai biezpiena torte, smilšu mīklas pamatne*	Saliekamā forma	1		170-190	70-90
Pikantas kūciņas*	Saliekamā forma	1		180-200	50-60

* Ņaujiet kūciņām atdzist iekārtā aptuveni 20 minūtes.

Kūka uz pannas	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sausu pildījumu	Panna	2		170-190	20-30
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sulīgu pildījumu, augļiem	Panna	3		170-190	40-50
Biskvīta rulete (iepriekšējā karsēšana)	Panna	2		190-210	15-20
Pītie cepumi no rauga mīklas ar 500 g miltu	Panna	2		160-180	30-40
Ziemassvētku kēkss ar 500 g miltu	Panna	3		160-180	60-70
Ziemassvētku kēkss ar 1 kg miltu	Panna	3		150-170	90-100
Strūdele, salda	Panna	2		180-200	55-65
Bureki (turku cepumi)	Panna	2		180-200	40-50
Pica	Panna	2		220-240	25-35

Nelieli cepumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Plāceņi	Panna	3		150-170	10-20
Glazūras cepumi (iepriekšējā karsēšana)	Panna	3		140-150	30-40
Mandeļu cepumi	Panna	2		110-130	30-40
Bezē	Panna	3		80-100	100-190
Eklēru mīklas cepumi	Panna	2		200-220	30-40
Kārtainās mīklas cepumi	Panna	3		190-210	20-30
Rauga kūkas	Panna	3		180-200	20-30

Maize un maizītes

Maizes cepšanai cepeškrāsns ir iepriekš jāuzkarsē, ja vien nav norādīts citādi.

Nelejiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

Maize un maizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Rauga mīklas maize ar 1,2 kg miltu	Panna	2	□	270	8
				200	35-45
Iejas maize ar 1,2 kg miltu	Panna	2	□	270	8
				200	40-50
Maizītes, piem., rudzu miltu maizītes (bez iepriekšējās uzkarsēšanas)	Panna	4	□	200-220	20-30

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūka ir gatava.	Apmēram 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām ar kociņu ieduriet kūkas augstākajā vietā. Ja pie kociņa nepieejā mīkla, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. levērojet receptē norādītos maišanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļojiet saliekamās formas malas. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpiliniet uz tiem augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saisiņiet cepšanas laiku.
Maize vai kūka (piem., siera kūka) izskatas labi, tomēr iekšpusē ir lipīga (taukaina, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīmaizi un uzklājiet pildījumu. levērojet receptes un cepšanas laikus.
Cepumi ir nevienmērīgi brūni.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnuma būs vienmērīgāks. Maigus cepumus cepiet ar augšējo/apakšējo karsēšanu □ vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ieteikt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.
Augļu kūka apakšā ir pārāk gaiša.	Nākamreiz ievietojiet kūku vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepšanas laikā pielīp cits pie cita.	Katram cepumam vajadzētu būt 2 cm attālumā citam no cita. Tas dod pietiekamu vietu cepumiem uzrūgt un apbrūnēt.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kondensāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēsties uz vadības paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

Jūs varat izmantot jebkurus siltumizturīgus traukus. Panna ir paredzēta arī lielu cepešu gatavošanai.

Vislabāk izmantot traukus no stikla. Cepeštrauka vākam ir jābūt atbilstoša lieluma un labi jānoslēdz.

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ieļejiet nedaudz vairāk šķidruma.

Nerūsējošā tērauda cepeštraukiem brūnuma nav tik izteikts un gaļa var būt nedaudz mazāk izsautēta. Pagariniet cepšanas laiku.

Vērtības tabulās

Trauki bez vāka = atvērti

Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

Novietojiet karstus stikla traukus uz sausa paliktna. Ja paliktnis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

Cepesi

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. $\frac{1}{2}$ cm augstumā.

Sautējumam pielejiet daudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. 1-2 cm augstumā.

Šķidruma daudzums ir atkarīgs no gaļas veida un trauka materiāla. Ja gaļu gatavo emaljētā cepeštraukā, šķidrums ir jāpievieno nedaudz vairāk nekā, gatavojot stikla traukā.

Cepeštrauki no nerūsējošā tērauda ir maz piemēroti. Gaļa cepas ilgāk un kļūst mazāk brūna. Izmantojet augstāku temperatūru un/vai ilgāku cepšanas laiku.

Norādījumi par grilēšanu

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes uzkarsējiet cepeškrāsns un tad grilējamos ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij vienmēr jābūt aizvērtai.

Grilējamajiem gabaliem vajadzētu būt pēc iespējas vienādā biezumā. Tad tie vienmērīgi apbrūnēs un būs sulīgi.

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

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamos gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējams gabals vislabāk izdosies tad, ja to novietos restu vidējā zonā.

Papildus 1. augstumā ievietojiet pannu. Tādējādi tiks savākta gaļas sula un cepeškrāsns saglabāties tīrāka.

Grilēšanas laikā pannu vai universālo pannu neievietojiet 4.vai 5.augstumā. Lielais karstums to deformē, un izņemšanas laikā var sabojāt cepšanas nodalījumu.

Grilēšanas sildelementi ik pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Tas ir normāli. Šā procesa biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.

Gaļa

Apgrīziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.

Kad cepetis ir gatavs, tam vajadzētu vēl 10 minūtes palikt izslēgtā, slēgtā cepeškrāsnī. Tad gaļas sulas labāk sadalās.

Pēc cepšanas ietiniet rostbifu alumīnija folijā un atstājet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Cepot cūkgalas cepeti ar cieto ādu, sagrieziet cieto ādu krusteniski un ievietojiet cepeti traukā ar cieto ādu uz leju.

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minū- tes
Lielopu gaļa						
Lielopu gaļas cepetis	1 kg	slēgts	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Lielopu gaļas fileja, rozā	1 kg	atvērts	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rostbifs, rozā	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Steiki, rozā 3 cm		Režģis	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1 kg	atvērts	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Cūkgaļa						
durvju (piem., . kakls)	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
ar cietu ādu (piem., plecs)	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Žāvēta cūkgaļa ar kauliem	1 kg	slēgts	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Maltā gaļa						
Viltotais zakis	apm. 500 g	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Cīsiņi						
Cīsiņi		Režģis	4	<input type="checkbox"/>	3	15

Putnu gaļa

Svara vērtības tabulā attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putnu gaļu.

Cepot pīli vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārniem. Tādējādi notečēs tauki.

Vispirms veselā putna gaļu ievietojiet uz restēm ar krūts daļu uz leju. * Apgrīziet pēc $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to cepšanas laika beigās iesmērē ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Cepeša gabalus, piemēram, tītara gabalus, apgrīziet pēc puses no norādītā laika. Putnu gaļas gabalus apgrīziet pēc $\frac{2}{3}$ tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.

Ja jūs grilējat tieši uz restēm, novietojiet pannu 1. līmenī. Tādējādi tiks uzverta gaļas sula un cepeškrāsns paliks tīrāka.

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	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Vista, gabaliņos	no 250 g katrs gabals	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Vista, veselā veidā no 1 līdz 4 vienībām	no 1,0 kg katras vienība	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	50-80
Pile	1,7 kg	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100
Zoss	3,0 kg	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	110-130

Putni	Svars	Trauks	Augstums s	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas īlgums, minūtes
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

Apgrizez zivju gabalus pēc 2% no grilēšanas laika.

Ja gatavojet veselu zivi, tā nav jāapgrizež. Ievietojiet veselo zivi cepeškrāsnī peldēšanas stāvoklī ar muguras spuru uz augšu.

Ja zivs vēderā ievieto sagrieztus kartupeļus vai mazu siltumizturīgu trauku, zivs ir stabilāka.

Ja grilējat tieši uz restēm, papildus ievietojiet pannu 1. augstumā. Tiks savākta gaļas sula, un cepeškrāsns saglabāsies tīrāka.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēša- nas veids	Tempera- tūra °C, grilēša- tes pakāpe	Īlgums, minū- tes
Zivs, vesela	gabali pa 300 g 1 kg 1,5 kg	Režģis	2		3	20-25
			2		180-200	45-50
			2		170-190	50-60
Zivs fileja, 3 cm	Režģis		3		2	20-25

Padomi cepšanai un grilēšanai

Tabulā nav norādīti dati par cepeša svaru.

Izvēlieties vērtības atbilstoši nākamajam zemākajam svaram un pagariniet laiku.

Jūs varat pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.

Izmantojiet gaļas termometru (pieejams specializētos veikalos) vai veiciet «karotes pārbaudi». Ar karoti iespiediet cepeti. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.

Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.

Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.

Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.

Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.

Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.

Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.

Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.

Tas ir normāli; to izraisa fizikālas parādības. Liela ūdens tvaiku daļa iziet caur tvaiku izeju. Tas var nosēsties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā.

Pudiņi, suflē, grauzdiņi

Ja grilējat tieši uz restēm, papildus ievietojiet pannu 1. augstumā. Cepeškrāsns saglabāsies tīrāka.

Vienmēr ievietojiet traukus tieši uz restēm.

Pudiņa cepšanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka izmēra un pudiņa augstuma. Tabulā norādītie dati ir aptuveni.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Īlgums, minū- tes
Pudiņi					
Saldie pudiņi	Pudiņa forma	2		180-200	40-50
Nūdeļu sacepums	Pudiņa forma	2		210-230	30-40
Suflē					
Kartupeļu suflē no svaigām izejvielām, maks. 4 cm augsts	Pudiņa forma	2		160-180	60-80
Grauzdiņi					
Grauzdiņu apbrūnināšana no augšpusēs, 12 gabali	Režģis	4		3	5-8

Gatavie produkti

Nemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Ja jūs izklājat cepšanas piederumu ar cepamo papīru, pārliecinieties, ka cepamais papīrs ir piemērots attiecīgajai temperatūrai. Pielāgojiet papīra izmēru ēdienam.

Cepšanas rezultāts galvenokārt ir atkarīgs no pārtikas produkta. Jau izejvielām var būt krāsas un kvalitātes defekti.

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Ruletes, saldētas	Panna	3		180-200	35-45
Fri kartupelī	Panna	3		190-210	25-30
Pica	Režģis	2		200-220	15-20
Bagetes veida pica	Režģis	2		190-210	15-20

Īpaši ēdieni

Zemā temperatūrā jums vienādi labi izdosies krēmains jogurts un irdena rauga mīkla.

Vispirms no cepšanas nodalījuma izņemiet piederumus, iekaramās restes vai teleskopiskās izņemšanas vadotnes.

Jogurta pagatavošana

- Uzvāriet 1 litru piena (3,5 % tauku saturs) un atdzesējiet līdz 40 ° C.
- Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
- Iepildiet tasītēs vai nelielos traukos ar noskrūvējamiem vākiem un pārklājiet ar foliju.

4. Iepriekš uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.

5. Novietojiet traukus vai tasītes uz cepšanas nodalījuma dibena un sagatavojet tos saskaņā ar norādēm.

Rauga mīklas uzrūgšana

- Sagatavojet rauga mīklu kā parasti, ievietojiet to siltumizturīgā keramikas traukā un pārklājiet.
- Iepriekš uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.
- Izslēdziet cepeškrāsns un atstājiet mīklu cepšanas nodalījumā uzrūgšanai.

Ēdiens	Trauki	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
Jogurts	Tasītēs vai trauki ar novietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena		100 ° C iepriekšējā uzkarsēšana ieslēdziet tikai cepeškrāsns lampiņu	15 min. 8 stundas
Rauga mīklas uzrūgšana	Siltumizturīgi trauki novietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena		50 ° C iepriekšējā uzkarsēšana Izslēdziet iekārtu un ievietojiet rauga mīklu cepšanas nodalījumā	5–10 min. 20–30 min.

Atkausēšana

Izņemiet pārtiku no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restēm.

Nemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida un daudzuma. Putnus novietojiet uz šķīvja ar krūts daļu uz leju.

Saldētā pārtika	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C
Piem., krējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, gailīši, desa un gaļa, maize un maižītes, kūkas un citi cepumi	Režģis	2		Temperatūras slēdzis paliek izslēgts

Žāvēšana

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzenus un kārtīgi tos nomazgājiet.

Izklājiet pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru.

Ļoti sulīgi augļi vai dārzeni ir vairākas reizes jāapgrīež. Žāvētie augļi vai dārzeni nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

Ļaujiet augļiem un dārzeniem nožūt un nosusiniet tos.

Panna tiek ievietota 4. augstumā,
režģis - 2. augstumā.

Augļi un dārzeni	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, stundas
Ābolu gredzeni, 600 g	2+4		80	aptuv. 5
Bumbieru šķēlītes, 800 g	2+4		80	aptuv. 8
Plūmes, 1,5 kg	2+4		80	aptuv. 8 līdz 10
Tīriți garšaugi, 200 g	2+4		80	aptuv. 1½

Pasterizācija

Pasterizācijai traukiem un gumijas gredzeniem jābūt tīriem un lietošanas kārtībā. Izmantojiet pēc iespējas vienāda izmēra traukus. Vērtības tabulā attiecas uz viena litra apaljiem traukiem.

Uzmanību!

Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums un siltums. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai trauki putojas.

Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.

2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.

3. Uz katru trauku novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatīšana

1. 2. augstumā ievietojiet universālo pannu. Ievietojiet traukus tā, lai tie cits citam nepieskartos.

2. Universālajā pannā ieļejet $\frac{1}{2}$ litru karsta ūdens. (apm. 80 °C).

3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

4. Apakšējās karsēšanas iestatīšana

5. Iestatiet temperatūru: no 170 līdz 180 °C.

Pasterizācija

Augļi

Pēc apm. 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Izslēdziet cepeškrāsns.

Pēc 25–35 minūšu sildīšanas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma. Ja ēdienu cepšanas nodalījumā atstāj ilgāku laiku, var veidoties asni un tiek veicināta ievārīto augļu saskābšana.

Augļi viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Āboli, jānogas, zemenes	izslēgt	apm. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas	izslēgt	apm. 30 minūtes
Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes	izslēgt	apm. 35 minūtes

Dārzeņi

Līdzko traukos sāk celties burbuļi, pārslēdziet temperatūru: 120–140 °C. Atkarībā no dārzeņu veida apm. no 35 līdz

70 minūtēm. Pēc šī laika izslēdziet cepeškrāsns un izmantojiet atlikušo siltumu.

Dārzeņi ar aukstu buljonu viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Gurķi	–	apm. 35 minūtes
Sarkanās bietes	apm. 35 minūtes	apm. 30 minūtes
Briseles kāposti	apm. 45 minūtes	apm. 30 minūtes
Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti	apm. 60 minūtes	apm. 30 minūtes
Zirņi	apm. 70 minūtes	apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes. Tie var sprāgt.

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas pirmām kārtām no augstā temperatūrā pagatavotiem labības un kartupeļu izstrādājumiem,

piem., kartupeļu čipsiem, frī, grauzdētas maizes, maižītēm, maizes vai saldiem ceptiem produktiem (keksiem, piparkūkām).

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija

- Cepšanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.
- Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.
- Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.

Cepšana

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.

Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 180 °C.

Plāceņi

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.

Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 170 °C.

Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepēškrāsns frī kartupeļi

Izvietojiet tos uz pannas vienmērīgi un vienādā augstumā. Vienā pannā cepiet vismaz 400 gramus, lai frī kartupeļi nepaliku pārāk sausi

Testa ēdieni

Šīs tabulas ir sagatavotas pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu dažādu iekārtu pārbaudi un testēšanu.
Saskaņā ar EN 50304/EN 60350 (2009) vai IEC 60350.

Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda
Cepšana 1. augstumā ar augšējo/apakšējo karsēšanu
Restu vietā izmantojiet pannu un novietojiet uz tās saliekamās
formas.

Cepšana

Āboltūkai ar pildījumu tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Ar konditorejas šprici izpiesti cepumi	Panna	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Nelielas kūkas, 20 gab.	Panna	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Biskvīta rulete	Saliekamā forma uz restēm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Āboltūka ar pildījumu	Restes un 2 saliekamās formas Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grilēšana

Ja vēlaties likt pārtikas produktus tieši uz restēm, tad novietojiet cepešpannu 1. līmenī. Tādā veidā cepšanas procesā pilošais šķidrums tiek savākts un cepeškrāsns nepaliek tik netīra.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Grauzdiņu brūnināšana 10 minūšu ilga iepriekšējā uzkarsēšana	Restes	5	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Maizītes ar maltas galas bifšteku, 12 gab.* Bez iepriekšējās uzkarsēšanas	Restes un panna	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Apgrieziet pēc $\frac{2}{3}$ no gatavošanas laika.

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



9001037702

02
281295