

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



**Eraldiseisev ahi
Stacionari viryklē
Brīvistavoša plīts
HCA7222.0.**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[lt] Naudojimo instrukcija 26

[lv] Lietošanas instrukcija 51

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4
Kahjustuste põhjused	6
Ülevaade.....	6
Küpsetusahju kahjustused	6
Soklihahtli kahjustumine	6
Ülesseadmine ja ühendamine	7
Paigaldajale.....	7
Seinakinnitus.....	7
Ukse lapselukk	7
Teie uus seade	7
Üldist	7
Keeduala	8
Juhtpaneel.....	8
Küpsetusruum	9
Lisatarvikud	9
Lükake tarvik sisse	9
Lisavarustus	9
Klienditeeninduses müüdav.....	10
Enne esmakordset kasutamist	10
Ahju kuumaks ajamine	10
Tarvikute puhastamine.....	10
Pliidiplaadi seadistamine	11
Seadmine käib nii	11
Keetmistabel	11
Küpsetusahju seadmine	12
Kuumutusviis ja temperatuur.....	12
Kiirkuumus	12
Hooldamine ja puhastamine	12
Puhastusvahendid	12
Enne puhastamist	14
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	14
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	15
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	15
Tõrge, mis nüüd?	16
Törketabel.....	16
Ahjulambi piri vahetamine.....	16
Klaaskate.....	16
Klienditeenindus	16
E-number ja FD-number	16
Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused	17
Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	17
Energia säästmine pliidiplaadil.....	17
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	17
Meie köögistuudios katsetatud	17
Koogid ja küpsised.....	17
Küpsetamise nõuanded.....	19
Liha, linnuliha, kala	20
Praadimise ja grillimise nõuanded	21
Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad	22
Valmistooted	22
Erilised toidud.....	23
Sulatamine.....	23
Kuivatamine	23
Konservimine	23
Akrüülamiid toiduainetes	24
Testitud	25

Küpsetamine.....	25
Grillimine.....	25

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

Olulised ohutusnõuded

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

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

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

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

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

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

Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja

eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge 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. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid (nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.
- Sokliisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Sokliisahtlis ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.

Põletuse oht!

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

- 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 seadmest eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmest jahtuda lasta.

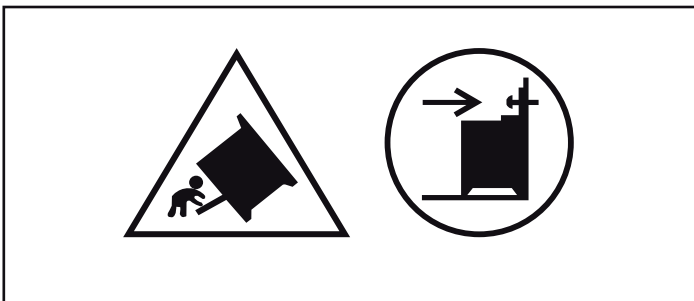
Põletuse oht!

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

Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- 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 väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Kahjustuste põhjused

Keeduala

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

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 ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakooži puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamalt 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. Sahtel võib kahjustuda.

Ülesseadmine ja ühendamine

Elektriühendus

Elektriühendus tuleb lasta teha elektriala spetsialistil. Täitke pädeva vooluvarustusettevõtte eeskirju.

Seadme valesti ühendamisel kaotab kahjustuse korral toote garantii kehtivuse.

Tähelepanu!

Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.

Paigaldajale

- Paigaldisel peab olema vähemalt 3 mm kontaktivahega lahkliitli. Pistikuga ühendamisel ei ole see nõutav, kui pistik on kasutajale kättesaadavas kohas.
- Elektriohutus: pliit on seade kaitseklassiga I ja seda tohib kasutada ainult kaitsejuhiühenduse olemasolul.
- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada H 05 VV-F tüüpi või sellega võrdset juhet.

Seinakinnitus

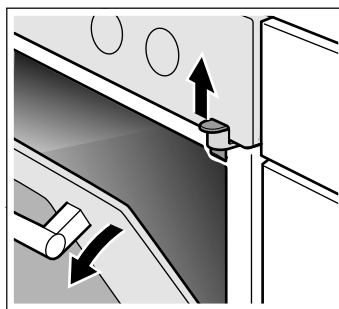
Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga sein külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

Ukse lapselukk

Et lapsed ei pääseks kuumale küpsetusahjule ligi, on küpsetusahju uks varustatud lapselukuga. See asub küpsetusahju ukse kohal.

Avage küpsetusahju uks.

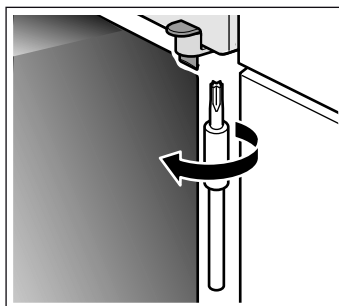
Suruge lapselukku üles (jn A).



Ukse lapseluku eemaldamine,

kui te ukse lapselukku enam ei vaja või kui lapselukk on määrdunud.

1. Avage küpsetusahju uks.
2. Keerake kruvi välja ja eemaldage lapselukk (jn B).



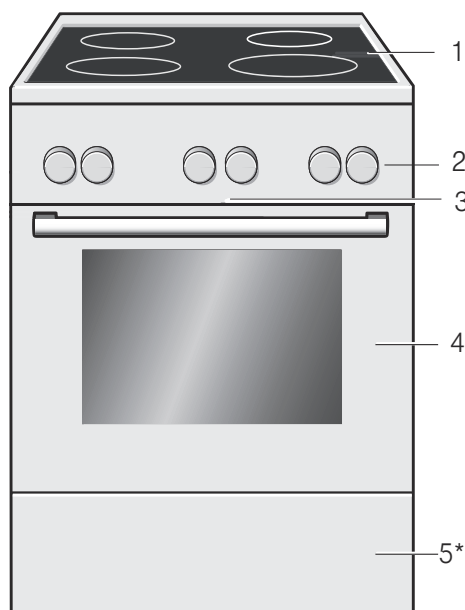
3. Sulgege ahjuuks.

Teie uus seade

Sellest peatükist leiate teavet seadme, töörežiimide ja lisatarvikute kohta.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

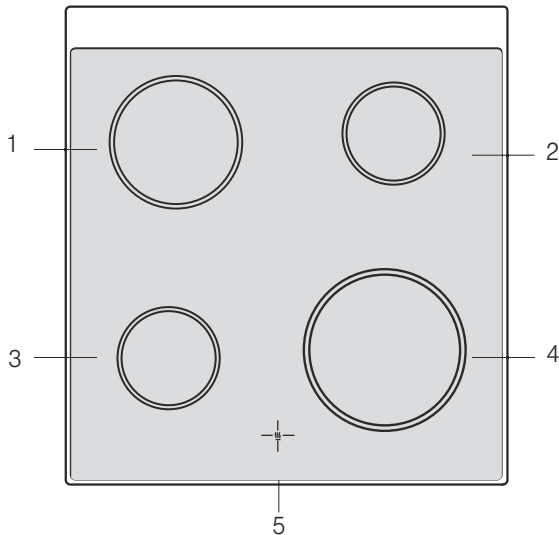
1	Pliidiplaat**
2	Juhtpaneel**
3	Ventilaator
4	Ahjuuks**
5*	Soklisahtel**

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

** Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Keeduala

Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

1	Keeduala 18 cm
2	Keeduala 14,5 cm
3	Keeduala 14,5 cm
4	Keeduala 21 cm
5	Jääksoojuse näidik

Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadil on iga keedukohta jaoks jääksoojuse näidik. See näitab, millised keedukohad on veel kuumad. Ka väljalülitatud pliidiplaadi korral põleb näidik, kuni keedukoht on piisavalt jahtunud.

Saate jääksoojust energiasäästlikult kasutada ja näiteks mõnda väiksemat toitu soojas hoida.

Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Nupud

Nupud on väljalülitatud asendis uputatavad. Nupu sissevajutamiseks ja väljatoomiseks vajutage nupule.

Funktsiooninupp

Seadke funktsioonivaliku lülitiga küpsetusahju kuumutusviisi. Funktsioonivaliku lüliti võib pöörata paremale või vasakule.

Asend	Kasutamine
Nullasend	Küpsetusahi on välja lülitatud.
Pealt- ja altkuumus	Kookide, vormiroogade ja lahjade praetükkide jaoks, nt veis või uluk, ühel tasandil. Kuumus tuleb ühtlaselt alt ja pealt.
3D-kuum õhk	Kookide ja küpsetiste jaoks ühel kuni kolmel tasandil. Ventilator jaotab tagaseina ringküttekeha soojuse ühtlaselt küpsetusruumi.
Pitsa-aste	Sügavkülmutatud toodete kiireks valmistamiseks ilma eelkuumutamiseks, nt pitsa, friikartulid või struudlid. Kütavad alumine küttekeha ja tagaseina rõngasküttekeha.
Altkuumus	Konservimiseks ja järelküpsetamiseks või järelpruunistamiseks. Kuumus tuleb alt.
Õhuringlusega grill	Liha, linnuliha ja tervest kalast praed. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator tekitab toidu ümber kuuma õhu ringluse.
Grill, väike pind	Väikeses koguses lihalõikude, vorstikeste, soojade võileibade ja kalatükkide grillimine. Kuumeneb grillküttekeha keskmine osa.
Grill, suur pind	Lihalõikude, vorstikeste, soojade võileibade ja kalatükkide grillimine. Kuumeneb kogu grillikeha alune pind.

* kuumutusviis, millega määrati standardi EN50304 kohane energiatõhususklass.

Asend	Kasutamine
Sulatamine	Nt liha, linnuliha, leiva-saia ja kuklite sulatamine. Ventilator tekitab toidu ümber kuuma õhu ringluse.
Kiirkuumutus	Küpsetusahju kiire eelkuumutus ilma tarvikuteta.

* kuumutusviis, millega määrati standardi EN50304 kohane energiatõhususklass.

Seadistamisel süttib küpsetusruumis lamp.

Temperatuuri valiku lüliti

Seadke temperatuuri valiku lülitiga temperatuur või grillimisaste.

Asendid	Funktsioon
Nullasend	Küpsetusahi ei ole kuum.
50-300	Temperatuurivahemik Temperatuur, °C.
1, 2, 3	Grillimisastmed Grillimisastmed grillimiseks, väike pind. Aste 1= nõrk Aste 2= keskmine Aste 3= tugev

Kui küpsetusahju kuumutatakse, põleb temperatuuri valiku lüliti kohal märgutuli. Lülitub kuumutamispausidel välja. Mõnede seadete korral see ei põle.

Keedukohtade lülitid

Nelja keedukohta lülititega reguleeritakse nende küttevõimsust.

Asend	Tähendus
0	Nullasend Keedukoht on välja lülitatud.
1-9	Kuumusastmed 1 = madalaim võimsus 9 = suurim võimsus

Kui mõne keedukohta sisse lülitate, süttib näidulamp.

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 tööd töötab 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 õigesti.

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



Rest

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

Lükake rest, avatud külg ahjuukse poole ja kumerus allapoole, küpsetusahju.



Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat ahju, kaldäär ahjuukse suunas.



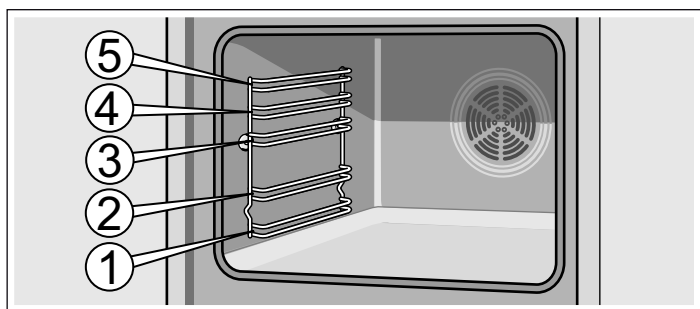
Universaalpann

Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitude ja suurte praadide jaoks. Seda võib otse restil grillimisel kasutada ka rasvanõuna.

Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.

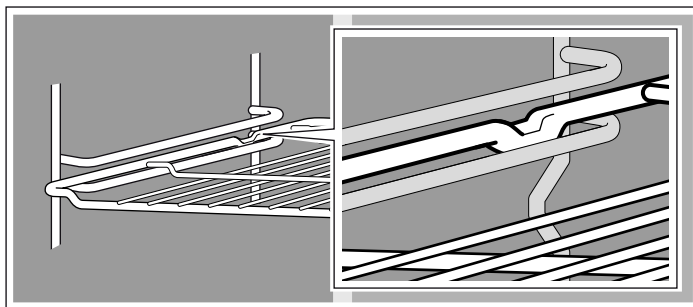
Lükake tarvik sisse

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 tõmmata. Nii saab toite kergesti välja võtta.

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



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

Hoidke küpsetusplaati mõlemalt 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, kodumasinat kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.

Lisavarustus

Lisavarustust võite osta klientideenindusest või majapidamistarvete poest. Meie brošüüridest või Internetist leiate mitmesuguseid oma küpsetusahjule sobivaid tooteid. Lisavarustuse kättesaadavus 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 universaalpannile. Tilgukuv rasv ja lihamahl koguneb sinna.
Grillpann	HEZ325000	Kasutatakse grillimisel grillimisrestil asemel või pritsmekaitsemena, et kaitsta küpsetusahju tugeva määrumise eest. Kasutage grillpanni ainult koos universaalpanniga. Grillpannil grillimine Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3. Grillpann pritsmekaitsemeks Universaalpann lükatakse koos grillpanniga resti alla.

Lisavarustus	HEZ-number	Funktsioon
Küpsetuskivi	HEZ327000	Küpsetuskivi sobib ideaalselt koduse leiva-saia, kuklite ja krõbeda põhjaga pitsa valmistamiseks. Küpsetuskivi tuleb alati soovitatud temperatuurini eelkuumutada.
Emailplaat	HEZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga emailplaat	HEZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Universaalpann	HEZ332003	Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitude ja suurte praadide jaoks. Võib kasutada ka resti alla asetatult rasva või lihamahlade kogumiseks. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga universaalpann	HEZ332011	Mahlased koogid, küpsised, sügavkülmutatud toidud ja suured praed tulevad universaalpannilt kergemini lahti. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni profipotiks.
Profipann vaherestiga	HEZ333003	Sobib eriti hästi suuremate koguste valmistamiseks.
Väljatõmbesin		
3-kordne täisväljatõmme	HEZ338352	1.,2. ja 3. kõrguse väljatõmbesiniidega saate tarviku ilma selle viltu vajumata välja tõmmata. 3-kordne täisväljatõmme, ei sobi pöördvardaga seadmetele.
Stopp-funktsiooniga kolmekordne väljatõmme	HEZ338357	Väljatõmmatavate siinidega kõrgustel 1, 2 ja 3 saab lisatarviku täiesti välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks. Väljatõmbesiniid fikseeruvad, mistõttu küpsetusplaate on mugav sisse asetada. 3-kordne stopp-funktsiooniga täisväljatõmme ei sobi pöördvardaga seadmetele.
Rest	HEZ334000	Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükkide ja sügavkülmutatud toitude jaoks.
Klaasist ahjupotid	HEZ915001	Klaasist ahjupott sobib pruunistatult hautatud toitude ja vormiroogade valmistamiseks. Sobib eriti hästi programmide ja praadimisautomaatika kasutamiseks.

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

klienditeenindusest, majapidamistarvete poest või üksikute maade e-poodidest. Nimetage toote number.

Roostevabast terasest pindade hooldusla- pid	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.
Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiud-lapp 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 lapselu-kuga kaasas olevat lehte.

Enne esmakordset kasutamist

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

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

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 jäänud pakendimaterjali.

Tarvikute puhastamine

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

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus .
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.

Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Seadmine käib nii.

Keedukohalülititega reguleerite üksikute keedukohtade küttevõimsust.

Asend 0 = välja lülitatud
Asend 1 = madalaim võimsus
Asend 9 = suurim võimsus

Kui mõne keedukoha sisse lülitate, süttib näidulamp.

Keetmistabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Paksemate roogade soojendamisel segage roogi sageli.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur, želatiin	1	-
Või	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Piim**	1-2	-
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valged kastmed, nt Bechameli kaste	1	3-6 min
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	3	15-30 min
Keedetud kartulid	3-4	25-30 min
Koorega keedetud kartulid	3-4	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	5*	6-10 min
Ühepajatoidud, supid	3-4	15-60 min
Köögivilid	3-4	10-20 min
Köögivilid, külmutatud	3-4	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	3-4	-
Moorimine		
Rulaadid	3-4	50-60 min
Moorpraad	3-4	60-100 min
Guljašš	3-4	50-60 min
Praadimine**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, külmutatud	6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Panniroad, külmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	5-6	üksteise järel

* ilma kaaneta edasi keeta

** ilma kaaneta

Küpsetusahju seadmine

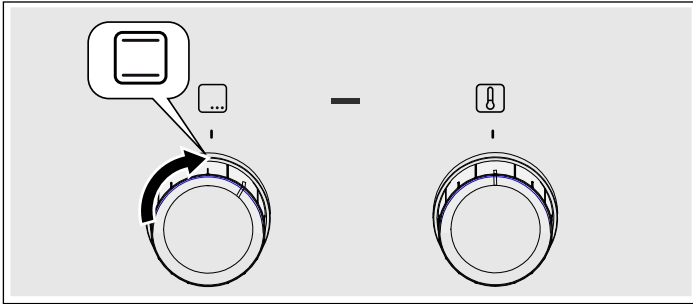
Teil on küpsetusahju seadmiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviisi ja temperatuur või grilliaste.

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

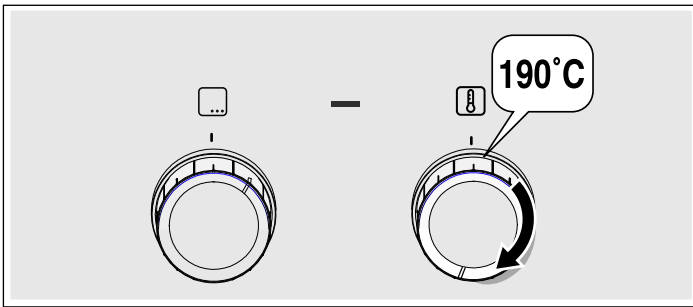
Kuumutusviisi ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviisi.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.



Küpsetusahi kuumeneb.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmise

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega jõuab ahi seatud temperatuurile eriti kiiresti.

Kasutage kiirkuumutust, kui ahi on seatud kõrgemale temperatuurile kui 100 °C.

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Seadke funktsiooninupp peale.

2. Temperatuurinupuga seate temperatuuri.

Mõne sekundi pärast hakkab ahi kuumenema. Temperatuurinupu kohal olev näidulamp süttib.

Kiirkuumutus on lõppenud

Temperatuuri valikulüliti kohal olev märgutuli kustub. Pange toit küpsetusahju ja seadke soovitud kuumutusmeetod.

Kiirkuumutuse katkestamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse. Küpsetusahi on välja lülitatud.

Hooldamine ja puhastamine

Korraliku hooldamise ja puhastamise korral jäävad teie pliidiplaat ja küpsetusahi kauaks kenasti tööle. Mõlema õiget puhastamist ja hooldust käsitleme siin.

Märkused

- Küpsetusahju esikülje väikesed värvierinevused on tingitud eri materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasil võbelevad varjud on tingitud küpsetusahju lambi valguse peegeldusest.
- Email põleb väga kõrgetel 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 korrosioonikaitset.

Puhastusvahendid

Et pinnad ei saaks valede puhastusvahendite tõttu kahjustada, pöörake tähelepanu järgmistele andmetele.

Keeduala puhastamisel ärge kasutage

- lahjendamata puhastusvahendit ega nõudepesumasina- vahendit,
- küürimiskäsnu,
- agressiivseid puhastusvahendeid, nt praeahju puhastusvahendit või plekieemaldit,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Küpsetusahju puhastamisel ärge kasutage

- teravaid ega
- kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- küürimiskäsnu,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Tsoon	Puhastusvahend
Roostevabast terasest pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Roostevabast terasest pinda pühkige alati kiu suunaga paral-leelselt. Vastasel juhul võivad tekkida krii-mud. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastus-vahendid, mis sobivad kuumu pinna puhastamiseks. Kandke puhastusva-hend pehme lapiga õhukese kihina pin-nale.
Emailitud, lakitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhasta-miseks klaasipuhastusvahendit ega klaa-sist kaabitsat.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhasta-miseks klaasipuhastusvahendit ega klaa-sist kaabitsat.
Pealmine klaaskate* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Pealmine klaaskate!</i>
Pöördnupud Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Pliidiplaadi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrun-happe ega äädikaga.
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi põletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage põleti pea ja kate, puhastage kuumu nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüte-küünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei avalda mõju töökindlusele.
Elektrikeeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriva toimega vahendid või puhastus-käsnaad: Laske pliidiplaadil seejärel korra kuu-meneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.

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

Tsoon	Puhastusvahend
Keeduplaadi rön-gas* (olenevalt mudelist)	Pliidiplaadi värvimuutused (kollasest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusva-hendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.
Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasikeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhisteile. ⚠Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahe-tage kohe välja.
Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaasi jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhisteile. ⚠Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahe-tage kohe välja.
Ukseklaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat. Puhastamise hõlbustamiseks saab ukse maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine!</i>
Lapselukk* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küü-rige.
Keedutsoon	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikala-hus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. ⚠Isepuhastuvate pindade puhul kasu-tage isepuhastusfunktsiooni. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid! Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage ise-puhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

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

Tsoon	Puhastusvahend
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Kanderaamistiku saate puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine!</i> Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt mäaret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistike kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga. Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist) Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava esmega. Ärge kasutage agressiivse toimega puhastusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Pöördvarras* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas. Praetermomeeter* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Soklijahtel* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

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

Enne puhastamist

Võtke kõik tarvikud ja nõud ahjust välja.

Ahju põhja, lae ja külgeinte puhastamine


Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahust.

Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. Ärge kunagi töödelge isepuhastuvaid pindu küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendiga.

Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine

Ahju tagasein on kaetud äärmiselt poorse keraamilise materjali kihiga. See kiht imab ahju töötamise ajal sisse ja lagundab küpsetamisel ahju tagaseinale sattunud pritsmed. Mida kõrgem on temperatuur ja mida kauem ahi töötab, seda parem on tulemus.

Kui määrdunud kohad on näha ka pärast mitmekordset puhastust, toimige järgmiselt:

1. Puhastage põhjalikult ahju põhi, lagi ja külgeinad.
2. Reguleerige välja 3D-kuum õhk .
3. Laske tühjal suletud ahjul kuumeneda maksimaaltemperatuuril ca 2 tundi.

Keraamiline pind regenereerub. Kui ahi on jahtunud, eemaldage pruunikad või valkjad jäägid vee ja pehme käsna.

Kihi kerge toonimuutus ei avalda isepuhastusele mingit mõju.

Tähelepanu!

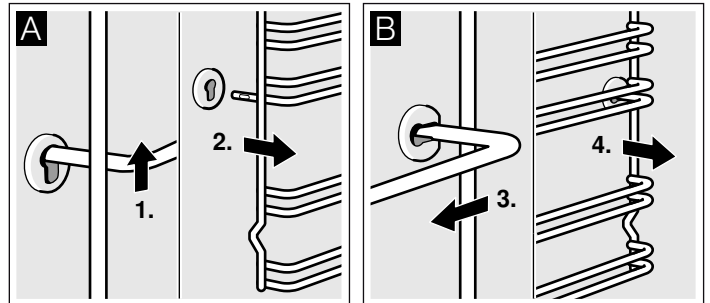
- Ärge kunagi kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid. Need kriimustavad poorset kihti või purustavad selle.
- Ärge kunagi töödelge keraamilisest materjalist pinda ahjupuhastusvahendiga. Kui ahjupuhastusvahendit satub kogemata sellisele pinnale, eemaldage see kohe käsna ja ohtra veega.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

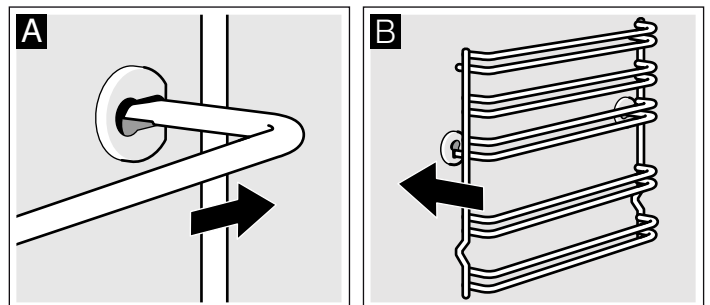
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



Puhastage kanderaamistikku nõudepesuvahendi ja käsna. 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).

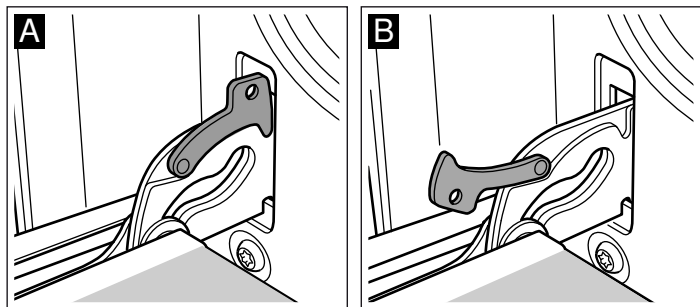


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

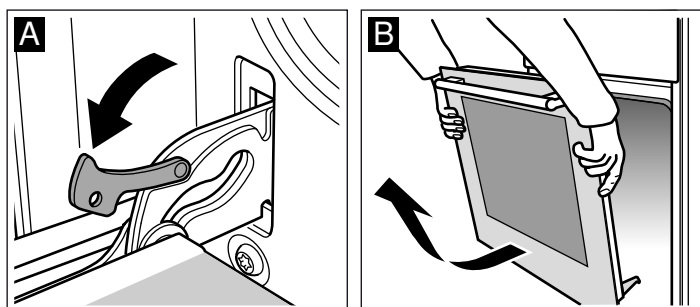


⚠ Vigastusoh!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

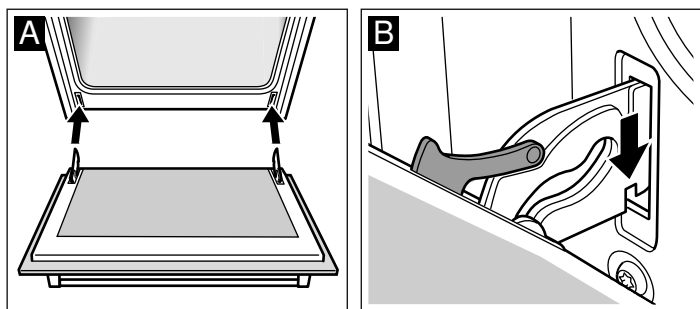
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



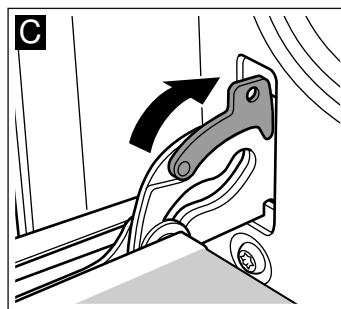
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse hingedelepanekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis A).
2. Hinge sälk peab mõlemal pool lukustuma (joonis B).



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni (joonis C). Sulgege ahjuuks.



⚠ Vigastusoh!

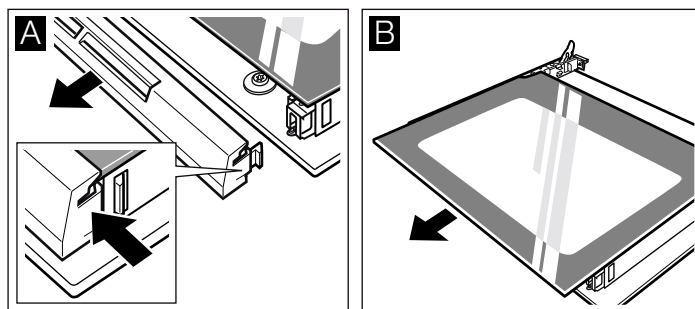
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

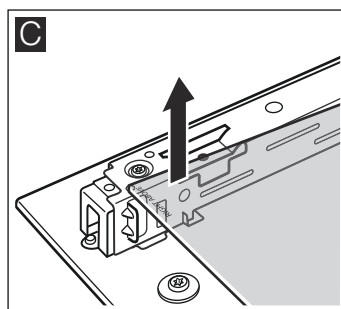
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

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.

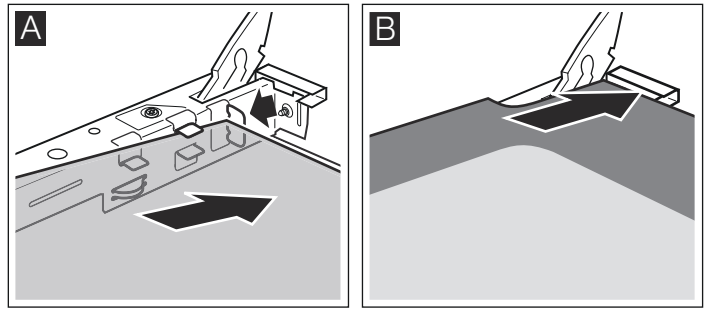
⚠ Vigastuste oht!

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 mõlemasse hoidikusse. Sile pind peab jääma 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.

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on katki. Voolukatkestus.	Vaadake elektrikilbist, kas kaitse on korras. Kontrollige, kas köögi valgustus ja teised köögiseadmed toimivad.
Küpsetusahi ei lähe kuumaks.	Kontaktidel on tolm.	Pöörake lülite pidemeid korduvalt edasi-tagasi.

⚠ Elektrilöögi oht!!

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

Ahjulambi pirni vahetamine

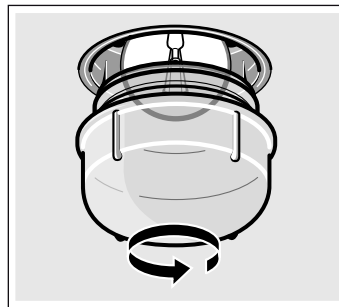
Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W halogeenpirnid on saadaval

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. Kravige klaasist kate tagasi kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

Klaaskate

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

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

Et saaksime teid kvalifitseeritult teenindada, teatage palun helistamisel toote number (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Tüübisildi 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 ☎

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Energiasäästu- ja keskkonnansoovitused

Siit saate soovitusi, kuidas küpsetusahjuga praadides ja küpsetades ning keedualal keetes energiat säästa, ja kuidas oma seade õigesti jäätmekäitlusse 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 järgemööda. 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 jääksoojust lõpuni küpsetamiseks kasutada.

Energia säästmine pliidiplaadil

- Kasutage paksu ja sileda põhjaga potte ning panne. Ebatasane põhi suurendab energiakulu.

- Poti- või pannipõhja läbimõõt peab vastama keedukoha suurusle. Liiga väikeste pottide kasutamine pliidiplaadil põhjustab energiakadusid. Pidage silmas, et nõude tootjad märgivad andmetes tihti pottide ülemise läbimõõdu. See on enamasti suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väiksemate koguste puhul kasutage väikest potti. Suur, kuid vähe täidetud pott võtab palju energiat.
- Sulgege pott alati sobiva kaanega. Ilma kaaneta küpsetamisel kasutate neli korda rohkem energiat.
- Küpsetage vähese veega. See säästab energiat. Köögiviljadel jäävad vitamiinid ja mineraalained alles.
- Lülitage õigel ajal madalamale astmele.
- Kasutage jääksoojust. Pikema küpsetamise puhul lülitage juba 5-10 minutit enne küpsetusaja lõppu pliidiplaat välja.

Keskkonnanästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnanõbralikult.



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

Meie köögistuudios katsetatud


Siit leiate valiku toite koos vastavate optimaalsete 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 väärtused 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


Ühel tasandil küpsetamine

Pealt-ja altkuumusega  õnnestub kookide küpsetamine kõige paremini.

Kui küpsetate 3D-kuuma õhuga , lükake tarvikud järgmistele kõrgustele:

- Vormikoogid: 2. kõrgus
- Plaadikoogid: 3. kõrgus

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

- Universaalpann: 3. kõrgus
- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

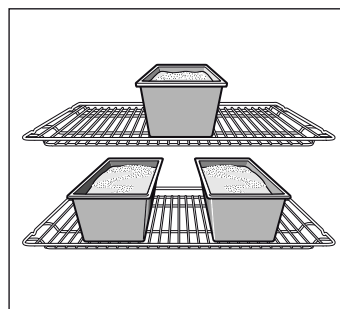
Kolmel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

- Küpsetusplaat: 5.
- Universaalpann: 3. kõrgus
- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

Samal ajal sisselükatavad plaaditüüed ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

3 keeksivormiga üheaegselt küpsetades asetage need restidele nii, nagu joonisel näidatud.



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Silikoonvormide kasutamisel juhinduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikoonvormid 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.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviitkook, lihtne	Tordi/keeksivorm	2	☉	160-180	40-50
	3 keeksivormi	3+1	☉	140-160	60-80
Biskviitkook, õhuke	Tordi/keeksivorm	2	☐	150-170	60-70
Tordipõhi, biskviittainast	Puuviljapõhja-vorm	2	☐	150-170	20-30
Õhuke puuviljakook, biskviittainast	Lahtikäiv koogivorm	2	☐	160-180	50-60
Biskviittort	Lahtikäiv koogivorm	2	☐	160-180	30-40
Servaga koogipõhi, muretainast	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	170-190	25-35
Muretainapõhjaga puuvilja- või kohupiimatort*	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	170-190	70-90
Lahtine pirukas	Pitsapann	1	☐	220-240	35-45
Soolased küpsetised (nt plaadipirukas/sibulapirukas)*	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	180-200	50-60
Pitsa, õhukese põhjaga, vähese kattega (eelkuumutada)	Pitsapann	1	☐	250-270	10-15

* Laske kookidel u 20 minutit väljalülitatud suletud ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviit- või pärmitainas kuiva kattega	Küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	35-45
Biskviit- või pärmitainas mahlase kattega, puuvili	Universaalpann	3	☐	160-180	40-50
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	50-60
Lahtine pirukas	Universaalpann	2	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	Küpsetusplaat	2	☐	190-210	15-20
Pärmipalmik 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	Universaalpann	2	☐	180-200	55-65
Börek	Universaalpann	2	☐	180-200	40-50
Pitsa	Küpsetusplaat	2	☐	220-240	15-25
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	35-45

Väikesed küpsetised	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	küpsetusplaat	3	☉	140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	☉	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-140	40-55
Mandliküpsised	küpsetusplaat	2	☐	110-130	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	100-120	40-50

Väikesed küpsetised	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Besee	küpsetusplaat	3	☉	80-100	100-150
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	2	☐	200-220	30-40
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	3	☉	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pärmitainaküpsetis	küpsetusplaat	3	☐	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	170-190	25-35

Leib ja sai

Leiva ja saia küpsetamisel laske ahjul eelnevalt kuumeneda, kui ei ole märgitud teisiti.

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Kahel tasandil küpsetamisel asetage universaalpann alati küpsetusplaadi kohale.

Leib ja sai	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300	8
				200	35-45
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300	8
				200	40-50
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3	☐	210-230	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3	☐	170-190	15-20
				universaalpann + küpsetusplaat	3+1

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on läbi küpsenud.	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.	Kasutage 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 koogivormi äärt. Vabastage kook pärast 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 sellele puuviljamahla 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).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsutage põhja. 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 pealolev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamalt universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku ☉. Samal ajal sisselükata- vad plaaditüüpe ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

Kõige paremini sobivad klaasist nõud. Jälgige, et ahjupoti kaas sobiks ja hästi sulguks.

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 ½ 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 aeglasemalt ja pruunistub vähem. Kasutage kõrgemat temperatuuri või pikemat küpsetusaega.

Grillimine

Enne grillitava toidu ahju panemist eelkuumutage ahju u 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

Võtke võimalikult ühesuguse paksusega grillitavad tükid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad 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.

Lisaks lükake 1. kõrgusele universaalpann. Liha mahl tilgub sinna ja küpsetusahi jääb 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 seatud grillimisastmest.

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grilli- misaste	Kestus minutites
Veiseliha						
Veiselihast pajapraad	1,0 kg	kinni	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Veisefilee, keskmine	1,0 kg	lahti	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbiif, keskmine	1,0 kg	lahti	1	☒	210-230	50
Biifsteek, keskmine 3 cm		Rest	5	☐	3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Sealiha						
Praad ilma kamarata (nt kael)	1,0 kg	lahti	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160
Praad kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	1	☒	200-220	120
	1,5 kg		1	☒	190-210	150
	2,0 kg		1	☒	180-200	180
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	2	☐	210-230	70
Lambaliha						
Lambaliha kondita, keskmine	1,5 kg	lahti	1	☒	150-170	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	500 g lihast	lahti	1	☒	170-190	70

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Vorstikesed						
Vorstikesed		Rest	4		3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta. Asetage terved linnud esmalt restile, rind allpool. * Pöörake pärast 2/3 etteantud aja möödumist.

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

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

Linnuliha saab eriti krõbedalt pruun siis, kui praadimisaja lõpus määrada seda või, soolvee või apelsinimahhaga.

Linnuliha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kana, terve	1,2 kg	Rest	2		200-220	60-70
Terve broiler	1,6 kg	Rest	2		190-210	80-90
Kana, poolitatud	iga tükk 500 g	Rest	2		200-220	40-50
Kanatükid	iga tükk 300 g	Rest	3		200-220	30-40
Part, terve	2,0 kg	Rest	2		170-190	90-100
Hani, terve	3,5-4,0 kg	Rest	2		150-170	110-130
Noor kalkun, terve	3,0 kg	Rest	2		170-190	80-100
Kalkuni kints	1,0 kg	Rest	2		180-200	90-100

Kala

Pöörake kalatükke pärast 2/3 aja möödumist.

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

Otse restil grillides pange lisaks 1. kõrgusele universaalpann. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Kala, terve	iga tükk 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
Kala kotlet, 3 cm paksune		Rest	3		2	20-25

Praadimise ja grillimise nõuanded

Prae kaaluandmeid tabelis ei ole.	Valige andmed vastavalt järgmisele väiksemale kaalule ja pikendage aega.
Soovite 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 kõrbenud.	Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.
Praad on ilus, kuid kaste on kõrbenud.	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 auuva kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele universaalpann.
Küpsetusahi jääb puhtam.

Pange nõu alati restile.

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

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Vormiroad					
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		180-200	40-50
Pasta vormiroog	Ahjuvorm	2		210-230	30-40
Gratään					
Kartuligratään, toorettest ainetest, max 4 cm kõrge	1 ahjuvorm	2		160-180	60-80
	2 ahjuvormi	1+3		150-170	65-85
Röstsai					
Soojad võileivad, 4 tk	Rest	4		160-170	10-15
Soojad võileivad, 12 tk	Rest	4		160-170	15-20

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 ebaühtlus võivad ilmneda juba toorel toidul.

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		190-210	15-20
	universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa, paksupõhjaline	universaalpann	2		170-190	20-30
	universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa-baguette	universaalpann	3		170-190	20-30
Minipitsa	universaalpann	3		180-200	10-20
Pitsa, jahutatud, eelkuumutada	universaalpann	1		180-200	10-15
Kartulitooted, sügavkülmutatud					
Friikartulid	universaalpann	3		190-210	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	universaalpann	3		190-210	20-25
Täidetud kartulitaskud	universaalpann	3		190-210	15-25
Küpsetised, sügavkülmutatud					
Kuklid, baguette	universaalpann	3		190-210	10-20
Soolakringlid	universaalpann	3		210-230	10-20
Küpsetised, eelkülmutatud					
Eelkülmutatud kuklid või baguette-saiad	universaalpann	3		190-210	10-20
	universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Aedviljapihvid, sügavkülmutatud					
Kalapulgad	universaalpann	2		200-220	10-15
Kananagitsad	universaalpann	3		190-210	10-20
Struudel, sügavkülmutatud					
Struudel	universaalpann	3		190-210	30-40



Erilised toidud

Madalate temperatuuridel õnnestub 3D-kuuma õhuga  kreemjas jogurt sama hästi nagu kohev pärmitainas.

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

1. Kuumutage keemiseni 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldusega) ja jahutage 40 °C-ni.
2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapi temperatuuril).

Toit	Nõud	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või ahju põrandale purgid		50 °C eelkuumutada 50 °C	5 min 8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumuskindel nõu küpsetusruumi põrandale		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

nt kooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuvili, kana, vorst ja liha, leib-sai, kuklid, koogid ja muud küpsetised

Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C
Rest	2		Temperatuuri valikulüliti jääb väljalülitatuks

Kuivatamine

3D-kuuma õhuga  saab suurepäraselt kuivatada.





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

Nõrutage korralikult ja kuivatage.

Vooderdage universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Pöörake väga mahlast puu- või aedvilja mitu korda.

Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Puuvili ja ürdid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
600 g õunarattaid	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 5 tundi
800 g pirnivile	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8 tundi
1,5 kg kreeke või ploome	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8-10 tundi
200 g puhastatud ürte	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 1½ tundi

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuurseid purke.

Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriteliste purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid 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 kummirõngas ja kaas.
4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

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

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

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

Pärmitaina kergitamine

1. Valmistage tavaline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.

2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

3. Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Seadmine

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

2. Valage universaalpannile umbes ½ (Umbes 80°C) liitrit kuuma 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 järeelsoojust võtke purgid ahjust välja. Pikemaegsel ahjus jahtumisel võivad tekkida bakterid ja konservpuuvili läheb kergemini käärima.

Puuvili liitriilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järeloojus
Õunad, sõstrad, maasikad	lülitage välja	u 25 minutit
Kirsid, aprikoosid, virsikud, karusmarjad	lülitage välja	u 30 minutit
Õunamoos, pirnid, ploomid	lülitage välja	u 35 minutit

Aedvili

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

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

Aedvili külmas marinaadis liitriilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järeloojus
Kurgid	-	u 35 minutit
Punapeet	u 35 minutit	u 30 minutit
Rooskapsas	u 45 minutit	u 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane peakapsas	u 60 minutit	u 30 minutit
Herned	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.

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kuumtöötlusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai,

kuklid, leib või õhukesed küpsetised (küpsised, piparkoogid, mandliküpsised).

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist

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

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 akrüülamiidi teket.

Ahju-friikartulid

Jaotage ühtlaselt ja ühekordselt 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.

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

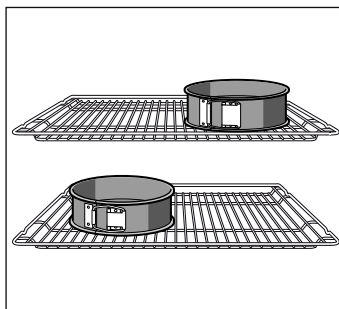
Samal ajal sisselükatavad plaaditüüed ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides:

Küpsetage pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Kasutage universaalpanni asemel resti ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Pritsitavad küpsised, eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	Küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	Küpsetusplaat + universaalpann	1+3	☒	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	1+3+5	☒	130-140	40-55
Väiksed koogid, eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-35
	Küpsetusplaat	3	☒	150-170	20-35
	Küpsetusplaat + universaalpann	1+3	☒	140-160	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	1+3+5	☒	130-150	35-55
Veebiskviit, eelkuumutada*	Lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-170	30-40
	Lahtikäiv koogivorm restil	2	☒	160-170	25-40
Kaetud õunakook	Rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

*Ärge kasutage eelkuumutuseks kiirkuumutust.

Grillimine

Kui panete toiduained otse restile, lükake lisaks 1. kõrgusele universaalpann. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Grillimisaste	Kestus minutites
Rõstsaia pruunistamine 10 minutit eelkuumutada	Rest	5	☐	3	1/2-2
loomalihahamburger, 12 tükki mitte eelkuumutada	Rest + universaalpann	4+1	☐	3	25-30

* Pöörake pärast 2/3 aja möödumist

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	27	Kepimas.....	49
Pažeidimų priežastys	29	Kepimas griliu.....	50
Apžvalga.....	29		
Orkaitės pažeidimai.....	29		
Cokolinio stalčiaus pažeidimai.....	29		
Statymas ir elektros jungtis	29		
Für den Installateur.....	29		
Tvirtinimas prie sienos.....	30		
Durų fiksatorius.....	30		
Jūsų naujasis prietaisas	30		
Bendroji informacija.....	30		
Virimo zona.....	30		
Valdymo skydelis.....	31		
Orkaitės vidus.....	31		
Jūsų priedai	32		
Priedų įstūmimas.....	32		
Specialūs priedai.....	32		
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės.....	33		
Prieš naudojant pirmą kartą	33		
Orkaitės įkaitinimas.....	33		
Priedų valymas.....	33		
Kaitlentės nustatymas	34		
Kaitvietės nustatymas.....	34		
Gaminimo lentelė.....	34		
Orkaitės reguliavimas	35		
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	35		
Greitasis įkaitinimas.....	35		
Priežiūra ir valymas	35		
Valymo priemonės.....	35		
Prieš pradėdami valyti.....	37		
Rémelio išmontavimas ir montavimas.....	37		
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas.....	38		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas.....	38		
Triktis, ką daryti?	39		
Trikčių lentelė.....	39		
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas.....	39		
Stiklinis dangtis.....	39		
Klientų aptarnavimo skyrius	40		
E ir FD numeris.....	40		
Patarimai dėl energijos ir aplinkos	40		
Energijos taupymas orkaitėje.....	40		
Energijos taupymas ant kaitlentės.....	40		
Ekologiškas utilizavimas.....	40		
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	41		
Pyragas ir sausainiai.....	41		
Kepimo patarimai.....	43		
Mėsa, paukštiena, žuvis.....	43		
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	45		
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona.....	46		
Paruošti produktai.....	46		
Specialūs patiekalai.....	47		
Atitirpinimas.....	47		
Džiovinimas.....	48		
Konservavimas.....	48		
Akrilamidas maisto produktuose	49		
Bandomieji patiekalai	49		

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 teisingai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

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

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

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

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

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 šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

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

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

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

Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš

lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną 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 orkaitės arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionėlių, valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.
- Cokolinijo 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 atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista.

Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.

- Eksploatuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

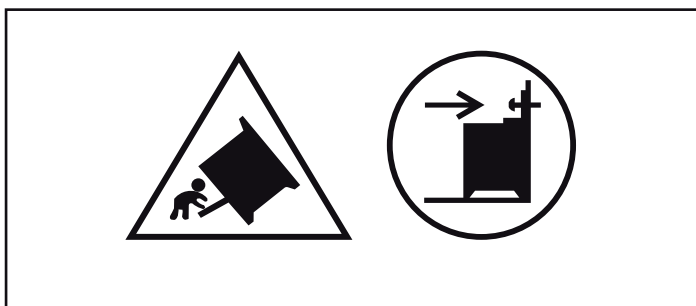
Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižų valymo priemonių.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.

Pavojus, kad pakryps!



Įspėjimas. Kad prietaisas nepakryptų, reikia įmontuoti apsaugą nuo pakrypimo. Prašome perskaityti montavimo instrukcijas.

Elektros šoko pavojus!

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

Gaisro pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pažeidimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiū būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę maisto produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aliuminio)	Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

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

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

ties, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.

- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarančios prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

Statymas ir elektros jungtis

Elektros tiekimo prijungimas

Pastatyti prietaisą patikėkite klientų aptarnavimo skyriui. Turi būti laikomasi elektros energijos tiekėjo taisyklės.

Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.

Dėmesio!

Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Tvirtinimas prie sienos

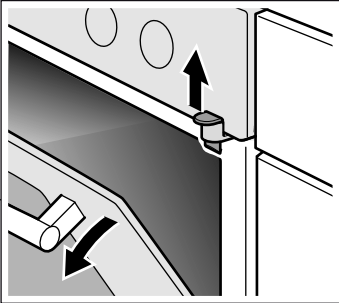
Kad viryklė nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimą prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

Durų fiksatorius

Kad vaikai neįkištų rankų į karštą orkaitę, ant orkaitės durelių yra pritvirtintas fiksatorius. Jis yra virš orkaitės durelių.

Orkaitės durelių atidarymas

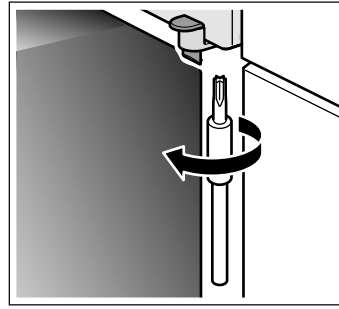
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



Durų fiksatoriaus nuėmimas

Jei durų fiksatoriaus nebereikia arba jei jis yra nešvarus:

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Išsukite varžtą ir išimkite durelių fiksatorių (B pav.).



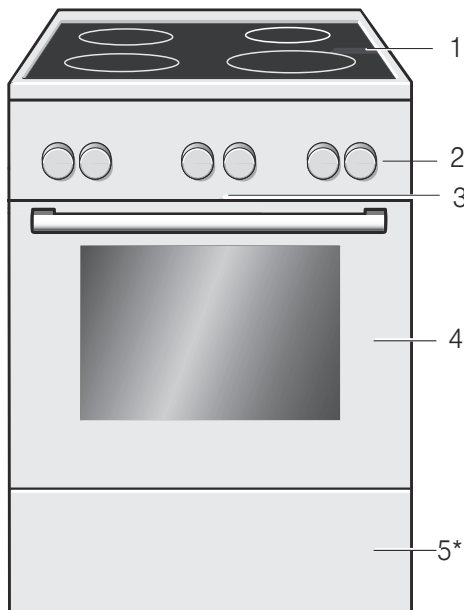
3. Uždarykite orkaitės dureles.

Jūsų naujasis prietaisas

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

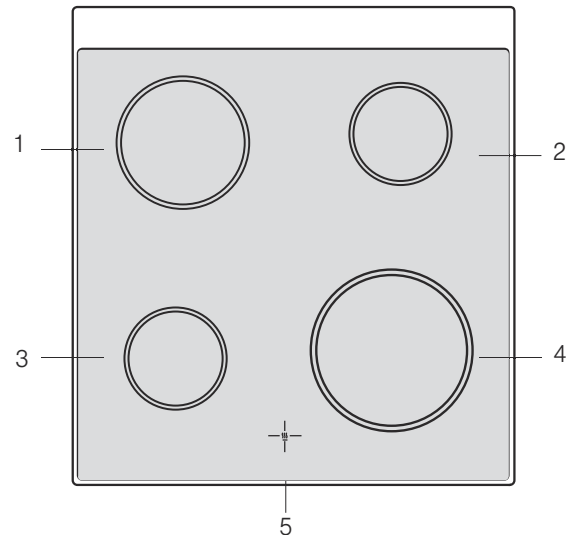
Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Virimo zona

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



Paiškinimai

1	Kaitlentė**
2	Valdymo skydelis**
3	Vėsinamasis ventiliatorius
4	Orkaitės durelės**
5*	Apatinis stalčius**

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).

** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Paiškinimai

1	18 cm kaitvietė
2	14,5 cm kaitvietė
3	14,5 cm kaitvietė
4	21 cm kaitvietė
5	Liekamosios šilumos indikatorius

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės. Išjungus

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.











Perjungimo rankenėlės

Išjungimo padėtyje esančias perjungimo rankenėles galima įleisti. Jei norite įleisti arba ištraukti, spustelėkite rankenėlę.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite orkaitės kaitinimo būdą.

Funkcijų pasirinkimo jungiklį galite pasukti į dešinę arba kairę.

Padėtis	Naudojimas
 Nulinė padėtis	Orkaitė yra išjungta.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragams, apkepams ir liesiems kepsniams, pvz., jautienai arba žvėrienai, viename lygyje. Kaitinama tolygiai iš viršaus ir apačios.
 3D karšto oro srautas*	Pyragams ir sausainiams 1–3 lygiuose. Ventilatorius tolygiai orkaitėje paskirsto žiedinio kaitinimo elemento, esančio galinėje sienelėje, šilumą.
 Picos kepimo režimas	Greitam šaldytų produktų paruošimui be išankstinio įkaitinimo, pvz., picai, gruzdintoms bulvytėms arba štrudeliui. Kaitina apatiniai kaitinimo elementai ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
 Apatinis kaitinimas	Konservuoti ir kepti arba skrudinti. Kaitinama iš apačios.
 Grilio režimas su recirkuliacija	Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementai ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius paskirsto karštą orą aplink patiekalą.
 Grilis, maži plotai	Didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabaliukams mažais kiekiais kepti grilio režimu. Įkaista vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
 Grilis, dideli plotai	Didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabaliukams kepti grilio režimu. Įkaista visas plotas po grilio kaitinimo elementu.
 Atitirpinimas	Pavyzdžiui, mėšai, paukštienai, duonai ir pyragui atitirpinti. Ventilatorius paskirsto šiltą orą aplink patiekalą.
 Greitasis įkaitinimas	Greitas orkaitės įkaitinimas be priedų.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis EN50304, buvo nustatytas energijos sąnaudų koeficientas.


Kai nustatote, kameroje šviečia lemputė.

kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Norėdami tausoti energiją Jūs galite išnaudoti liekamąją šilumą, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatoma temperatūra arba grilio pakopa.

Padėtys	Funkcija	
 Nulinė padėtis	Orkaitė nekaršta.	
50–300	Temperatūros diapazonas	Temperatūra, °C.
1, 2, 3	Grilio pakopos	Grilio pakopa, mažas <input type="checkbox"/> plotas. 1 pakopa = silpnai 2 vidutiniškai = vidutiniškai 3 pakopa = stipriai

Kai kaitinama orkaitė, šviečia indikatoriaus lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio. Per kaitinimo pertraukas išsijungia. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Kaitviečių jungiklis

Keturiais kaitviečių jungikliais nustatysite atskirų kaitviečių kaitinimo galią.

Padėtis	Reikšmė	
0	Nulinė padėtis	Kaitvietė yra išjungta.
1–9	Kaitinimo pakopos	1 – mažiausia galia 9 – didžiausia galia

Kai įjungiate kaitvietę, pradeda šviesti indikatoriaus lemputė.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitę joje šviečia lemputė.

Aušinamasis ventilatorius

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

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

Jūsų priedai

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

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



Grotelės

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

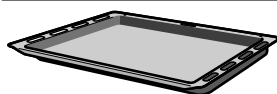
Groteles stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn.



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



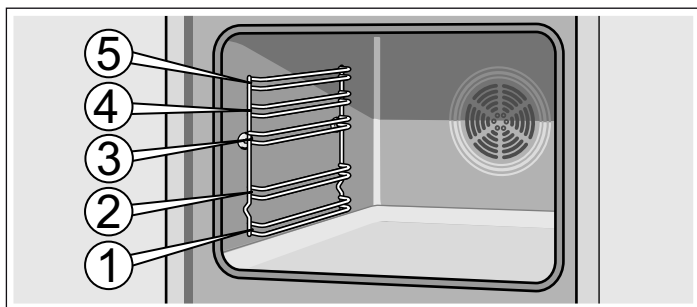
Universalusis padėklas

Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį taip pat galima naudoti riebalams surinkti, kai kepatė ant grotelių.

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.

Priedų įstūmimas

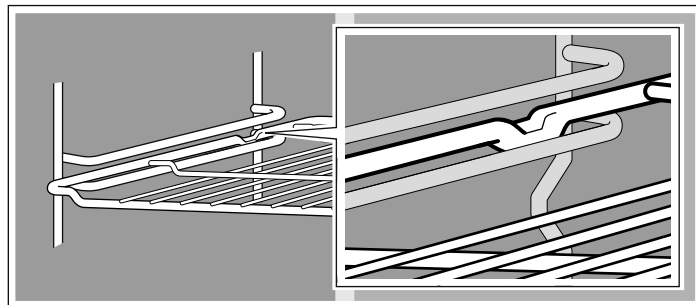
Priedą galite įstumti į 5 skirtingus lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas nesiliestų prie durelių stiklo.



Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Picos padėklas	HEZ317000	Ypač tinka picai, užšaldytiems patiekalams ir apvaliems tortams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą įstumkite virš grotelių ir laikykite lentelėse pateiktų duomenų.
Įstatomos grotelės	HEZ324000	Naudojamos kepat. 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 tiškaly, kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio padėklą naudokite tik kartu su universalioju padėklu. Griliu keunami gabalėliai ant grilio padėklo: galima naudoti tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tiškaly: universalusis padėklas su grilio padėklu įstumiamas po grotelėmis.
Kepimo akmuo	HEZ327000	Kepimo akmuo pirmiausia tinka pačių paruoštai duonai, bandelėms ir picai, kurių padas turi likti traškus, kepti. Kepimo akmenį visada reikia iš anksto įkaitinti iki rekomenduojamos 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 patogų padėti pyragą ir išdėstyti sausainius. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.

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

Stumdami į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priedo gale. Tik tada jis užsifiksuos.



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

Kepimo padėklą laikykite abiem rankomis už šonų ir stumkite lygiagrečiai į rėmą. Stumdami 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 priedų galite nusipirkti iš klientų aptarnavimo skyriaus arba specializuotoje parduotuvėje. Mūsų brošiūrose arba internete rasite įvairiausių Jūsų orkaitei tinkančių produktų. Ne visose šalyse galima įsigyti specialių priedų ir ne į visas šalis jų galima užsisakyti internetu. Informacijos apie tai rasite pardavimo dokumentuose.

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

Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Universalusis padėklas	HEZ332003	Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį galima įstatyti po grotelėmis, kad subėgtų riebalai arba mėsos sultys. Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Universalusis padėklas su neprisvytančia danga	HEZ332011	Sultingi pyragai, sausainiai, šaldyti produktai ir dideli kepsniai lengviau nuimami nuo universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Keptuvės profesionalams dangtis	HEZ333001	Su dangčiu keptuvė profesionalams virsta keptuvu profesionalams.
Keptuvė profesionalams su įstatomomis grotelėmis	HEZ333003	Ypač tinka dideliems kiekiams ruošti.
Ištraukiamieji bėgeliai		
Trigubi iki galo ištraukiami bėgeliai	HEZ338352	Naudodami ištraukiamuosius bėgelius 1, 2 ir 3 lygyje galėsite ištraukti priedus ir jie neapvirs. Trigubi iki galo ištraukiami bėgeliai netinka prietaisams su sukamuoju iešmu.
Trigubi iki galo ištraukiami bėgeliai su sustabdymo funkcija	HEZ338357	1, 2 ir 3 lygyje esantys ištraukiamieji bėgeliai leidžia iki galo ištraukti priedą ir jis neapvirs. Ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja, todėl galima patogiai įstatyti kepimo padėklus. Trigubų teleskopinių bėgelių su sustabdymo funkcija negalima naudoti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Grotelės	HEZ334000	Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalams.
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stiklinis keptuvas skirtas troškinamiems patiekalams ir apkepams. Ypač tinka programoms ir automatinei kepimo programai.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

Savo buitiniam 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 paviršių 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 tinka 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. Laikykitės prie durų fiksatoriaus pridėdama informacinio lapelio nurodymų.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Orkaitės įkaitinimas

Norėdami pašalinti naujos orkaitės kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite. Puikiai tinka kaitinti vieną valandą, įjungus viršutinį / apatinį kaitinimą ir 240 °C. Patikrinkite, 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 jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Priedų valymas

Prieš pirmą kartą naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkšta šluoste.

Kaitlentės nustatymas

Skaitydami šį skyrių sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

0 kaitinimo pakopa = Kaitvietė yra išjungta.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kai įjungiate kaitvietę, šviečia indikatorius lemputė.

Gaminimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

Šildydami tirštą maistą, jį reguliariai pamaišykite.

Užvirimui naudokite 9 kaitinimo pakopą.

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė, minutėmis
Tirpinimas		
Šokoladas, glajus, želatina	1	-
Sviestas	1-2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1-2	-
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Virtinukai, kukuliai	4*	20-30 min.
Žuvis	3*	10-15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1	3-6 min.
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	3	15-30 min.
Bulvės su lupenomis	3-4	25-30 min.
Virtos bulvės	3-4	15-25 min.
Kepiniai iš tešlos, makaronai	5*	6-10 min.
Vienas patiekalas, sriubos	3-4	15-60 min.
Daržovės	3-4	10-20 min.
Daržovės, šaldytos	3-4	10-20 min.
Virti greitpuodyje	3-4	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	3-4	50-60 min.
Troškinti kepsniai	3-4	60-100 min.
Guliašas	3-4	50-60 min.
Kepsniai**		
Šnicelis, natūralus arba apvoliotas	6-7	6-10 min.
Šnicelis, užšaldytas	6-7	8-12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8-12 min.
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	4-5	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota	4-5	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-12 min.
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6-10 min.
Spurga	5-6	nuolat

* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu


** neuždengus dangteliu

Orkaitės reguliavimas

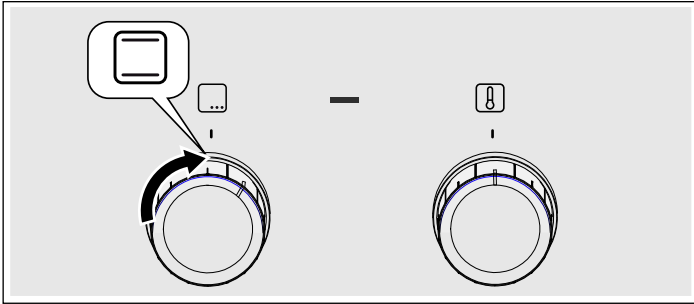
Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti pageidaujamą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą.

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

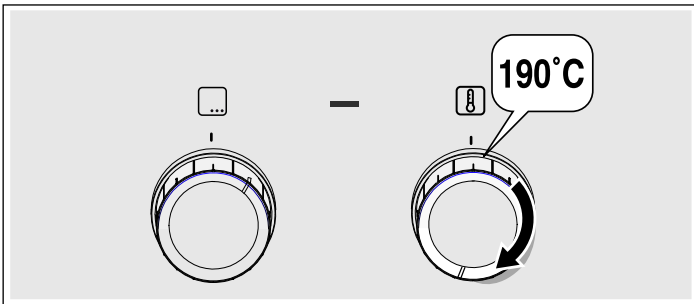
Kaitinimo būdas ir temperatūra

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas nustačius 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.

Nuostatų keitimas


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

Greitasis įkaitinimas

Naudojant greitojo įkaitinimo funkciją, nustatyta temperatūra bus pasiekta itin greitai.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik tada, kai nustatote aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.

Kad patiekalas tolygiai iškeptų, jį į orkaitę dėkite tik tada, kai pasibaigs greitasis įkaitinimas.

1. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti. Šviečia indikatorius lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio.

Greitasis įkaitinimas baigtas.

Virš temperatūros pasirinkimo jungiklio užgesa indikatorius lemputė. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir nustatykite norimą kaitinimo rūšį.

Atšaukti greitąjį įkaitinimą

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė yra išjungta.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

- Ant orkaitės priekio atsiranda nedidelių spalvų skirtumų dėl įvairių medžiagų, pavyzdžiui, stiklo, plastiko arba metalo.
- Šešėliai ant durelių stiklo, kurie atrodo kaip dryžiai, yra orkaitės lemputės šviesos atšvaitai.
- 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 skirtingų paviršių, laikykitės šių nurodymų.

Valant kaitlentę

- Negalima naudoti neskiestų ploviklių arba indaplovėms skirtų ploviklių,
- šveitimo kempinių,

- stiprių valiklių, pavyzdžiui, 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 šveičiamųjų valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra alkoholio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

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

Zona	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno paviršiai* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygia-grečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų 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 sluoksnį.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir trafaretai marginti paviršiai* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Valdymo skydelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Norėdami išvalyti, galite nuimti stiklinį gaubtą. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Viršutinis stiklinis gaubtas!</i>
Sukamosios rankenėlės Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.
Kaitlentės rėmas	Karštas šarmas: nevalykite stiklo grandikliu, citrinų sultimis ar actu.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas. Nenaudokite daug vandens, nes per degiklio apatinę dalį jo gali prasiskverbti į prietaiso vidų, tačiau taip įvykti negali. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Puodų laikiklį galite nuimti. Puodų laikiklis iš ketaus*: Neplaukite indaplovėje!
Dujų degiklis* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Nuimkite degiklio galvutę ir dangtelį, nuplaukite karštu šarmo tirpalu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidimo angos visada turi likti atviros. Uždegimo žvakės: valykite mažu minkštu šepetėliu. Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Visas dalis kruopščiai nusauskite. Visada uždėkite tinkamoje padėtyje. Degiklio dangtelis padengtas juodu emaliu. Bėgant laikui spalva pasikeis. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Šveičiamosios priemonės arba plovimo kempinės: Baigę valyti trumpai pakaitinkite kaitvietę, kad ji išdžiūtų. Bėgant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.

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

Zona	Valymo priemonės
Plokštės žiedas* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Gelsvos ar melsvos spalvos dėmes nuo plokštės žiedo pašalinkite plieno priežiūros priemone. Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar braižančių priemonių.
Stiklo keramikos kaitlentė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos apsaugos ir priežiūros priemonė Valymas: naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu. Nuimkite apsaugą ir valykite tik ašmenimis. Atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti. Baigę valyti vėl uždėkite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.
Stiklinė kaitlentė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo apsaugos ir priežiūros priemonė. Valymas: naudokite tik stiklo valymo priemonę. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu. Nuimkite apsaugą ir valykite tik ašmenimis. Atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti. Baigę valyti vėl uždėkite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.
Stiklas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklio. Kad būtų patogiau valyti, dureles galima išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabimas ir įkabimas!</i>
Apsauga nuo vaikų* (priklauso 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 neveikia tinkamai.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Maisto ruošimo zona	Karštas šarmas arba vanduo su actu: nuplaukite plovimo servetėle. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistiką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti. ⚠ Savaimė nusivalantiems paviršiams valyti naudokite savaiminio valymo funkciją. Perskaitykite skyrių <i>Savaiminis valymas!</i> Dėmesio! Savaimė nusivalančių paviršių niekada nevalykite orkaitės valikliu.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.

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

Zona	Valymo priemonės
Rėmas	<p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.</p> <p>Norėdami išvalyti rėmą, jį galite išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabimas ir įkabimas!</i></p> <p>Teleskopiniai bėgeliai* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.</p> <p>Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Galite pažeisti rėmą arba pakenkti jo atliekamai funkcijai.</p>
Priedai	<p>Karštas šarmas: pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu.</p> <p>Aliumininis kepimo padėklas* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Nusausinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitės skirtų valiklių.</p> <p>Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Nenaudokite agresyvių valiklių, braižų kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitaip galite subraižyti paviršių.</p> <p>Sukamasis iešmas* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!</p> <p>Įsmeigiamas termometras* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!</p>
Apatinis stalčius* (priklauso nuo prietaiso tipo)	<p>Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.</p>

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

Prieš pradėdami valyti

Iš kameros išimkite indus ir papildomą įrangą.

Orkaitės pagrindo, viršaus ir šoninių sienelių valymas

Naudokite šluostę ir karštą šarmo tirpalą arba actą.

Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti. Savaimine išsivalančių paviršių nevalykite valomąja spirale arba orkaitės valikliu.

Orkaitės vidaus paviršių savaiminis išsivalymas

Orkaitės vidaus galinė sienelė padengta akytu keraminiu sluoksniu. Kai orkaitė veikia, šis sluoksnis sugeria kepimo metu tykštančius riebalų purlus ir juos suskaido. Kuo aukštesnė temperatūra ir kuo ilgiau orkaitė naudojama, tuo geresnis bus rezultatas.

Jei ir po daugkartinio naudojimo dar matosi nešvarumai, atlikite šiuos veiksmus:

1. Kruopščiai nuvalykite orkaitės pagrindą, viršų ir šonines sienes.

2. Nustatykite 3D karšto oro srautą .

3. Tuščią, uždarytą orkaitę apie 2 valandas kaitinkite įjungę aukščiausią temperatūrą.

Keraminis sluoksnis regeneruojamas. Rusvus ir balsvus likučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine, kai orkaitė visiškai atauš.

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

Dėmesio!

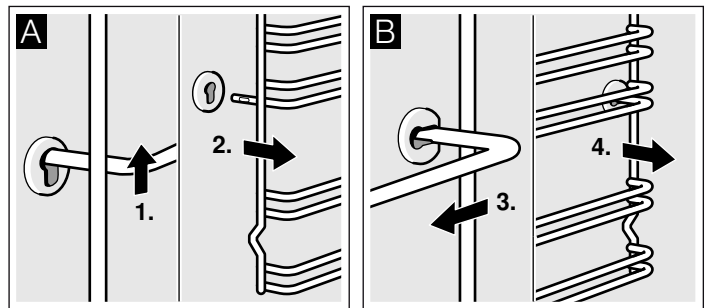
- Niekada nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių. Priešingu atveju Jūs subraižysite arba sugadinsite akytąjį sluoksnį.
- Keraminio sluoksnio niekada nevalykite orkaitės valikliu. Jei ant jo netyčia patektų orkaitės valiklio, nedelsdami jį nuvalykite kempine ir dideliu kiekiu vandens.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

Norėdami išvalyti, rėmelį galite išimti. Orkaitė turi būti atvėsusi.

Rėmo iškabimas

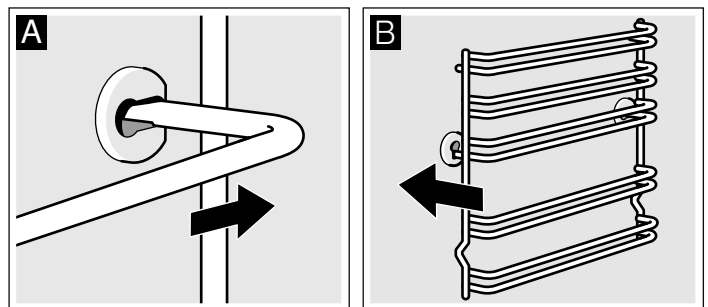
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rėmo montavimas

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

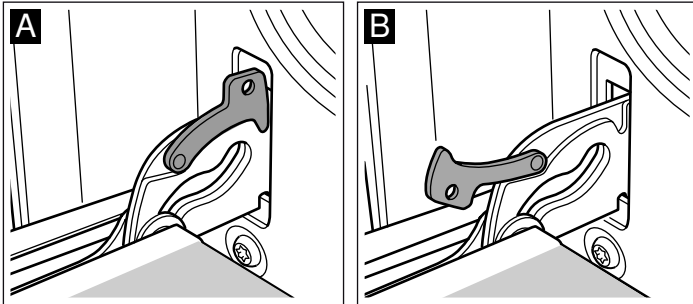


Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

Norėdami 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.

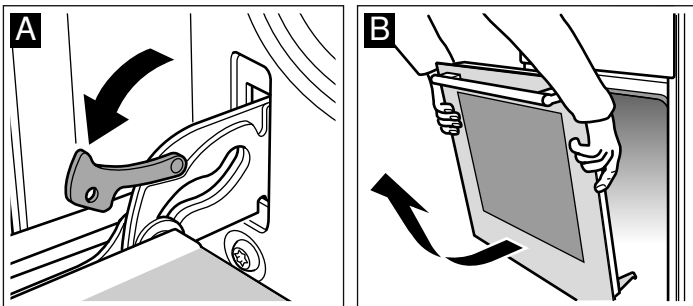


⚠ Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

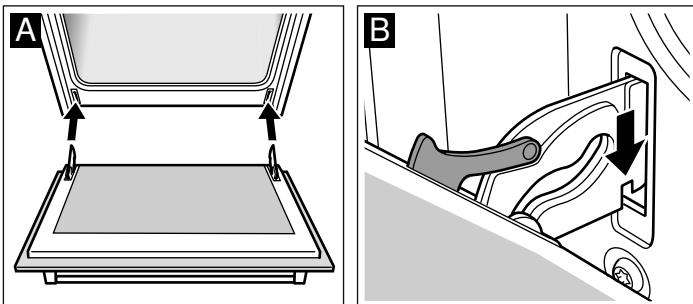
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



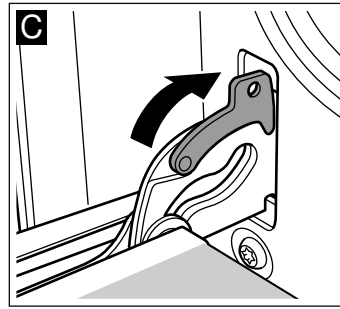
Durelių pakabinimas

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 užsifikuoti abiejose pusėse (B pav.).



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



⚠ Pavojus susižaloti!

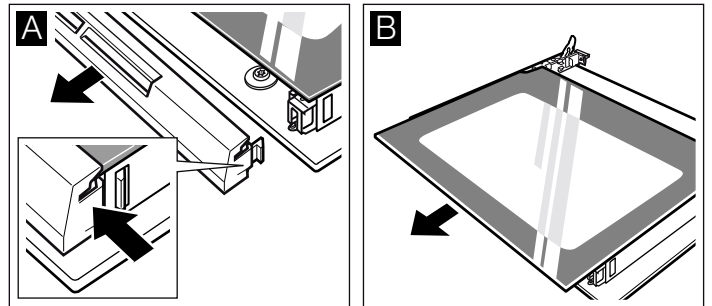
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

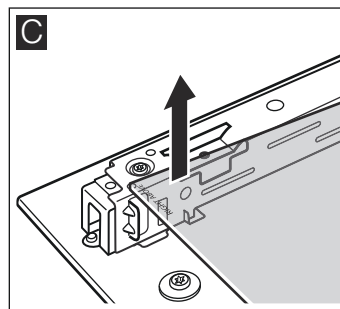
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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



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



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

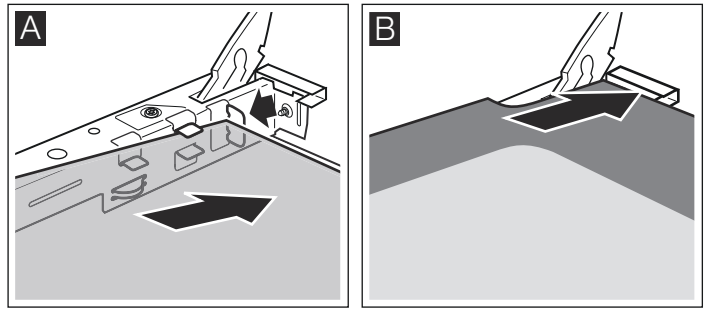
⚠ Pavojus susižaloti!

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

Įmontavimas

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

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



3. Uždėkite dangtį ir prispauskite.
4. Pakabinkite orkaitės dureles.

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

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.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Orkaitė neveikia.	Sugedęs saugiklis. Maitinimo nutrūkimas.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedęs saugiklis. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Nekaista orkaitė.	Ant kontaktų yra dulkių.	Kelias kartus pasukite jungiklių rankenėles pirmyn ir atgal.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Nekvalifikuotai atliktas remontas pavojingas. Remonto darbus gali atlikti tik mūsų mokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

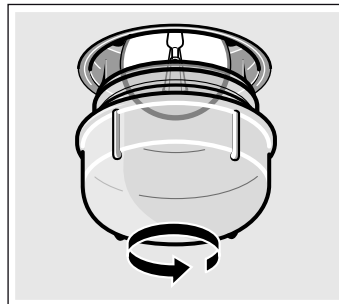
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui 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 saugiklį.

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 sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime 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 kepdami orkaitėje ir virdami ant kaitlentės galite sutaupyti 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 formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Troškindami ir kepdami 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 įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Kai paruošimo trukmė ilga, orkaitę galite išjungti likus 10 minučių iki paruošimo trukmės pabaigos ir išnaudoti liekamąją šilumą patiekalui baigti ruošti.

Energijos taupymas ant kaitlentės

- Naudokite puodus ir keptuves su storu, lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Puodo arba keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės dydžiu. Kai per maži puodai statomi ant kaitvietės, prarandama energija. Atsižvelkite: indų gamintojai dažnai nurodo viršutinį puodo skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis už puodo dugno skersmenį.
- Mažiams kiekiams naudokite mažą puodą. Didesniam, mažai pripildytam puodui reikia daug energijos.
- Puodus visada uždenkite tinkamu dangčiu. Verdant be dangčio reikia daug daugiau energijos.
- Gaminkite nedideliame kiekyje vandens. Taip taupoma energija. Daržovėse išlieka vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku vėl įjunkite mažesnę kaitinimo galią.
- Išnaudokite liekamąją šilumą. Kai gaminimo trukmė ilgesnė, kaitvietę išjunkite dar likus 5–10 minučių iki gaminimo pabaigos.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Dēl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia nurodyti patiekalai ir optimalūs nuostatai jiems. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Rasite duomenis apie tinkančius priedus ir į kokį lygį 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

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu  geriausia kepti pyragą.

Jei kepatė su 3D karšto oro srautu , naudokite priedams šiuos įstūmimo lygius:

- Pyragai formose: 2 lygis
- Pyragas ant padėklo: 3 lygis

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:

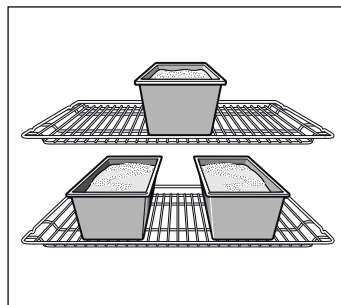
- kepimo padėklas: 5 lygis

- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Lentelėse yra daug pasiūlymų Jūsų patiekalams.

Jei vienu metu kepsite 3 stačiakampėse formose, jas statykite ant grotelių, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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












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

Lentelės

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 verte. 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.)
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	pynės / stačiakampės formos	2		160-180	40-50
	3 stačiakampės formos	3+1		140-160	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	pynės / stačiakampės formos	2		150-170	60-70
Torto padas, plakta tešla	vaisinio pyrago pado forma	2		150-170	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardoma / kepimo forma su grotelėmis	2		160-180	50-60
Biskvito tortas	išardoma forma	2		160-180	30-40
Trapios tešlos padas su krašteliu	išardoma forma	1		170-190	25-35
Vaisinis arba varškės pyragas, trapios tešlos padas*	išardoma forma	1		170-190	70-90
Šveicariškas vaisių pyragas	picos padėklas	1		220-240	35-45
Pikantiškas pyragas (pvz., pyrago tešlos apkepas su įdaru / svogūnų pyragas)*	išardoma forma	1		180-200	50-60
Pica, plonu padu ir viršutiniu sluoksniu (iš anksto pašildyti)	picos padėklas	1		250-270	10-15

* Pyragą palikite maždaug 20 min. išjungtoje uždarytoje orkaitėje.

Pyragas ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Plakta arba mielinė tešla sausu viršutiniu sluoksniu	kepimo padėklas	2	☐	170-190	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	150-170	35-45
Plakta arba mielinė tešla sultingu viršutiniu sluoksniu, vaisiais	universalusis padėklas	3	☐	160-180	40-50
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	150-170	50-60
Šveicariškas vaisių pyragas	universalusis padėklas	2	☐	210-230	40-50
Biskvitinis vyniotinis (iš anksto įkaitinti)	kepimo padėklas	2	☐	190-210	15-20
Mielinė pynė iš 500 g miltų	kepimo padėklas	2	☐	160-180	30-40
Kalėdinis keksas iš 500 g miltų	kepimo padėklas	3	☐	160-180	60-70
Kalėdinis keksas iš 1 kg miltų	kepimo padėklas	3	☐	150-170	90-100
Štrudelis, saldus	universalusis padėklas	2	☐	180-200	55-65
Burekas	universalusis padėklas	2	☐	180-200	40-50
Pica	kepimo padėklas	2	☐	220-240	15-25
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	180-200	35-45

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Sausainiai	Kepimo padėklas	3	☒	140-160	15-25
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	130-150	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☒	130-150	30-40
Švirkštu formuojami sausainiai (įkaitinti)	Kepimo padėklas	3	☐	140-150	30-40
	Kepimo padėklas	3	☒	140-150	30-40
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☒	130-140	40-55
Saldūs pyragaičiai su riešutais	Kepimo padėklas	2	☐	110-130	30-40
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	100-120	35-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☒	100-120	40-50
Morenginė tešla	Kepimo padėklas	3	☒	80-100	100-150
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2	☐	200-220	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3	☒	180-200	20-30
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	180-200	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☒	160-180	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3	☐	180-200	20-30
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☒	170-190	25-35

Duona ir bandelės

Jei nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, įkaitinkite orkaitę.

Niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę.

Kepdami 2 lygiuose, universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	Universalusis padėklas	2	☐	300 200	8 35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	Universalusis padėklas	2	☐	300 200	8 40-50
Bandelės (iš anksto neįkaitinti)	Kepimo padėklas	3	☐	210-230	20-30
Bandelės iš mielinės tešlos, saldžios	Kepimo padėklas	3	☐	170-190	15-20
	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	160-180	20-30

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės 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 iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (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 džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą ☐ viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinius apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą ☑. Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

Galite naudoti bet kokius karščiui atsparius indus. Dideliems kepsniams taip pat tinka ir universalusis padėklas.

Geriausiai tinka indai iš stiklo. Atkreipkite dėmesį į tai, kad dangtis tiktų keptuvui ir gerai uždarytų.

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

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

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

Kepdami liesą mėsa, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per ½ cm.

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

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos. Jei mėsa 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) ilgesnį ruošimo trukmę.

Kepimas griliu

Jei kepsite su griliu, 3 minutes pakaitinkite, prieš įdėdami kepamą produktą į orkaitę.

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 grotelių. Jei kepsite vieną gabalą, geriausia jį dėti į centrinę grotelių sritį.

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo padėklo arba universaliojo padėklo nestumkite į 4 arba 5 lygį. Dėl stipraus karščio jis gali deformuotis ir jį išimdami galite pažeisti orkaitę.

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




















Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

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

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

Kepdami kepsnius 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						
Troškintas 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 karbonadas, vidutiniškai iškepęs	1,0 kg	atviras	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškepęs	1,0 kg	atviras	1		210-230	50
Didkepsniai, vidutiniškai iškepę, 3 cm storio		grotelės	5		3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kiauliena						
Kepsnys 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
Kepsnys 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
Ėriena						
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	1		150-170	120
Faršas						
Kepsnys iš faršo	iš 500 g mėsos	atviras	1		170-190	70
Dešrelės						
Dešrelės		grotelės	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, pavyzdžiui, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinėlę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus $\frac{2}{3}$ nurodytam laikui apverskite.

Kepdami antį arba žąsį, odą pakiškite po sparnais. Taip nutekės riebalai.

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Viščiukas, visas	1,2 kg	Grotelės	2		200-220	60-70
Višta, visa	1,6 kg	Grotelės	2		190-210	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	Grotelės	2		200-220	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	Grotelės	3		200-220	30-40
Antis, visa	2,0 kg	Grotelės	2		170-190	90-100
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	Grotelės	2		150-170	110-130
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	Grotelės	2		170-190	80-100
Kalakuto šlaunis	1,0 kg	Grotelės	2		180-200	90-100

Žuvis

Po kurio laiko $\frac{2}{3}$ apverskite žuvies gabaliukus.

Visos žuvies vartyti nereikia. Į 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 karščiui atsparų indą.

Jei kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite universalų padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

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

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

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 šaukštu. Spauskite šaukštu kepsnį. Jei jis standus, jau iškepęs. Jei jį lengvai įspaudžiate, reikia dar šiek tiek pakepti.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	Patikrinkite įstūmimo 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 vandeningas.	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 nulašėti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Jeį kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Orkaitė liks švaresnė.

Indą visada statykite ant grotelių.

Apkepo gaminimo būseną 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		180-200	40-50
Makaronų apkepas	apkepo forma	2		210-230	30-40
Apkepėlė					
Bulvių apkepėlė, žali ingredientai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepo forma	2		160-180	60-80
	2 apkepo formos	1+3		150-170	65-85
Skrudinta duona					
Apkepta skrudinta duona, 4 vnt.	grotelės	4		160-170	10-15
Apkepta skrudinta duona, 12 vnt.	grotelės	4		160-170	15-20

Paruošti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Jeį 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), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Pica, šaldyta					
Plonapadė pica	universalusis padėklas	2		190-210	15-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Storapadė pica	universalusis padėklas	2		170-190	20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Pica iš prancūziškojo batono	universalusis padėklas	3		170-190	20-30
Maža pica	universalusis padėklas	3		180-200	10-20
Pica, šaldyta, iš anksto įkaitinti	universalusis padėklas	1		180-200	10-15
Bulvių produktai, šaldyti					
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3		190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padėklas	3		190-210	20-25
Keptos bulvės, įdaryti bulviniai pyragėliai	universalusis padėklas	3		190-210	15-25
Kepiniai, šaldyti					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Riestainiai (tešlainiai)	universalusis padėklas	3		210-230	10-20

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Kepiniai, iš anksto apkepti					
Skrudintos bandelės arba prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25
Kotletai, šaldyti					
Žuvų piršteliai	universalusis padėklas	2		200-220	10-15
Vištienos piršteliai, gabaliukai	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Štrudelis, šaldytas					
Štrudelis	universalusis padėklas	3		190-210	30-40

Specialūs patiekalai

Parinkę žemesnę temperatūrą su 3D karšto oro srautu paruošite puikų kreminį jogurtą arba purią mielinę tešlą.

Pirmiausia iš orkaitės išimkite priedus, kabinamąsias groteles arba teleskopinius bėgelius.

Jogurto paruošimas

1. Užvirinkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir atvėsinkite iki 40 °C.
2. Įmaišykite 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

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

Patiekalas	Indas		Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	puodeliai arba užsukami stiklainiai	pastatyti ant orkaitės dugno		50 °C, įkaitinti iš anksto 50 °C	5 min. 8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	karščiui atsparus indas	pastatyti ant orkaitės dugno		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, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Paukštieną į lėkštę dėkite krūtinėle žemyn.

Šaldyti produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C
pvz., grietininiai tortai, tortai su sviestiniu kremu, tortai su šokoladiniu arba cukriniu glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	grotelės	2		temperatūros pasirinkimo jungiklis lieka išjungtas

Džiovinimas

3D karšto oro srautu  galite puikiai džiovinti.



Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universaliajame 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 prieskoninės žolelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
600 g žiedeliais pjaustytų obuolių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 5 val.
800 g skiltelėmis pjaustytų kriaušių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8 val.
1,5 kg slyvų	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8–10 val.
200 g nuvalytų prieskoninių žolelių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 1½ val.

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 didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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


Paruošimas

1. Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
2. Nušluostykite stiklainių krašteliuos, jie turi būti švarūs.
3. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

1. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį. Stiklainius statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.
2. ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) įpilkite į universalųjį padėklą.
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite apatinio kaitinimo režimą .
5. 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 vėsti 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, kriaušės, slyvos	išjungti	apie 35 min.

Daržovės

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

maždaug 35–70 min. Pasibaigus šiam laikui išjunkite orkaitę ir naudokite liekamąją 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, kaliaropės, lapiniai kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirniai	apie 70 min.	apie 30 min.

Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

bulvytes, 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 bulvytės

Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Ant padėklo kepkite bent 400 g, kad bulvytės nesudžiūtų

Bandomieji patiekalai

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

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

Kepimas

Kepimas 2 lygiuose:
universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Kepimas 3 lygiuose:
universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

Švirktu formuojami kepiniai:

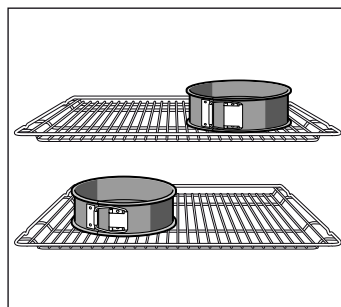
Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Dengtas obuolių pyragas 1 lygyje:

tamsias išardomas formas statykite vieną šalia kitos.

Dengtas obuolių pyragas 2 lygiuose:

tamsias išardomas formas statykite vieną virš kitos, žr. paveikslėlį.



Pyragai išardomose formose iš baltos skardos:
kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą □ 1 lygyje.
Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite išardomą formą.

Pastaba: Iš pradžių kepkite parinkę žemesniąją temperatūrą iš nurodytųjų.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Švirktu formuojami kepiniai, iš anksto įkaitinti*	kepimo padėklas	3	□	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	⊗	140-150	30-40
	kepimo padėklas + universalusis padėklas	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Maži pyragaičiai, iš anksto įkaitinti*	kepimo padėklas	3	□	150-170	20-35
	kepimo padėklas	3	⊗	150-170	20-35
	kepimo padėklas + universalusis padėklas	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Neriebus biskvitas, iš anksto įkaitinti*	išardoma forma ant grotelių	2	□	160-170	30-40
	išardoma forma ant grotelių	2	⊗	160-170	25-40



* Norėdami iš anksto įkaitinti nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Dengtas obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Norėdami iš anksto įkaitinti nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

Jeį maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Į jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrudinta duona įkaitinti iš anksto 10 min.	grotelės	5		3	1/2-2
Mėsainiai, 12 vnt.* iš anksto nekaitinti	grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	25-30

* Praėjus 2/3 laikui apverskite

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	52
Bojājumu cēloņi	54
Pārskats	54
Cepeškrāsns bojājumi	54
Cokola atvilktnes bojājumi	54
Uzstādīšana un pieslēgšana	55
Informācija montierim.....	55
Stiprināšana pie sienas.....	55
Durtiņu drošības ierīce.....	55
Jūsu jaunā ierīce	55
Vispārīga informācija.....	55
Ēdiena gatavošanas zona.....	56
Vadības panelis.....	56
Cepšanas nodalījums	57
Jūsu piederumi	57
Piederumu ievietošana	57
Papildpiederumi	57
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	58
Pirms pirmās lietošanas	59
Cepeškrāsns uzkaršēšana.....	59
Piederumu tīrīšana.....	59
Sildvirsmas iestatīšana	59
Iestatīšana	59
Gatavošanas tabula.....	59
Cepeškrāsns iestatīšana	60
Karsēšanas veids un temperatūra.....	60
Paātrinātā uzkaršēšana	60
Kopšana un tīrīšana	61
Mazgāšanas līdzekļi	61
Pirms tīrīšanas	62
Statņu demontēšana un montēšana	63
Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....	63
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	64
Ko darīt kļūmes gadījumā?	64
Kļūmju tabula.....	64
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa	64
Stikla pārsegs.....	65
Klientu apkalpošanas dienests	65
E numurs un FD numurs	65
Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi	65
Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī.....	65
Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām	65
Videi draudzīga utilizācija	65
Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	66
Cepumi un kūkas.....	66
Padomi cepšanai	68
Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	68
Padomi cepšanai un grilēšanai.....	70
Pudiņi, suflē, grauzdiņi.....	71
Gatavie produkti.....	71
Īpaši ēdieni	72
Atkausēšana	72
Žāvēšana	72
Pasterizācija	72
Akrilamīds pārtikas produktos	73

Testa ēdieni	74
Cepšana	74
Grilēšana	74

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.

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

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

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

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

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.

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

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties

sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

- 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 uzkarst, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā novietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.
- 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 cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieķļūst bērni.

- Eksploatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciot iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

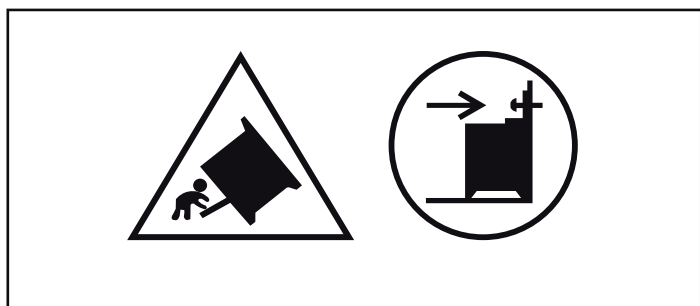
Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- 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 trieciņa risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus


drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

Aizdeģšanās risks!

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

Apdegumu risks!

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

Bojājumu cēloņi

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramikai.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmas nav piemērota.

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramikai	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atziesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atziesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Elektriskais pieslēgums

Elektriskais pieslēgums jāizveido pilnvarotam speciālistam. Jāievēro kompetenta elektrības piegādātāja noteikumi.

Ja iekārta ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantiju.

Uzmanību!

Ja tīkla vads tiek bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pārstāvis no klientu apkalpošanas dienesta vai cits speciālists ar līdzīgu kvalifikāciju.

Informācija montierim

- Instalācijas pusē ir jānodrošina visu fāžu atdalītājs ar kontaktu atvienošanu vismaz 3 mm attālumā. Pieslēdzot ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja kontaktdakša ir pieejama lietotājam.
- Elektrodrošība Plīts ir I drošības klases iekārta, un to drīkst lietot tikai kopā ar zemējuma vada pieslēgumu.
- Iekārtas pieslēgšanai jāizmanto H 05 VV -F tipa vai līdzvērtīgs vads.

Stiprināšana pie sienas

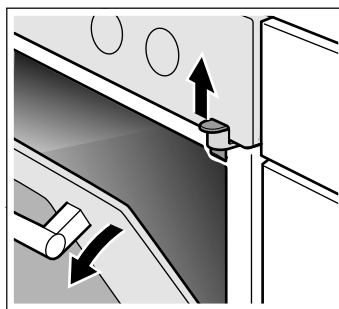
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Durtiņu drošības ierīce

Lai bērni nepieskartos karstai cepeškrāsnij, cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar drošības ierīci. Tā ir piestiprināta virs cepeškrāsns durtiņām.

Cepeškrāsns durtiņu atvēršana

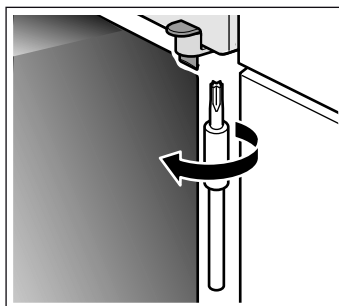
Drošības ierīci paspiediet uz augšu (A attēls).



Durtiņu drošības ierīces noņemšana

Ja durtiņu drošības ierīce vairs nav vajadzīga vai ir kļuvusi netīra:

1. atveriet cepeškrāsns durtiņas;
2. izskrūvējiet skrūves un noņemiet durtiņu drošības ierīci.



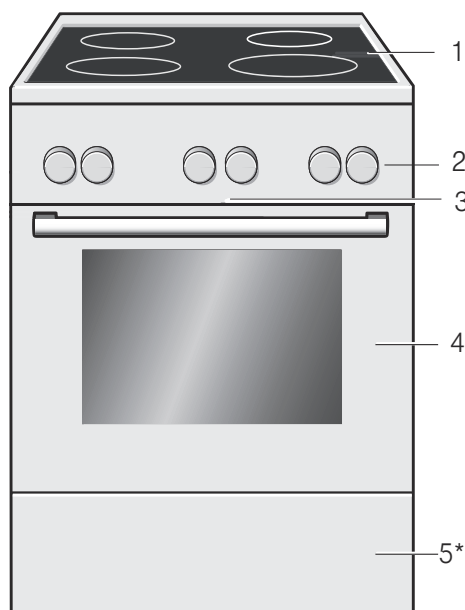
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Jūsu jaunā ierīce

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

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

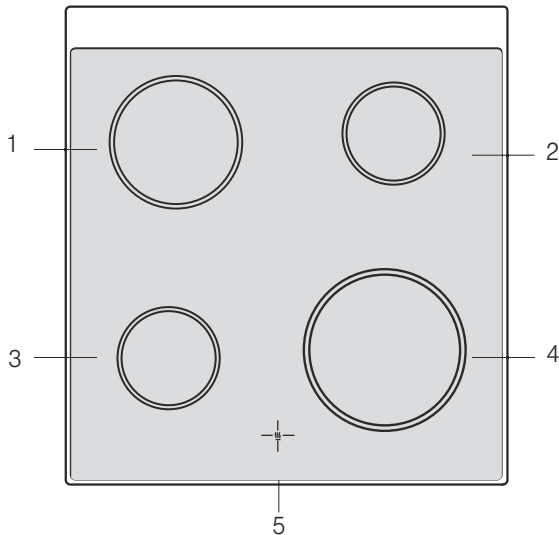
1	Sildvirsmā**
2	Vadības panelis**
3	Dzesējošais ventilators
4	Cepeškrāsns durvis**
5*	Apakšējā atvilktnē**

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm)

** Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Ēdiena gatavošanas zona

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



Paskaidrojums

1	Sildriņķis 18 cm
2	Sildriņķis 14,5 cm
3	Sildriņķis 14,5 cm
4	Sildriņķis 21 cm
5	Paliekošā siltuma indikators

Atlikušā siltuma rādījums

Katram sildvirsmas sildriņķim ir atlikušā siltuma rādījums. Tas rāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Pat ja sildvirsmas ir izslēgtas, indikators mirdz, kamēr sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Lai taupītu enerģiju, atlikušo siltumu var izmantot, piemēram, lai saglabātu siltu nelielu ēdiena daudzumu.

Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Slēdži

Pozīcijā „Izslēgts” slēdži var ievirzīt. Nospiediet uz slēdža, lai to ievirzītu vai izvērztu.

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdži jūs varat iestatīt cepeškrāsns karsēšanas veidu.

Funkciju slēdži jūs varat griezt uz kreiso un labo pusi.

Pozīcija	Izmantošana
Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Karsēšana no augšas/apakšas	Kūkām, pudiņiem un liesiem cepeša gabaliem, piem., liellopiem vai medījumu gaļai, vienā līmenī. Karstums vienmērīgi tiek padots no augšas un apakšas.
3D karsēšanas gaiss*	Kūkām un cepumiem no viena līdz trīs līmeņiem. Ventilators vienmērīgi cepeškrāsnī sadala dibensienā izvietotā gredzenveida sildķermeņa siltumu.
Picas iestatījumi	Ātrai saldēto produktu pagatavošanai bez iepriekšējas karsēšanas, piem., picai, frī vai ruletēm. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis dibensienā.
Apakšējā karsēšana	Pasterizācijai un papildu cepšanai vai brūnināšanai. Karstums nāk no apakšas.
Grilēšana ar apkārtējo gaisu	Gaļas, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators ik pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators virpuļo karsto gaisu ap ēdienu.
Grils, neliela virsma	Mazu steiku, desiņu, grauzdiņu un zivju nūjiņu grilēšanai. Sakarst sildķermeņa vidējā daļa.
Grils, liela virsma	Steiku, desiņu, grauzdiņu un zivju nūjiņu grilēšanai. Sakarst visa virsma zem sildķermeņa.

* Karsēšanas veids, kas ir iekļauts enerģijas efektivitātes klasē atbilstoši EN50304.

Pozīcija	Izmantošana
Atkausēšana	Zivju, putnu gaļas, maizes un kūku atkausēšanai. Ventilators virpuļo karsto gaisu ap ēdienu.
Ātrā uzkaršēšana	Cepeškrāsns ātra uzkaršēšana bez piederumiem.

* Karsēšanas veids, kas ir iekļauts enerģijas efektivitātes klasē atbilstoši EN50304.

Kad jūs veicat uzstādījumus, cepšanas nodalījumā sāk spīdēt lampiņa .

Temperatūras slēdzis

Ar temperatūras slēdži var iestatīt temperatūru un grilēšanas pakāpi.

Iestatījumi	Funkcija
Nulles iestatījums	Cepeškrāsns nav karsta.
50-300 temperatūras diapazons	Temperatūra °C
1., 2., 3. Grilēšanas pakāpes	Grilēšanas pakāpes, maza virsma. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Cepeškrāsns uzkaršēšanas laikā virs temperatūras slēdža spīd rādījuma lampiņa. Karsēšanas pārtraukumos izslēdzas. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

Sildriņķu slēdži

Ar četriem sildriņķu slēdžiem var iestatīt atsevišķu sildriņķu karstumu.

Pozīcija	Nozīme
0 Nulles pozīcija	Sildriņķis ir izslēgts.
1-9 Sildīšanas pakāpes	1 = zemākā pakāpe 9 = augstākā pakāpe

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora spuldzīte.

Cepšanas nodalījums

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

Cepeškrāsns lampiņa

Ekspluatācijas laikā cepšanas nodalījumā deg cepeškrāsns lampiņa.

Dzesēšanas ventilators

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

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkaršīs.

Jūsu piederumi

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

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



Restes

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

Iebīdiet restes ar vaļējo malu pret cepeškrāsns durvīnām un ar izliekumu uz leju.



Emaljēta panna

kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu ar slīpo daļu cepeškrāsns durvīņu virzienā.



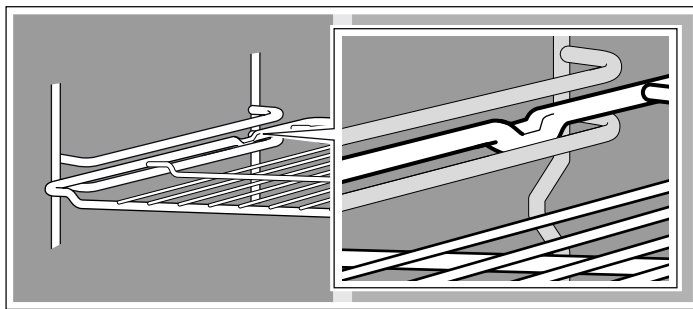
Universālā panna

sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, grilējot tieši uz restēm.

Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durvīņu virzienā.

Piederumu var izvilkt līdz pusei, līdz tas atdurās. Tādējādi var viegli izņemt ēdienu.

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



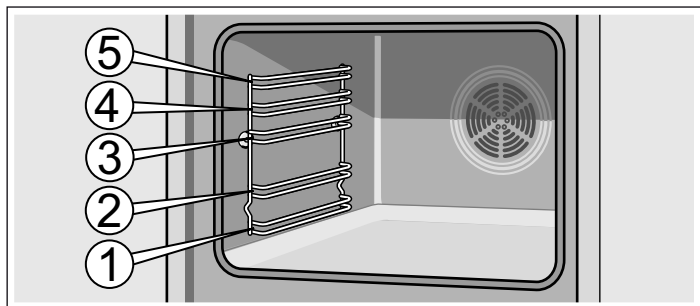
Norādījums: Kad piederumi kļūst karsti, tie var deformēties. Kad tas atkal atdziest, deformācija izzūd. Tas neietekmē darbību.

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

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

Piederumu ievietošana

Piederumus cepešanas nodalījumā var ievietot 5 dažādos augstumos. Vienmēr ievietojiet piederumus līdz atdurei, lai tie nepieskaras cepeškrāsns stikla durvīnām.



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 pirkuma dokumentos.

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

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Picas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem ēdieniem un apaļām tortēm. Picas pannu 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.

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Grilēšanas panna	HEZ325000	Tiek izmantota grilēšanas laikā, lai aizstātu grilēšanas režģi, vai arī aizsardzībai pret šļakatām, lai pasargātu cepeškrāsni no netīrumiem. Izmantojiet grilēšanas pannu tikai kopā ar universālo pannu. Grilējamie gabali uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas augstumu. Grilēšanas panna aizsardzībai pret šļakatām: universālā panna kopā ar grilēšanas pannu tiek ievietota zem režģa.
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir ideāli piemērota pašrocīgai maizes, maizīšu un picas cepšanai, ja ir jāiegūst kraukšķīga apakšpuse. Maizes panna vienmēr ir iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.
Emaljēta panna	HEZ331003	Kūkām un plāceņiem. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Emaljēta panna ar pretlipšanas pārklājumu	HEZ331011	Uz cepešpannas ir vieglāk vienmērīgi izkārtot kūkas un plāceņiņus. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Universālā panna	HEZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas uztveršanai zem režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu	HEZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētos ēdienus un lielus cepešus var vienmērīgāk izkārtot uz universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Ar vāku profesionālā panna kļūst par profesionālu cepešpannu.
Profesionālā panna ar papildu režģi	HEZ333003	Ideāli piemērota lielu daudzumu pagatavošanai.
Izvilšanas vadotne		
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma	HEZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma, nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju	HEZ338357	Ar izvilšanas vadotnēm 1., 2. un 3. augstumā varat piederumu izvilkt pilnībā, un tas neapgāzīsies. Izvilšanas vadotnes atvieglo pannu ievietošanu cepeškrāsnī. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.
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


iegādāties kopšanas vai tīrīšanas līdzekļus, vai citus piederumus savām mājsaimniecības iekārtām. Lūdzu, norādiet attiecīgās preces numuru.

Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virsmām	Preces Nr. 311134	Samazina netīrumu nosēdumus. Drānas ir piesūcinātas ar īpašu eļļu, tādējādi nodrošinot nerūsējošā tērauda iekārtu virsmu optimāla kopšanu.
Cepeškrāsns un grila tīrīšanas gēls	Preces Nr. 463582	Cepšanas nodalījuma tīrīšanai. Gēlam nav smakas.
Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru	Preces Nr. 460770	Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrīšanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru drāna vienā darba gājienā 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*.

Cepeškrāsns uzkaršana

Lai novērstu jaunas ierīces smārdu, uzkaršējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsns. Vislabāk tam ir piemērota karšana 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 tīrīšana

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

Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsit, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Iestatīšana

Ar sildriņķu slēdžiem var iestatīt atsevišķo sildriņķu karstumu.

Pozīcija 0 = izslēgts

Pozīcija 1 = zemākā pakāpe

Pozīcija 9 = augstākā pakāpe

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora spuldzīte.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamās atšķirības.

Uzsildot biežus šķidros ēdienus, regulāri tos apmaisiet.

Uzvārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūras, želatīns	1	-
Sviests	1-2	-
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1-2	-
Vārīt, turot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4*	20-30 min.
Zivis	3*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram "Bechamel" mērce	1	3-6 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	3	15-30 min.
Kartupeļi ar mizu	3-4	25-30 min.
Nomizoti kartupeļi	3-4	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	5*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3-4	15-60 min.
Dārzeni	3-4	10-20 min.
Dārzeni, saldēti	3-4	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	3-4	-
Sutināšana		
Ruletes	3-4	50-60 min.
Sutināti cepeši	3-4	60-100 min.
Gulašs	3-4	50-60 min

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Cepšana**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	4-5	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	4-5	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	5-6	turpināt.

* Tālākā gatavošana bez vāka


** Bez vāka

Cepeškrāsns iestatīšana

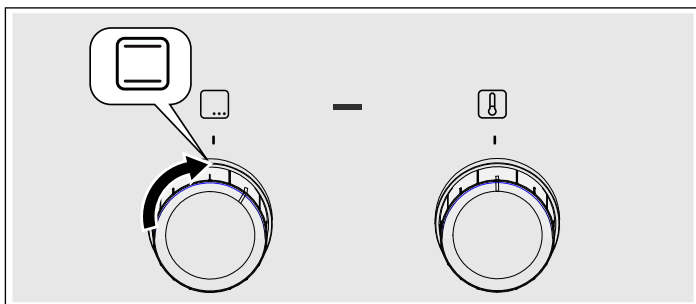
Jums ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

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

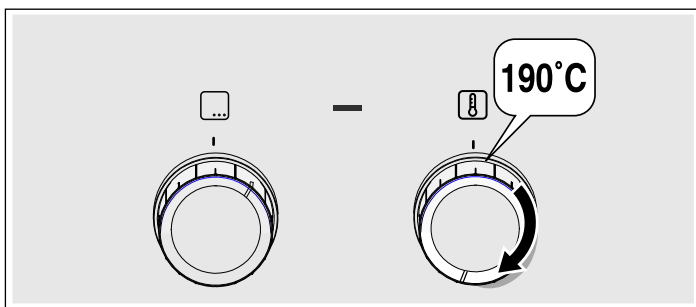
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar funkciju izvēles slēdži iestatiet karsēšanas veidu.



2. Ar temperatūras izvēles slēdži iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Cepeškrāsns tiek uzkarstēta.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdži nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Paātrinātā uzkarstēšana

Izmantojot paātrinātās uzkarstēšanas režīmu, jūsu cepeškrāsns īpaši ātri sasniegs iestatīto temperatūru.

Izmantojiet paātrinātās uzkarstēšanas režīmu, ja iestatītā temperatūra lielāka par 100 °C.

Lai pagatavotais ēdiens būtu vienmērīgi izcepies, ievietojiet to gatavošanas telpā tikai pēc tam, kad ir pabeigta paātrinātās uzkarstēšanas režīma darbība.

1. Iestatiet funkciju izvēles slēdži uz .

2. Ar temperatūras izvēles slēdži iestatiet temperatūru.

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karstēt. Virs temperatūras izvēles slēdža ir izgaismota rādījuma lampiņa.

Ātrās uzkarstēšanas funkcija ir pabeigta

Virš temperatūras slēdža nodziest indikatora lampiņa. Ievietojiet cepeškrāsnī ēdienu un iestatiet vēlamo karsēšanas veidu.

Pārtrauciet ātrās uzkarstēšanas funkciju

Pagrieziet funkciju izvēles slēdži nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Kopšana un tīrīšana

Rūpīgi kopjot un tīrot, jūsu sildvirsmas un cepeškrāsns ilgi saglabās savu izskatu un funkcionalitāti. Šeit jūs uzzināsit 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 cepeškrāsni:

- neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus,
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
- nelietojiet abrazīvus sūkļus,
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.
- Trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Nerūsējošā tērauda virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virsmas paralēli materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrambas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus kopšanas līdzekļus, kas piemēroti karstu nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai. Uzklājiet nedaudz tīrīšanas līdzekļa ar mīkstu drānu.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpijus.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpijus.

* IZVĒLES (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Augšējais stikla pārsegs* (atkarībā no ierīces veida)	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīrītu. Ņemiet vērā nodaļu <i>Augšējais stikla pārsegs!</i>
Grozāmie slēdži Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Sildvirsmas rāmīš	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.
Gāzes sildvirsmas un režģis* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Izmantojiet nedaudz ūdens – tas nedrīkst nokļūt ierīcē caur degļa apakšējo daļu. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz. Režģi iespējams noņemt. Čuguna režģis* Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Gāzes deglis* (atkarībā no ierīces veida)	Noņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. 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. Ievietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas. Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.
Elektriskais sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas švamme Sildriņķi pēc tam uz īsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūstēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.
Sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.
Stikla keramikas sildvirsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmaņību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.

* IZVĒLES (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Stikla sildvirsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzma- nību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla plāksne	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi. Ērtākai tīrīšanai durvis iespējams noņemt. Ņemiet vērā nodaļu <i>Cepeškrāsns durvju izņemšana un iel- ikšana!</i>
Bērnu drošība* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrī- šanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Gatavošanas zona	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķūdens Tīriet ar mazgāšanas drānu. Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stie- pļu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīša- nas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. ⚠Pašattīrošām virsmām izmantojiet paš- attīrīšanās funkciju. Šim nolūkam ievēro- jiet nodaļu <i>Pašattīrīšana!</i> Uzmanību! Nekad neizmantojiet plīts tīrī- šanas līdzekļus pašattīrošām virsmām.
Cepeškrāsns lampi- ņas stikla kupols	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
Vadotnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Tīrīšanas laikā vadotnes iespējam izņemt. Ņemiet vērā nodaļu <i>Vadotņu izņemšana un ielikšana!</i> Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenoīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nesamitriniet vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgā- jamā mašīnā vai neatstājiet cepeškrāsnī pašattīrīšanas laikā. Tādā veidā iespē- jams bojāt vadotnes un ierobežot to funk- ciju.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku. Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida) Nosusiniet ar mīkstu drānu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, skrāpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drā- nas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas. Grozāmais iesms* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Cepeša termometrs* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Apakšējā atvilktnē*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Pirms tīrīšanas

Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas telpas.

Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana

Izmantojiet mitru drānu un karstu skalošanas šķīdumu vai etiķūdeni.

Lielus netīrumus tīriet ar tērauda stiepli tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Nekādā gadījumā pašattīrošās virsmas neapstrādājiet ar stiepli tīrītāju vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas telpā

Gatavošanas telpas aizmugures siena ir pārklāta ar porainas keramikas kārtu. Cepeškrāsns darba režīmā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos taukus. Jo augstāka ir temperatūra un jo ilgāk cepeškrāsns tiek darbināta, jo labāks ir rezultāts.

Ja netīrumi ir redzami arī pēc vairākām ierīces lietošanas reizēm, rīkojieties, kā aprakstīts turpmāk.

1. Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana

2. Iestatiet 3D karsto gaisu .

3. Karsējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsnī apm. 2 stundas ar maksimālo temperatūru.

Keramikas pārklājums tiek reģenerēts. Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mīkstu sūkli.

Viegla virsmas iekrāsošanās neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

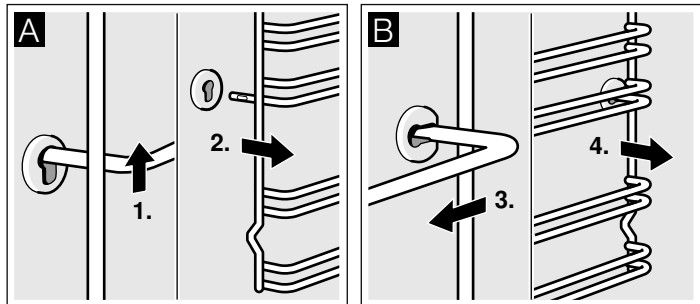
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie skrāpē un bojā poraino slāni.
- Nekādā gadījumā neapstrādājiet keramisko kārtu ar cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis nejauši nonāk uz aizmugures sienas, nekavējoties notīriet to ar sūkli un lielu daudzumu ūdens.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

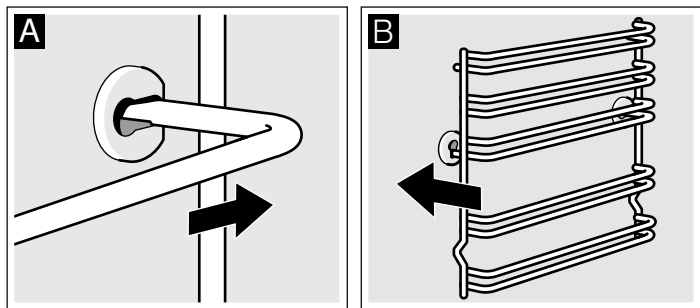
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



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).

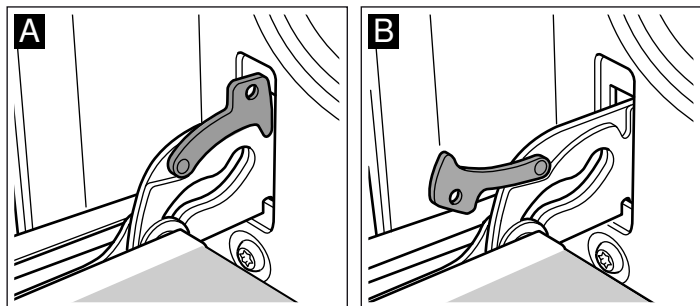


Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

Cepeškrāsns 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 fiksētas. Tās nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir attaisītas (B attēls), lai izņemtu durtiņas, šarnīri ir bloķēti. Tie nevar aizvērties.

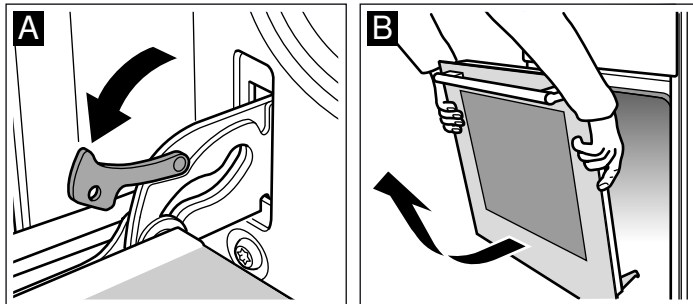


⚠ Savainojumu risks!

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

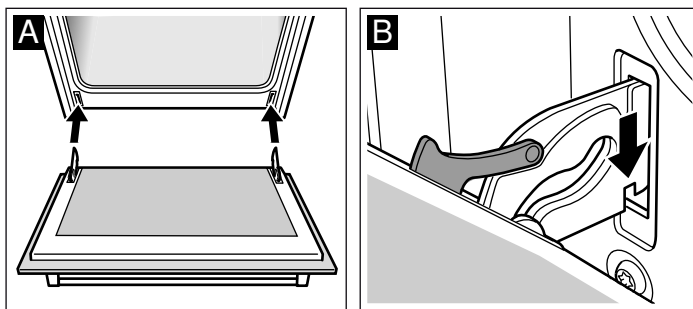
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



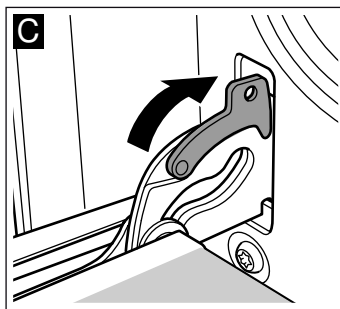
Durtiņu montēšana

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!

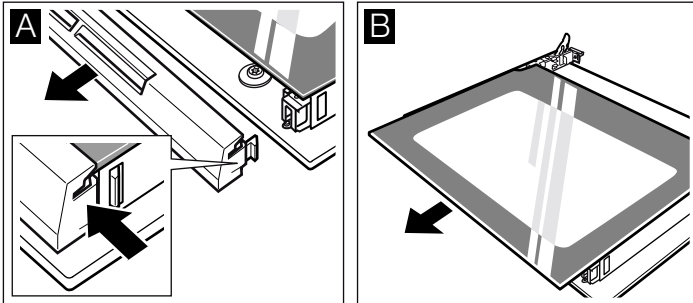
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrit vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

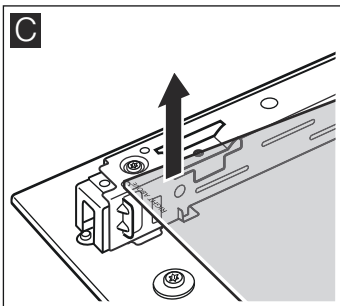
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārsegu cepeškrāsns durtiņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespiediet uzliktņus (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.

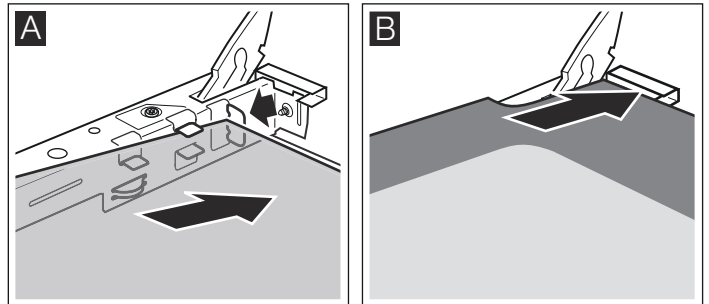
⚠ Savainošanās risks!

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

4. Iestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

Kļūmju tabula

Ja ēdiens neizdodas, skatiet sadaļā *Pārbaudīts mūsu pavāru studijā* sniegto informāciju. Tur jūs atradīsiet daudz noderīgas informācijas ēdiena gatavošanai.

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/norādes
Cepeškrāsns nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas zudums.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai nav bojāts drošinātājs. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves gaismas un citas virtuves iekārtas.
Cepeškrāsns nekarsē.	Putekļi uz kontaktiem.	Vairākas reizes pagrieziet slēdža rokturi turp un atpakaļ.

⚠ Elektrošoka risks!!

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

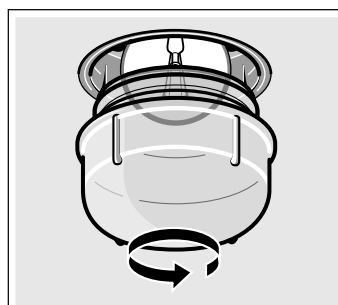
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

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

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

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



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.

4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkliedētāju.

5. Izņemiet trauku divieli un ieslēdziet drošinātāju.

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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

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

Stikla pārsegs

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

Klientu apkalpošanas dienests

Ievērojiet, ka nepareizas lietošanas gadījumā servisa tehniķa vizīte arī garantijas laikā ir par maksu.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi

Šeit uzzināsi noderīgu informāciju par to, kā, ceptot cepeškrāsnī un gatavojot ēdienu uz sildīšanas virsmām, jūs varat ietaupīt enerģiju un kā iekārta ir pareizi jāutilizē.

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 durvīņas 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.

Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām

- Izmantojiet katlus un pannas ar bieziem un gludiem dibeniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ņemiet vērā: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat četras reizes vairāk elektroenerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā jūs ietaupīsiet elektroenerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Pārslēdziet savlaicīgi uz zemāku sildīšanas pakāpi.

- Izmantojiet atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā


Turpmāk tekstā mēs piedāvājam dažādu ēdienu izvēli ar optimālajiem iestatījumiem. Mēs jums paskaidrosim, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir piemērota jūsu ēdienam. Uzzināsi 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 uzkaršēšanu tikai tad, ja tas ir norādīts tabulā. Izklājiet cepšanas piederumu ar cepamo papīru tikai pēc iepriekšējās uzkaršēšanas.
- 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 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 divi.

Cepumi un kūkas


Cepšana vienā līmenī

Augšējā/apakšējā karsēšana  ir ideāli piemērota kūku cepšanai.

Ja jūs cepat, izmantojot 3D karsēšanas gaisu , lietojiet turpmāk norādītos piederumu ievietošanas augstumus.

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

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet 3D karsēšanas gaisu .

Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

- Universālā panna: 3. augstums
- Panna: 1. augstums

Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

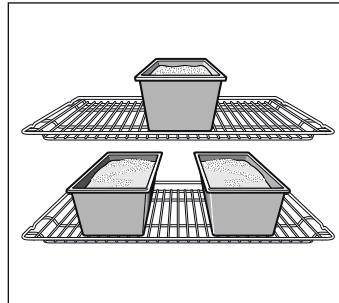
- Panna: 5. augstums

- Universālā panna: 3. augstums
- Panna: 1. augstums

Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.

Tabulā ir sniegtas daudzas norādes jūsu ēdieniem.

Ja jūs cepat vienlaicīgi ar 3 kārbas formām, novietojiet tās uz restēm tā, kā norādīts attēlā.



Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

Lietojot gaišās cepšanas formas no plānu sienīņu 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 brūnums. Ja nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

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

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

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Kūkas, vienkāršas	Vainaga/kārbas forma	2		160-180	40-50
	3 kārbas formas	3+1		140-160	60-80
Kūkas, smalkas	Vainaga/kārbas forma	2		150-170	60-70
Tortes pamatnes, kēksa mīkla	Augļu pamatnes forma	2		150-170	20-30
Augļu kūkas, smalkas, kēksa mīkla	Izjaucamā/bļodiņas forma	2		160-180	50-60
Biskvīta torte	Izjaucamā forma	2		160-180	30-40
Smilšu mīklas pamatne ar apmali	Izjaucamā forma	1		170-190	25-35
Augļu vai biezpiena torte, smilšu mīklas pamatne*	Izjaucamā forma	1		170-190	70-90
Šveices kūkas	Picas panna	1		220-240	35-45
Pikantie cepumi (piem., franču pīrāgi/sīpolu cepumi)*	Izjaucamā forma	1		180-200	50-60
Pica, mīksta pamatne ar nelielu pildījumu (iepriekšējā karsēšana)	Picas panna	1		250-270	10-15

* Atstājiet kūkas atdzist apm. 20 minūtes izslēgtā, slēgtā cepeškrāsnī.

Kūkas uz pannas	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sausu pildījumu	Panna	2	☐	170-190	20-30
	Universālā panna + panna	3+1	☒	150-170	35-45
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sulīgu pildījumu, augļiem	Universālā panna	3	☐	160-180	40-50
	Universālā panna + panna	3+1	☒	150-170	50-60
Šveices kūkas	Universālā panna	2	☐	210-230	40-50
Biskvīta ruļļi (iepriekšējā karsēšana)	Panna	2	☐	190-210	15-20
Pītie cepumi no rauga mīklas ar 500 g miltu	Panna	2	☐	160-180	30-40
Ziemassvētku cepumi ar 500 g miltu	Panna	3	☐	160-180	60-70
Ziemassvētku cepumi ar 1 kg miltu	Panna	3	☐	150-170	90-100
Ruletes, saldās	Universālā panna	2	☐	180-200	55-65
Bureki (turku cepumi)	Universālā panna	2	☐	180-200	40-50
Pica	Panna	2	☐	220-240	15-25
	Universālā panna + panna	3+1	☒	180-200	35-45

Mazi konditorejas izstrādājumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Cepumi	Cepšanas paplāte	3	☒	140-160	15-25
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☒	130-150	25-35
	2 cepšanas paplātes + universālā panna	5+3+1	☒	130-150	30-40
Smilšu cepumi (iepriekšējā uzkaršēšana)	Cepšanas paplāte	3	☐	140-150	30-40
	Cepšanas paplāte	3	☒	140-150	30-40
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☒	140-150	30-45
	2 cepšanas paplātes + universālā panna	5+3+1	☒	130-140	40-55
Mandeļu cepumi	Cepšanas paplāte	2	☐	110-130	30-40
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☒	100-120	35-45
	2 cepšanas paplātes + universālā panna	5+3+1	☒	100-120	40-50
Bezē	Cepšanas paplāte	3	☒	80-100	100-150
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	2	☐	200-220	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3	☒	180-200	20-30
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☒	180-200	25-35
	2 cepšanas paplātes + universālā panna	5+3+1	☒	160-180	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3	☐	180-200	20-30
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☒	170-190	25-35

Maize un smalkmaizītes

Ja vien nav norādīts citādi, cepot maizi, iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni.

Nelejiet karstā cepeškrāsni ūdeni.

Cepot 2 līmeņos, vienmēr universālo pannu ievietojiet virs cepšanas paplātes.

Maize un smalkmaizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Rauga mīklas maize no 1,2 kg miltu	Universālā panna	2	☐	300	8
				200	35-45
Maize ar ieraugu no 1,2 kg miltu	Universālā panna	2	☐	300	8
				200	40-50
Maizītes (bez iepriekšējās uzkar-sēšanas)	Cepšanas paplāte	3	☐	210-230	20-30
Maizītes no rauga mīklas, saldās	Cepšanas paplāte	3	☐	170-190	15-20
	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1	☑	160-180	20-30

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūksi ir gatavi.	Apmēram 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām ar kociņu ieduriet kūkas augstākajā vietā. Ja pie kociņa nepielīp mīkla, kūka ir gatava.
Kūka saplok..	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. Ievērojiet receptē norādītos cepšanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļojiet izjaukamās formas malu. 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 uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Ceptais produkts ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo ☐ karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.
Augļu kūkas apakšā ir pārāk gaišas.	Nākamreiz ievietojiet kūkas par vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojiet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepšanas laikā pielīp cits pie cita.	Ap katru cepumu vajadzētu būt 2 cm attālumam. Tas dod pietiekamu vietu cepuma gabaliem uzrūgt un apbrūnēt.
Jūs esat cepis vairākos līmeņos. Augšējā pannā cepumi ir nedaudz tumšāki nekā apakšējās.	Cepšanai vairākos līmeņos vienmēr izmantojiet 3D karsēšanas gaisu ☑. Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kondensāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

Jūs varat izmantot jebkurus siltumizturīgus traukus. Lieliem cepešiem ir piemērota arī universālā panna.

Vislabāk izmantot traukus no stikla. Pievērsiet uzmanību tam, lai vāks būtu piemērots cepetim un labi aizvērts.

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ielejiet nedaudz vairāk šķidruma.

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

Vērtības tabulā

Trauki bez vāka = atvērti

Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

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

Cepeši

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. 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, šķidrumu ir jāpievieno nedaudz vairāk nekā, gatavojot stikla traukā.

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

Grilēšana

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes cepeškrāsni uzkarstējiet un tad grilējamus ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij ir 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.

Iesāļiet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamus gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējamais gabals izdosies vislabāk tad, ja to novietos restu vidējā apgabalā.

Papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula un cepeškrāsns paliks tīrāka.

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

Grilēšanas sildelements ik pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Tas ir normāli. Šo operāciju biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.




















Gaļa

Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājuši 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 atstājiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

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

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Liellopu gaļa						
Sautēta liellopu gaļa	1 kg	slēgts	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Liellopu fileja, vidēji gatava	1 kg	atvērts	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbifs, vidēji gatavs	1 kg	atvērts	1		210-230	50
Steiki, vidēji gatavi, 3 cm biezi		Restes	5		3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1 kg	atvērts	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Cūkgaļa						
Cepetis bez cietās ādas (piem., sprands)	1 kg	atvērts	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Cepetis ar cieto ādu (piem., plecs)	1 kg	atvērts	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Žāvēta cūkgaļa ar kauliem	1 kg	slēgts	2		210-230	70
Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	1		150-170	120
Maltā gaļa						
Viltotais zaķis	no 500 g gaļas	atvērts	1		170-190	70
Cīsiņi						
Cīsiņi		Restes	4		3	15

Putnu gaļa

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

Vispirms veselā putna gaļu ievietojiet uz restēm ar krūts daļu uz leju. * Apgrieziet pēc 2/3 no norādītā laika.

Cepeša gabalus, piemēram, tītara gabalus, apgrieziet pēc puses no norādītā laika. Putnu gaļas gabalus apgrieziet pēc 2/3 tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.

Cepot pīli vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārnjiem. Tādējādi notecēs tauki.

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

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Cālis, nesadalīts	1,2 kg	Režģis	2		200-220	60-70
Vista, nesadalīta	1,6 kg	Režģis	2		190-210	80-90
Vistas pusītes	pa 500 g	Režģis	2		200-220	40-50
Cāļa gabali	pa 300 g	Režģis	3		200-220	30-40
Pīle, nesadalīta	2,0 kg	Režģis	2		170-190	90-100
Zoss, nesadalīta	3,5-4,0 kg	Režģis	2		150-170	110-130
Tītārēns, nesadalīts	3,0 kg	Režģis	2		170-190	80-100
Tītara gurns	1,0 kg	Režģis	2		180-200	90-100

Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc 2/3 laika.

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

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

Grilējot tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula, un cepeškrāsns būs tīrāka.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Zivs, vesela	300 g gabals	Restes	2		3	20-25
	1 kg	Restes	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Restes	2		170-190	50-60
Zivju kotletes, 3 cm biezas		Restes	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

Grilējot tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Cepeškrāsns būs tīrāka.

Ievietojiet traukus tieši uz restēm.

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

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Pudiņi					
Saldie pudiņi	Pudiņa forma	2		180-200	40-50
Nūdeļu sacepums	Pudiņa forma	2		210-230	30-40
Suflē					
Kartupeļu suflē, svaigas izejvielas, maks. 4 cm augsts	1 pudiņa forma	2		160-180	60-80
	2 pudiņa formas	1+3		150-170	65-85
Grauzdiņi					
Grauzdiņu cepšana, 4 gabali	Restes	4		160-170	10-15
Grauzdiņu cepšana, 12 gabali	Restes	4		160-170	15-20

Gatavie produkti


Ņemiet 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, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Pica, saldēta					
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		190-210	15-20
	Universālā panna + režģis	3+1		180-200	20-30
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2		170-190	20-30
	Universālā panna + režģis	3+1		170-190	25-35
Bagetes tipa pica	Universālā panna	3		170-190	20-30
Maza pica	Universālā panna	3		180-200	10-20
Pica, atdzesēta, iepriekšējā karsēšana	Universālā panna	1		180-200	10-15
Kartupeļu produkti, saldēti					
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	20-30
	Universālā panna + cepamā plāts	3+1		180-200	30-40
Kroketes	Universālā panna	3		190-210	20-25
Kartupeļu plāceņi, pildīti kartupeļu veltnīši	Universālā panna	3		190-210	15-25
Cepamie produkti, saldēti					
Maizītes, bagete	Universālā panna	3		190-210	10-20
Mazie kliņģeri (mīklas izstrādājumi)	Universālā panna	3		210-230	10-20
Cepamie produkti, iepriekš cepti					
Maizītes, bagetes sasildīšanai, izceptas	Universālā panna	3		190-210	10-20
	Universālā panna + režģis	3+1		160-180	20-25
Kotletes, saldētas					
Zivju nūjiņas	Universālā panna	2		200-220	10-15
Vistas gaļas nūjiņas, nugeti	Universālā panna	3		190-210	10-20
Ruletes, saldētas					
Strūdele	Universālā panna	3		190-210	30-40



Īpaši ēdieni

Zemā temperatūrā ar 3D karsēšanas gaisu  jums vienādi labi izdosies krēmains jogurts un irdena rauga mīkla.

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

Jogurta sagatavošana

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

Ēdiens	Trauki	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
Jogurts	Tases vai trauki ar noskrūvējamu vāku	novietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena 	50 °C iepriekšējā uzkarsēšana 50 °C	5 minūtes 8 stundas
Rauga mīklas uzrūgšana	Siltumizturīgi trauki	ievietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena 	50 °C iepriekšējā uzkarsēšana Izslēdziet iekārtu un ievietojiet rauga mīklu cepšanas nodalījumā	5-10 minūtes 20-30 minūtes


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

Piem., krējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, gailīši, desa un gaļa, maize un maizītes, kūkas un citi cepumi





Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C
Režģis	2		Temperatūras slēdzis paliek izslēgts

Žāvēšana

Izmantojot 3D karsēšanas gaisu , jūs varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus.

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

Ļaujiet tiem nopīlēt un nosusiniet tos. Izklājiet universālo pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru. Ļoti sulīgi augļi vai dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež. Žāvētie augļi vai dārzeņi nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

Augļi un saknes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
600 g ābolu gredzeni	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 5 stundas
800 g bumbieru gabali	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 8 stundas
1,5 kg plūmes	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 8–10 stundas
200 g garšaugi, tīrīti	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 1½ stunda

Pasterizācija

Pasterizācijai traukiem un gumijas gredzeniem jābūt tīriem un lietošanas kārtībā. Izmantojiet pēc iespējas vienāda izmēra traukus. Vērtības tabulā attiecas uz viena litra apaļiem 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 saturs 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 katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.
 4. Aizveriet traukus ar skavām.
- Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatīšana

2. augstumā ievietojiet universālo pannu. Ievietojiet traukus tā, lai tie cits citam nepieskartos.
- Universālajā pannā ielejiet ½ litru karsta ūdens. (apm. 80 °C).
- Aizveriet cepeškrāsns durvītas.
- Apakšējās karsēšanas iestatīšana
- Iestatiet temperatūru: no 170 līdz 180 °C.

Pasterizācija

Augļi

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

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, jāņogas, zemenes	izslēgt	apm. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas	izslēgt	apm. 30 minūtes
Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes	izslēgt	apm. 35 minūtes

Dārzeni

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

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

Dārzeni 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, maizītēm, maizes vai saldiem ceptiem produktiem (keksiem, piparkūkām).

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none">■ Cepšanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.■ Lielī, 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.
Cepeškrāsns frī kartupeļi	Izvietojiet tos uz pannas vienmērīgi un vienādā augstumā. Vienā pannā cepiet vismaz 400 gramus, lai frī kartupeļi nepaliktu 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.

Cepšana

Cepšana divos līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Cepšana trīs līmeņos:

Ievietojiet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

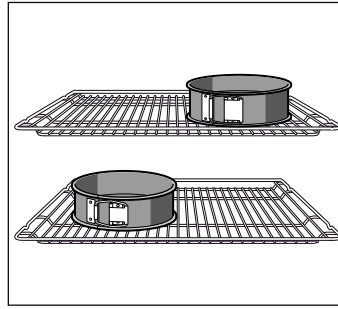
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda:

Cepšana 1. līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu □. Restu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu.

Norādījums: Cepot izmantojiet zemāko norādīto temperatūru.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Glazūras cepumi, iepriekšējā karsēšana*	Panna	3	□	140-150	30-40
	Panna	3	⊗	140-150	30-40
	Panna + universālā panna	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 pannas + universālā panna	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Nelielas kūkas, iepriekšēja karsēšana*	Panna	3	□	150-170	20-35
	Panna	3	⊗	150-170	20-35
	Panna + universālā panna	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 pannas + universālā panna	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Ūdens biskvīti, iepriekšējā karsēšana*	Restes	2	□	160-170	30-40
	Saliekamā forma uz restēm	2	⊗	160-170	25-40
Ābolu kūkas ar pārklājumu	Restes + 2 saliekamās formas Ø 20 cm	1	□	170-190	80-100
	2 restes + 2 saliekamās formas Ø 20 cm	1+3	⊗	170-190	70-100

* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātro uzkaršēšanu.

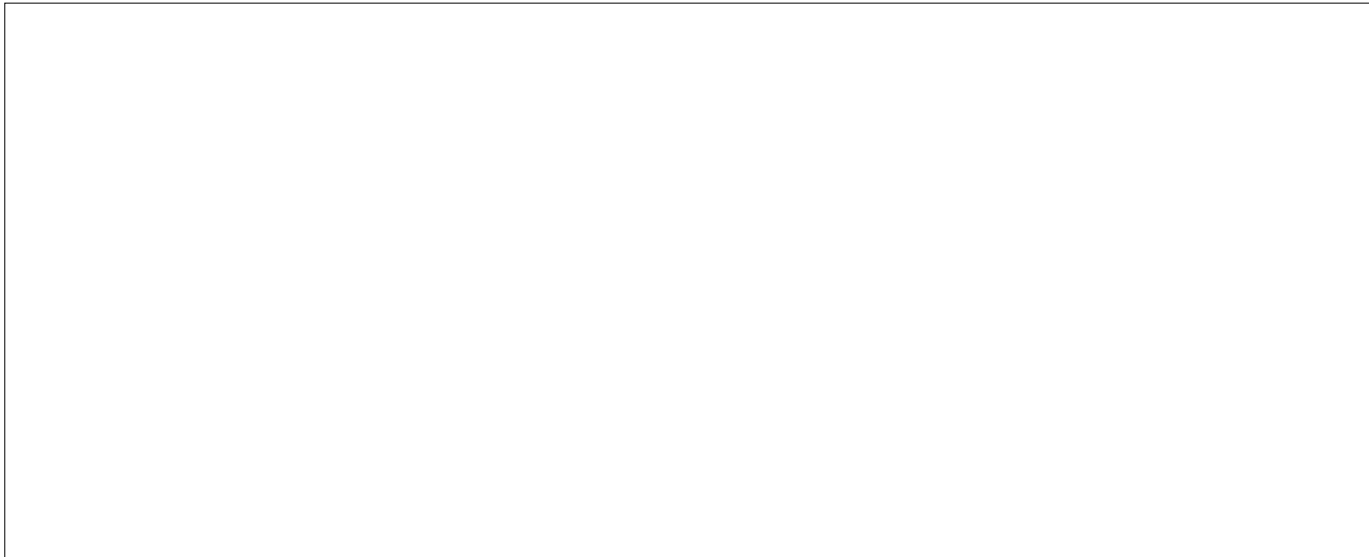
Grilēšana

Ja jūs pārtikas produktus novietojat tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tā uztvers gaļas sulu, un cepeškrāsns būs tīrāka.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpes	Ilgums minūtēs
Grauzdiņu brūnināšana 10 minūšu ilga iepriekšējā uzkaršēšana	Restes	5	☒	3	1/2-2
Maizītes ar maltas gaļas bifštekū, 12 gabali* bez iepriekšējās uzkaršēšanas	Universālā panna + restes	4+1	☒	3	25-30

* Apgrieziet pēc 2/3 no gatavošanas laika.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001124964

01
180695