



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



**Eraldiseisev ahi
Stacionari viryklė
Brīvstavoša plīts
HCA7222.1U**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[lt] Naudojimo instrukcija 26

[lv] Lietošanas instrukcija 51

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4	Küpsetamine	25
Kahjustuste põhjused	6	Grillimine	25
Ülevaade	6		
Küpsetusahju kahjustused	6		
Soklisahtli kahjustumine	6		
Ülesseadmine ja ühendamine	7	Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: www.bosch-home.com ja Internetikauplustest: www.bosch-eshop.com	
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		
Ahu kuumaks ajamine	10		
Tarvikute puhastamine	10		
Pliidiplaadi seadistamine	11		
Seadmine käib nii	11		
Keetmistabel	11		
Küpsetusahju seadmine	12		
Kuumutusviis ja temperatuur	12		
Kiirkuumutus	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 pirni vahetamine	16		
Klaaskate	16		
Klienditeenindus	16		
E-number ja FD-number	16		
Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused	17		
Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	17		
Energia säästmine pliidiplaadil	17		
Keskonnasäästlik jäätmekätlus	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		
Testtoidud	25		

⚠ Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks. 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 toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätkage töötavat seadet järelevalveta.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides. See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrguse sel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmost ja ühendusuhtimest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. vt lisatarviku kirjeldust kasutusjuhendist.

Põlengu oht!

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

eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

- 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 jätkage 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 jätkage 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.
- Soklisahtri pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahtri ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.

Põletuse oht!

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

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmost eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puuhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.

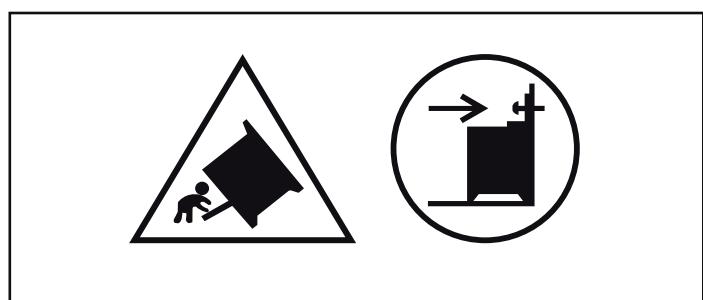
Põletuse oht!

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

Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puustusvahendeid.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahel 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 väljaõppé läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv ñiiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Arge 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 esikülg vaba. Hoidke lapsed seadmost eemal.

Põletuse oht!

- Ahi läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Arge kunagi avage ahju ust ja ärge lükake sulgurit käega eemale. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmost eemal.
- Seadme välispind läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmost 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 kukkuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiata sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhistusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhistusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimus- tavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuuutused	Ebasobivad puhistusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhistusvahendeid.
	Pinnale kinnijääenud 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 puuviljakooogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilikuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

Ärge pange soklisahtlisse kuumi esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

Ülesseadmine ja ühendamine

Elektriühendus

Elektriühendus tuleb lasta teha elektriaala spetsialistil. Täitke pädeva voolavarustuseettevõtte 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 lahkklülit. Pistikuga ühendamisel ei ole see nõutav, kui pistik on kasutajale kättesaadavas kohas.
- Elektrohutus: 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

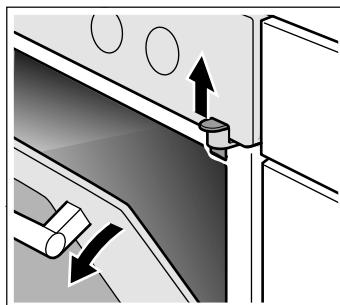
Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga seina külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

Ukse lapselukk

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

Avage küpsetusahju uks.

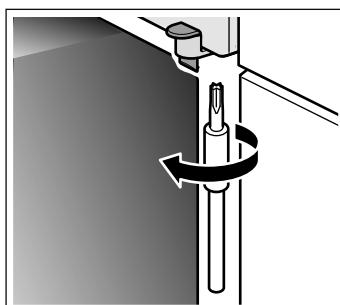
Suruge lapselukku üles (jn A).



Ukse lapselukku 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).



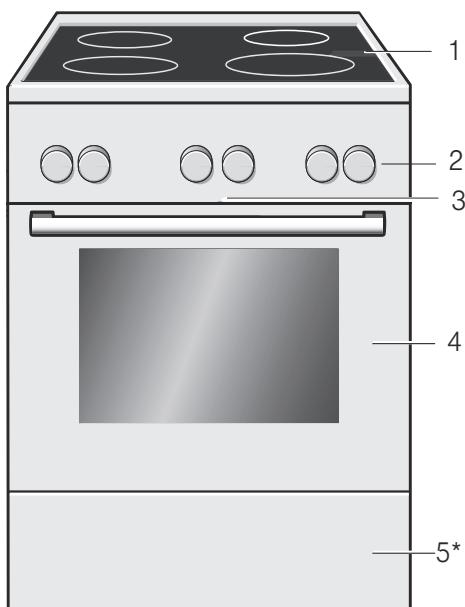
3. Sulgege ahjuuks.

Teie uus seade

Sellest peatükist leiate teavet seadme, töörežiimide ja lisatarvikute kohta.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

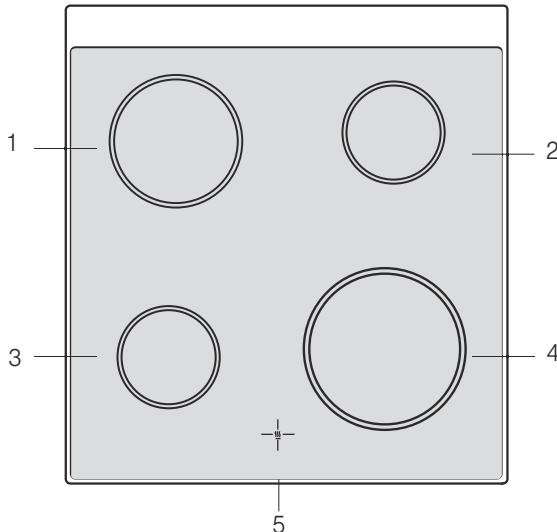
- | | |
|----|---------------|
| 1 | Pliidiplaat** |
| 2 | Juhtpaneel** |
| 3* | Ventilaator |
| 4 | Ahjuuks** |
| 5* | Soklisahtel** |

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

** Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Keeduala

Siti saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Nupud

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

Funktsiooninupp

Seadke funktsionivaliku lülitiga küpsetusahju kuumutusviis. Funktsionivaliku lülitit võib pöörata paremale või vasakule.

Asend	Kasutamine
<input checked="" type="checkbox"/> Nullasend	Küpsetusahi on välja lülitatud.
<input type="checkbox"/> Pealt- ja altkuumus	Kookide, vormiroogade ja lahjade praetükkide jaoks, nt veis või uluk, ühel tasandil. Kuumus tuleb ühtlaselt alt ja pealt.
<input checked="" type="checkbox"/> 3D-kuum õhk	Kookide ja küpsetiste jaoks ühel kuni kolmel tasandil. Ventilaator jaotab tagaseina ringküttekeha soojuse ühtlaselt küpsetusruumi.
<input type="checkbox"/> Pitsa-aste	Sügavkülmutatud toodete kiireks valmistamiseks ilma eelkuumutamiseta, nt pitsa, frikartulid või struuudlid. Kütavad alumine küttekeha ja tagaseina röngasküttekeha.
<input type="checkbox"/> Altkuumus	Konservimiseks ja järelküpsetamiseks või järelpruunistamiseks. Kuumus tuleb alt.
<input checked="" type="checkbox"/> Õhuringlusega grill	Liha, linnuliha ja tervest kalast praed. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator tekitab toidu ümber kuuma õhu ringluse.
<input type="checkbox"/> Grill, väike pind	Väikeses koguses lihalöökude, vorstikeste, soojade vöileibade ja kalatükke grillimine. Kuumeneb grillküttekeha keskmise osa.
<input type="checkbox"/> Grill, suur pind	Lihalöökude, vorstikeste, soojade vöileibade ja kalatükke grillimine. Kuumeneb kogu grillikeha alune pind.

* kuumutusviis, millega määritati standardi EN50304 kohane energiatõhususklass.

Selgitused

- 1 Keeduala 18 cm
- 2 Keeduala 14,5 cm
- 3 Keeduala 14,5 cm
- 4 Keeduala 21 cm
- 5 Jääkkuumuse näit

Jääksoojuse näidik

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

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

Asend

Kasutamine

<input checked="" type="checkbox"/> Sulatamine	Nt liha, linnuliha, leiva-saia ja kuklite sulatamine. Ventilaator tekitab toidu ümber kuuma õhu ringluse.
<input type="checkbox"/> Kiirkuumutus	Küpsetusahju kiire eelkuumutus ilma tarvikuteta.

* kuumutusviis, millega määritati standardi EN50304 kohane energiatõhususklass.

Seadistamisel süttib küpsetusruumis lamp.

Temperatuuri valiku lülitி

Seadke temperatuuri valiku lülitiga temperatuur või grillimisaste.

Asendid

Funktsioon

<input checked="" type="radio"/> Nullasend	Küpsetusahi ei ole kuum.
50-300	Temperatuurivahemik
1, 2, 3	Grillimisastmed

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

Keedukohtade lülitid

Nelja keedukoha lülititega reguleeritakse nende küttevõimsust.

Asend

Tähendus

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

Kui mõne keedukoha 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 mingu aja edasi.

Tähelepanu!

Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

Lisatarvikud

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

Et mõned road õnnestuksid veelgi paremini ja et ahju käsitsimine 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, kaldääär ahjuukse suunas.



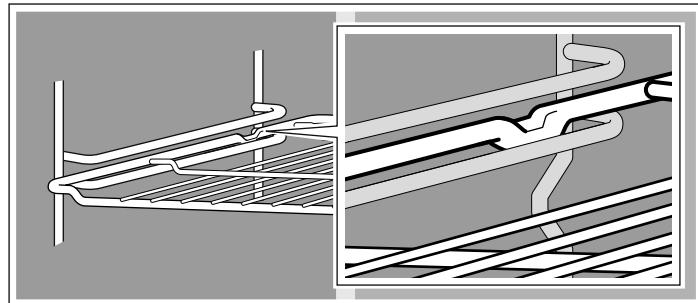
Universaalpann

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

Lükake universaalpann ahju, kaldääär ahjuukse suunas.

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

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



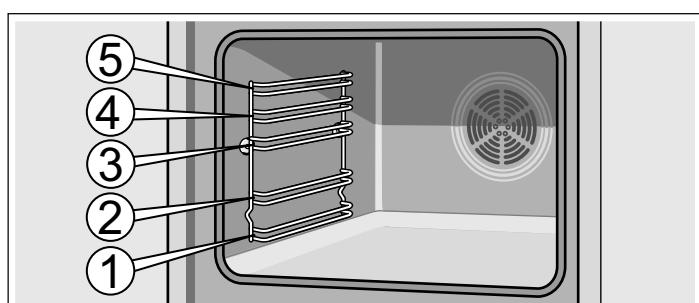
Märkus: Tarviku kuumaksminemisel võib see deformeeruda. Jahtumisel deformatsioon kaob. Sellel ei ole mitte mingit mõju talitlusel.

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

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

Lükake tarvikisse

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



Lisavarustus

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

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

Lisavarustus	HEZ-number	Funktsioon
Pitsapann	HEZ317000	Sobib eelkõige pitsa, sügavkülmutatud toitude ja ümarate tortide jaoks. Pitsapanni võite kasutada universaalpanni asemel. Lükake plaat resti kohale ja toimige vastavalt tabelites esitatud andmetele.
Vaherest	HEZ324000	Praadimiseks. Asetage grillimisrest alati universaalpannil. Tilkuv rasv ja lihamahl koguneb sinna.
Grillpann	HEZ325000	Kasutatakse grillimisel grillimisresti asemel või pritsmekaitsemena, et kaitsta küpsetusahju tugeva määrdumise eest. Kasutage grillpannil grillimine. Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3. Grillpann pritsmekaitseks Universaalpann lükatakse koos grillpanniga resti alla.

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

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puuhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

Roostevabast terasest pindade hooldusla- pid	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse öliga 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. Lugeda enne läbi peatükk Ohutusnõuanded ja -hoiatused.

Ahu kuumaks ajamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhma körvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda. Ahi peaks kuumenema ühe tunni jooksul kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus \square temperatuuril 240 °C. Veenduge, et ahju ei ole jäanud pakendimaterjali.

Ahu kuumenemise ajal tuulutage kööki.

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

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

Tarvikute puhastamine

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

Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiata 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

Järgnevast tabelist leiata mõned näited.

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

Paksemate roogade soojendamisel segage roogi sageli.
Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

	Võimsusaste keet-mise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuuri, želatiin	1	-
Või	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Plim**	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 vörreledes 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
Köögivilili	3-4	10-20 min
Köögivilili, 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 seadmne

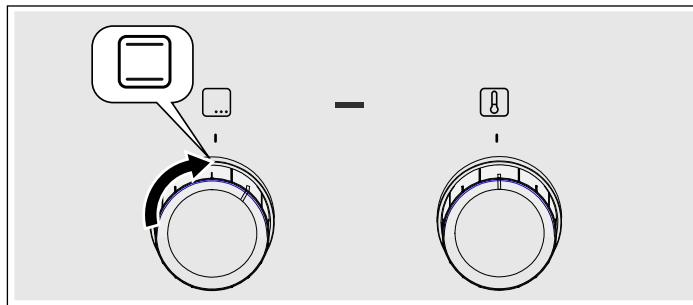
Teil on küpsetusahju seadmiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviis ja temperatuur või grilliaste.

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

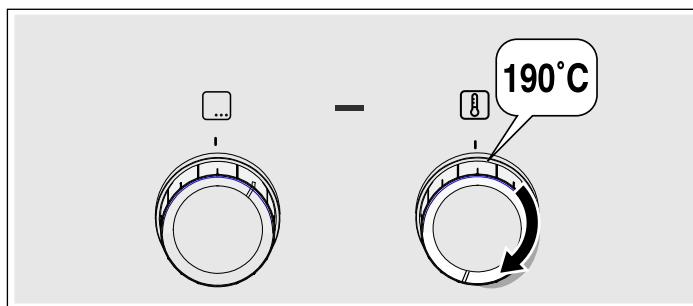
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.



Küpsetusahi kuumeneb.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lülitit nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega jõub 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 valikulülit kohal olev märgutuli kustub. Pange töit küpsetusahju ja seadke soovitud kuumutusmeetod.

Kiirkuumutuse katkestamine

Pöörake funktsioonivaliku lülitit nullasendisse. Küpsetusahi on välja lülitatud.

Hooldamine ja puhastamine

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

Märkused

- Küpsetusahju esikülje väikesed värvierinevused on tingitud eri materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ükseklaasil 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 korrosionikaitset.

Puhastusvahendid

Et pinnad ei saaks valeda 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 alkoholisaldusega puhastusvahendeid,
- küürimiskäsnu,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Tsoon	Puhastusvahend	Tsoon	Puhastusvahend
Roostevabast terastest pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage pesulapiga ja kuivatage pehme rätkuga. Roostevabast terastest pinda pühkige alati kiu suunaga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Katlakivi-, rasva-, tärklike- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terastest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnaile.	Keeduplaadi röngas* (olenevalt mudelist)	Pliidiplandi värvimutused (kollastest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.
Emailitud, laktitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage pesulapiga ja kuivatage pehme rätkuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.	Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasikeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhamistamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage pesulapiga ja kuivatage pehme rätkuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.	Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	⚠️ Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhistage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.
Pealmine klaaskate* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhistage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Pealmine klaaskate!</i>	Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhamistamine: klaasi jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.
Pöördnupud Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage pesulapiga ja kuivatage pehme rätkuga.	Ukseklaas	⚠️ Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhistage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.
Pliidiplandi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puhistage klaasist kaabitsa, sidrunihappe ega äädikaga.	Lapselukk* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhistage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat. Puhamistmiseks saab ukse maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine!</i>
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi pöletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.	Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage põleti pea ja kate, puhistage kuuma nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei avalda mõju töökindlusele.	Keedutsoon	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahu: Puhistage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terastest küürimiskäsnä või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus.
Elektrikeeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriva toimega vahendid või puastuskäsnad: Laske pliidiplaadil seejärel korraks kuumeneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.	Ahjulambi klaaskate	⚠️ Isepuhastuvate pindade puhul kasutage isepuhastusfunktsiooni. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid! Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage isepuhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid.
*	Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*		

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

Tsoon	Puhastusvahend
Kanderaamistik	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage lapi või harjaga.</p> <p>Kanderaamistiku saate puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine!</i></p> <p>Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage lapi või harjaga.</p> <p>Ärge eemaldage väljalõmmatavatelt siinidel määret, siine on soovitatav puhas-tada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätkke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistikke kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.</p>
Tarvikud	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhistage lapi või harjaga.</p> <p>Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhas-tusvahendit.</p> <p>Kriimustuste välitimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava ese-mega.</p> <p>Ärge kasutage agressiivse toimega puhastusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud.</p> <p>Pöördvarras* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.</p> <p>Praetermomeeter* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.</p> <p>Soklisahtel* (olenevalt mudelist)</p> <p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhistage nõudepesulapiga.</p>
*	Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

1. Puhastage põhjalikult ahju põhi, lagi ja külgeinad.

2. Reguleerige välja 3D-kuum öhk ☷.

3. Laske tühjal suletud ahjul kuumeneda maksimaaltemperatuuril ca 2 tundi.

Keraamiline pind regenererub. Kui ahi on jahtunud, eemaldage pruunkad või valkjad jäädid vee ja pehme käsnaga.

Kihi kerge toonimuutus ei avalda isepuhastusele mingit mõju.

Tähelepanu!

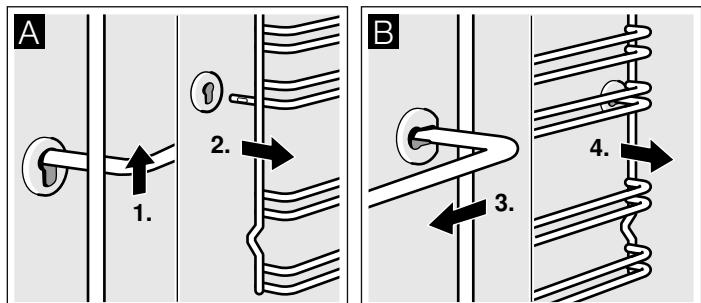
- Ärge kunagi kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid. Need kriimustavad poorset kihti või purustavad selle.
- Ärge kunagi töödelge keraamilisest materjalist pinda ahjupuhastusvahendiga. Kui ahjupuhastusvahendit satub kogemata sellisele pinnale, eemaldage see kohe känsa ja ohtra veega.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

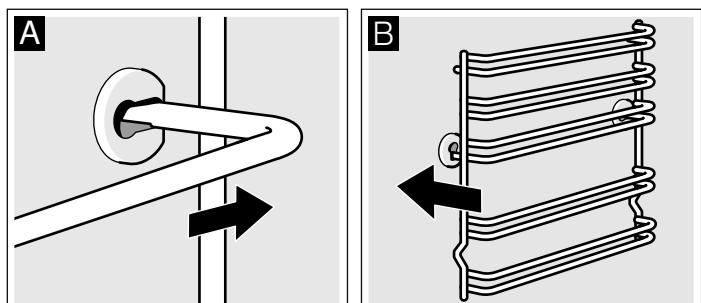
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja töstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



Puhastage kanderaamistikku nõudepesuvahendi ja käsnaga. 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.

Enne puhastamist

Võtke kõik tarvikud ja nõud ahjust välja.

Ahju põhja, lae ja külgeinide puhastamine

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalust.

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

Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine

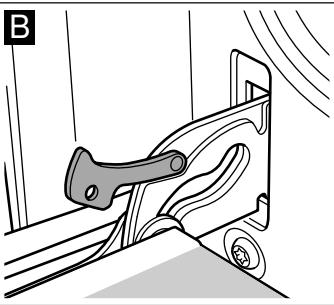
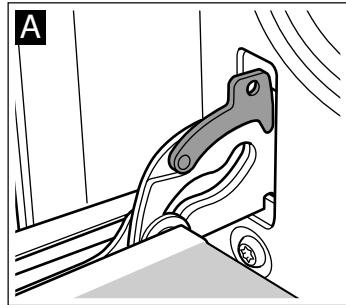
Ahju tagasein on kaetud äärmiselt poorse keraamilise materjali kihiga. See kiht imab ahju töötamise ajal sisse ja lagundab küpsetamisel ahju tagaseinale sattunud pritsmed. Mida kõrgem on temperatuur ja mida kauem ahi töötab, seda parem on tulemus.

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

Ahjuukse hingedelt tõstmise ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

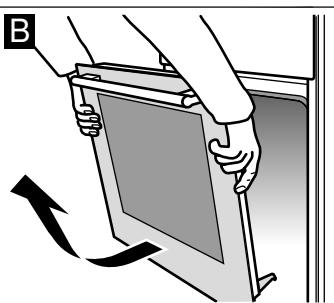
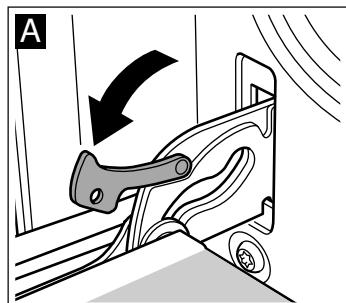


⚠ Vigastusoht!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

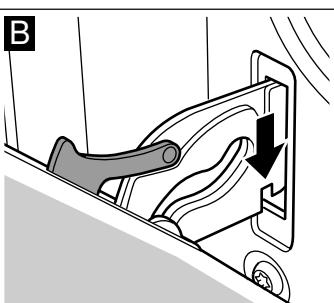
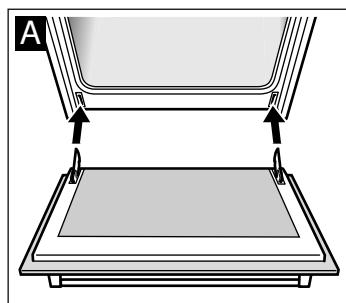
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mölemad lukustushooval paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tömmake välja (joonis B).



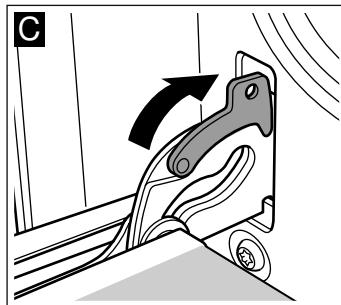
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusoht!

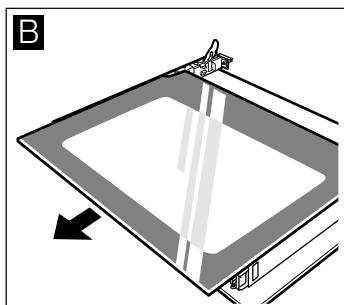
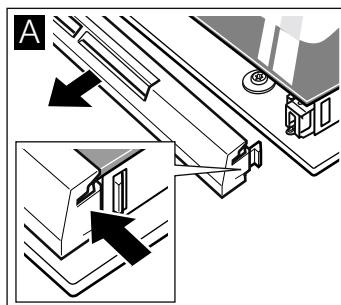
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingedede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

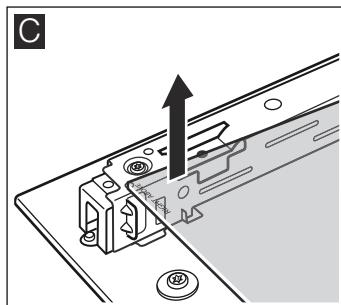
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaaside ära võtta.

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 tömmake välja (jn. B).



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

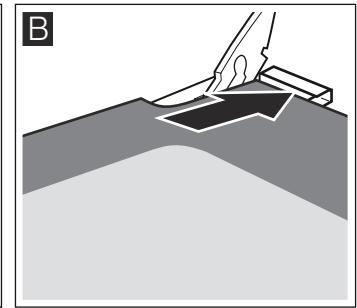
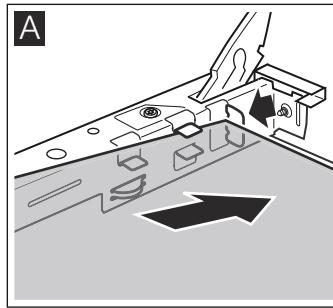
⚠ Vigastuste oht!

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 tagupidi.

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



3. Pange kate peale ja suruge oma kohale.

4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

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

Tõrge, mis nüüd?

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

Tõrketabel

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

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

⚠ Elektrilöögi oht!!

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

Ahjulambi pirni vahetamine

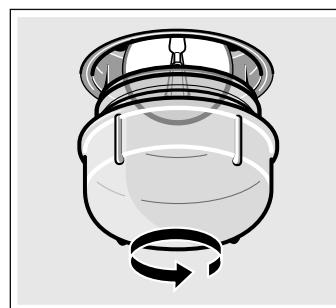
Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W halogeenpirnid on saadaval

hoolduskeskustes või edasimüütate 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). Tüübislidi 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 garantiajal 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 keskkonnasoovitused

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

Energiasääst küpsetusahju kasutamisel

- Eelkuumutage küpsetusahju vaid siis, kui see on retseptis või kasutusjuhendi tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme. Need neelavad kuumust eriti hästi.
- Avage ahjuust küpsetamise või praadimise ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on kõige parem küpsetada järgmööda. Küpsetusahi on veel soe. Sellega lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi üksteise kõrval sisestada.
- Pikemate küpsetusaegade korral võite küpsetusahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja jätksoojust 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 suurusele. Liiga väikeste pottide kasutamine pliidiplaadi põhjustab energiakadusid Pidage silmas, etnõude 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 väheste veega. See säästab energiat. Köögiviljadel jäavad vitamiinid ja mineraalained alles.
- Lülitage õigel ajal madalamale astmele.
- Kasutage jätksoojust. Pikeküpsetamise puhul lülitage juba 5-10 minutit enne küpsetusaja lõppu pliidiplaat välja

Keskkonnasäästlik jäätmekätlus

Käidelge seadme pakendijäätmel keskkonnasõbralikult.



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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkused

- Tabelis olevad väärised 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.

- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

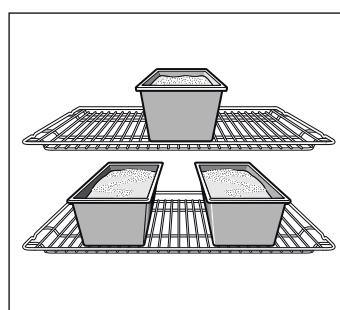
Kolmel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

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

Samal ajal sisselükataavad plaaditäied ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

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



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

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 körgemale astmele.

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviitkook, lihtne	Tordi/keeksivorm	2	④	160-180	40-50
	3 keeksivormi	3+1	④	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 kohupiimatoort*	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, väheste kattega (eelkuumutada)	Pitsapann	1	□	250-270	10-15

* Laske kookidel u 20 minutit väljalülitatud suletud ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviit- või pärmitainas kuiva kattega	Küpsetusplaat	2	□	170-190	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	④	150-170	35-45
Biskviit- või pärmitainas mahlase kattega, puuvili	Universaalpann	3	□	160-180	40-50
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	④	150-170	50-60
Lahtine pirukas	Universaalpann	2	□	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	Küpsetusplaat	2	□	190-210	15-20
Pärmpalmik 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	④	180-200	35-45

Väikesed küpsetised	Tarvik	Tasand	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus minuti- tes
Küpsised	küpsetusplaat	3	④	140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	④	130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	④	130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3	□	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	④	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	④	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	④	130-140	40-55
Mandliküpsised	küpsetusplaat	2	□	110-130	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	④	100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	④	100-120	40-50

Väikesed küpsetised	Tarvik	Tasand	Kuumustus-viis	Temperatuur °C	Kestus minuti-tes
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	Kuumustus-viis	Temperatuur °C	Kestus minuti-tes
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2		300	8
				200	35-45
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2		300 200	8 40-50
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3		210-230	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3		170-190	15-20
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180	20-30

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 tinas 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 sisesse 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 eelküpsetage 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 möjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamat universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäädvad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vaheline peaks jäätma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja kulgdedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku . Samal ajal sisselükavad plaaditääied 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 küpsetusaega.

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 $\frac{1}{2}$ cm kõrguselt kaetud.

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

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

Roostevabast terasest potid sobivad ainult tingimuslikult. Liha küpseb 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 jäavad mõnusalt mahlased.

Pöörake grillitavaid tükke pärast $\frac{2}{3}$ 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 jäab puhtam.

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

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

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätké 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Veiseliha						
Veiselihest pajapraad	1,0 kg	kinni	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Veisefilee, keskmene	1,0 kg	lahti	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rostbiif, keskmene	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Bifsteek, keskmene 3 cm		Rest	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Sealiha						
Praad ilma kamarata (nt kael)	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Praad kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Lambaliha						
Lambaliha kondita, keskmene	1,5 kg	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	500 g lihast	lahti	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Vorstikesed						
Vorstikesed		Rest	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta. Asetage terved linnud esmalt restile, rind allpool. * Pöörake päraast $\frac{2}{3}$ etteantud aja möödumist.

Praetükke, nt kalkuni rullpraadi, kalkunirinda, pöörake poole küpsetusaja möödumisel. Pöörake linnulihatükke päraast $\frac{2}{3}$ aja möödumist.

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

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

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

Kala

Pöörake kalatükke päraast $\frac{2}{3}$ 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 jäääb puhtam.

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumustus-viis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Kala, terve	iga tükk 300 g	Rest	2	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	Rest	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Rest	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Kala kotlet, 3 cm paksune		Rest	3	<input checked="" type="checkbox"/>	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 körbenud.	Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.
Praad on ilus, kuid kaste on körbenud.	Valige järgmine kord väiksem praenõu ja pange rohkem vedelikku.
Praad on ilus, kuid kaste on liiga hele ja vesine.	Valige järgmine kord suurem praenõu ja pange vähem vedelikku.
Prae ülevalamisel tekib veeaur.	See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruava kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad

Otsse restil grillides lükake 1. kõrgusele universaalpann. Küpsetusahi jäab puhtam.

Pange nõu alati restile.

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

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

Valmistrooted

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	Kuumutus-viis	Temperatuur °C, grillimisre-tes	Kestus minuti-žiim
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, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud 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

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

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

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.

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

Pärmitaina kergitamine

- Valmistage tavalline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.
- Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.
- Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Toit	Nõud		Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või purgid ahju põrandale		50 °C eelkuumutada 50 °C	5 min 8 tundi	
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumus-kindel 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	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C
nt kooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuvili, kana, vorst ja liha, leib-sai, kuklid, koogid ja muud küpsetised	Rest	2		Temperatuuri valikulülit lääb väljalülitatiks

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 pirliville	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 ühesuuruseid purke.

Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriliste 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

- Täitke purgid, kuid ärge liiga täis pange.
- Pühkige purgiääred üle, need peavad olema puhtad.
- Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas.
- Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadmine

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

2. Valage universaalpannile umbes $\frac{1}{2}$ (umbes 80 °C) liitrit 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 töusma Lülitage küpsetusahi välja.

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

Puuvili liitrlisest purkides	Mullikese ilmumisest alates	Järelsoojus
Õunad, sõstrad, maasikad	lülitage välja	u 25 minutit
Kirsid, aprikoosid, virsikud, karusmarjad	lülitage välja	u 30 minutit
Õunamoos, pirlid, 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 järelsoojust.

Aedvili külmas marinaadis liitrlisest purkides	Mullikese ilmumisest alates	Järelsoojus
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 akrüülamidisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetage võimalikult lühikest aega. ■ Pruunistage toidud kuldpruunik, mitte liiga tumedaks. ■ Suur, paks küpsetis sisaldaab vähem akrüülamidi.
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 akrüülamidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage ühtlaselt ja ühekordsest plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

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

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

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

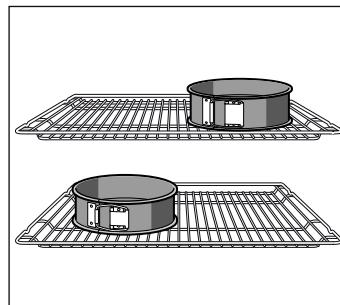
Samal ajal sisselükatavad plaaditäied ei pea samal ajal valmis saama.

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 tsinkpleistik 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	Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus minutites
Pritsitavad küpsised, eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	Küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	Küpsetusplaat + univer- saalpann	1+3	☒	140-150	30-45
	2 küpsetusplatti + univer- saalpann	1+3+5	☒	130-140	40-55
Väiksed koogid, eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☒	150-170	20-35
	Küpsetusplaat	3	☒	150-170	20-35
	Küpsetusplaat + univer- saalpann	1+3	☒	140-160	30-45
	2 küpsetusplatti + univer- saalpann	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 koogi- vormi Ø 20 cm	1	☒	170-190	80-100
	2 resti + 2 lahtikäivat koo- givormi 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 jäab puhtam.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Grillimisaste	Kestus minutites
Röstsaja pruunistamine 10 minutit eelkuumutada	Rest	5	☒	3	1½-2
loomalahahamburger, 12 tükki mitte eelkuumutada	Rest + universaalpann	4+1	☒	3	25-30

* Pöörake päraast ⅔ aja möödumist

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	27	Kepimas	50
Pažeidimų priežastys	29	Kepimas griliu	50
Apžvalga	29		
Orkaitės pažeidimai	29		
Cokolinio stalčiaus pažeidimai	29		
Statymas ir elektros jungtis	30	Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.bosch-home.com ir interneto parduotuvėje: www.bosch-eshop.com	
Für den Installateur	30		
Tvirtinimas prie sienos	30		
Durų fiksatorius	30		
Jūsų naujasis prietaisas	30		
Bendroji informacija	30		
Virimo zona	31		
Valdymo skydelis	31		
Orkaitės vidus	32		
Jūsų priedai	32		
Priedų įstumimas	32		
Specialūs priedai	32		
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	33		
Prieš naudojant pirmą kartą	34		
Orkaitės įkaitinimas	34		
Priedų valymas	34		
Kaitlentės nustatymas	34		
Kaitvietės nustatymas	34		
Gaminimo lentelė	34		
Orkaitės reguliavimas	35		
Kaitinimo būdas ir temperatūra	35		
Greitasis įkaitinimas	35		
Priežiūra ir valymas	36		
Valymo priemonės	36		
Prieš pradėdami valyti	38		
Rémelio išmontavimas ir montavimas	38		
Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas	38		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	39		
Trūkis, ką daryti?	40		
Trikčių lentelė	40		
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas	40		
Stiklinis dangtis	40		
Klientų aptarnavimo skyrius	40		
E ir FD numeris	40		
Patarimai dėl energijos ir aplinkos	41		
Energijos taupymas orkaitėje	41		
Energijos taupymas ant kaitlentės	41		
Ekologiškas utilizavimas	41		
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	41		
Pyragas ir sausainiai	41		
Kepimo patarimai	43		
Mėsa, paukštiena, žuvis	44		
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį	46		
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	46		
Paruošti produktai	46		
Specialūs patiekalai	47		
Atitirpinimas	48		
Džiovinimas	48		
Konservavimas	48		
Akrilamidas maisto produktuose	49		
Bandomieji patiekalai	50		

⚠ 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 patirkinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

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

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalamis ir gérimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždarose 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 ši 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 15 metai ir jie bus prižiūrimi.

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

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

Gaisro pavojus!

■ Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei tame 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. Jkaitindami niekada nedékite kepimo popieriaus neprityvintę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Jkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsnų atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedékite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitėje arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionėlių, valomujų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.
- Cokolinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Siame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.

Pavojus nusideginti!

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

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rémas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Eksplotuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieksite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Eksplotuojamamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

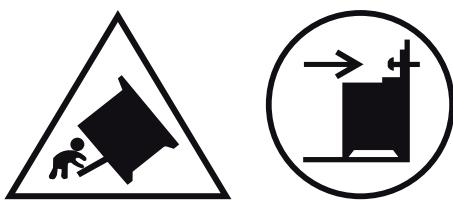
Pavojus nusideginti!

- 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, aštriu ir bražiu valymo priemonių.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite 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. Taisytį prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo

tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite 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 kablio. 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 bražo stiklo keramiką.
- Jokiu 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.
- Aluminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Démès	Išbégėjus maisto produktui	Išbégusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalo, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas bražo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aluminio)	Prieš perstumdam, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktais	Išbégusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedékite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokiu būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedékite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims 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.
- Drégnai maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drégnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedékite jų per daug į kepimo padéklą. Nuo kepimo padéklo lašančios vaisių sultys palieka dèmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padéklus.
- Atvésinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvésti neatidarę durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksplloatuojant gali tinkamai neužsidartyti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sédėjimas arba daiktų déjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir neséskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedékite indų arba priedų.
- Prieto istūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Prietaiso visada ištumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

J cokolinį stalčių nedékite karštų daiktų. Jų 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

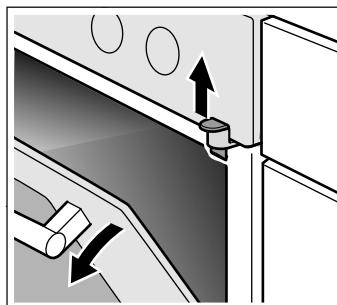
Kad viryklié nepakryptu, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimui prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

Durų fiksatorius

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

Orkaitės durelių atidarymas

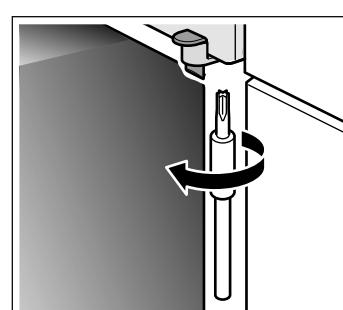
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



Durų fiksatoriaus nuémimas

Jei durų fiksatorius neberekia arba jei jis yra nešvarus:

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



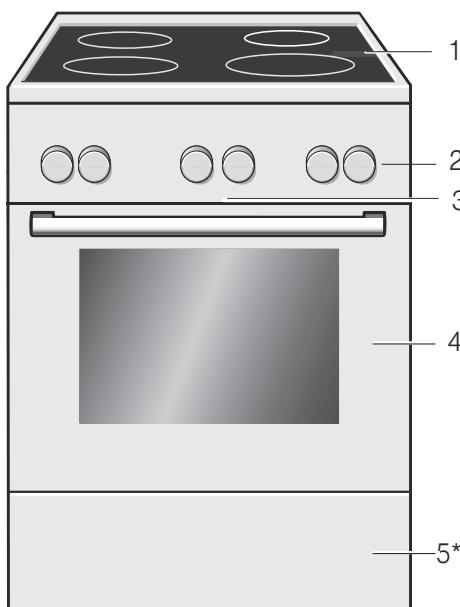
3. Uždarykite orkaitės dureles.

Jūsų naujas prietaisas

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

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paaiškinimai

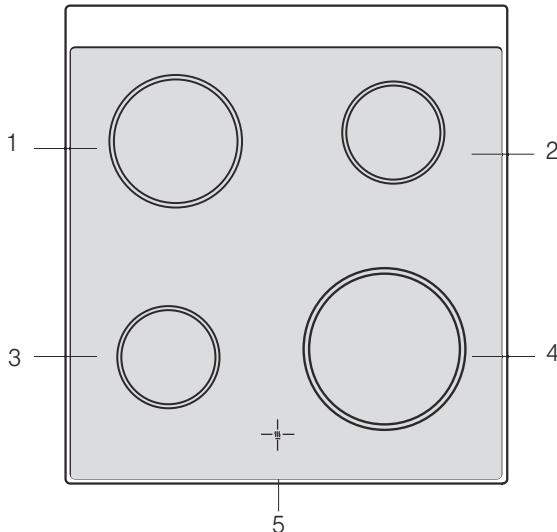
- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | Kaitlentė** |
| 2 | Valdymo skydelis** |
| 3 | Vésinamasis ventiliatorius |
| 4 | Orkaitės durelės** |
| 5* | Apatinis stalčius** |

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).

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

Virimo zona

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



Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Perjungimo rankenėlės

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

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite orkaitės kaitinimo būda.

Funkcijų pasirinkimo jungiklių galite pasukti į dešinę arba kairę.

Padėtis	Naudojimas
○ Nulinė padėtis	Orkaitė yra išjungta.
<input checked="" type="checkbox"/> Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragams, apkepams ir liesiems kepsniams, pvz., jautienai arba žvérrienai, viename lygyje. Kaitinama tolygiai iš viršaus ir apačios.
<input checked="" type="checkbox"/> 3D karšto oro srautas*	Pyragams ir sausainiams 1–3 lygiuose. Ventiliatorius tolygiai orkaitėje paskirsto žiedinio kaitinimo elemento, esančio galinėje sienelėje, šilumą.
<input checked="" type="checkbox"/> Picos kepimo režimas	Greitam šaldytų produktų paruošimui be išankstinio įkaitinimo, pvz., picai, gruzdintoms bulvytėms arba štrudeliui. Kaitina apatiniai kaitinimo elementai ir žedinius kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
<input type="checkbox"/> Apatinis kaitinimas	Konservuoti ir kepti arba skrudinti. Kaitinama iš apačios.
<input checked="" type="checkbox"/> Grilio režimas su recirkuliacija	Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementai ir ventiliatorius išjungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius paskirsto karštą orą aplink patiekalą.
<input type="checkbox"/> Grilis, maži plotai	Didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabaliukams mažais kiekiais kepti grilio režimu. Įkaista vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.

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

Paaiškinimai

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 kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

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

Padėtis	Naudojimas
<input type="checkbox"/> Grilis, dideli plotai	Didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabaliukams kepti grilio režimu. Įkaista visas plotas po grilio kaitinimo elementu.
<input checked="" type="checkbox"/> Atitirpinimas	Pavyzdžiu, mėsai, paukštienai, duonai ir pyragai atitirpinti. Ventiliatorius paskirsto šiltą orą aplink patiekalą.
<input checked="" type="checkbox"/> Greitas įkaitinimas	Greitas orkaitės įkaitinimas be prietų.

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

Kai nustatote, kameroje šviečia lemputė.

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 checked="" 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 švesti indikatoriaus lemputė.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Eksplotuojant orkaitę joje šviečia lemputė.

Aušinamasis ventiliatorius

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

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

Jūsų priedai

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

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



Grotelės

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

Groteles stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn .



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

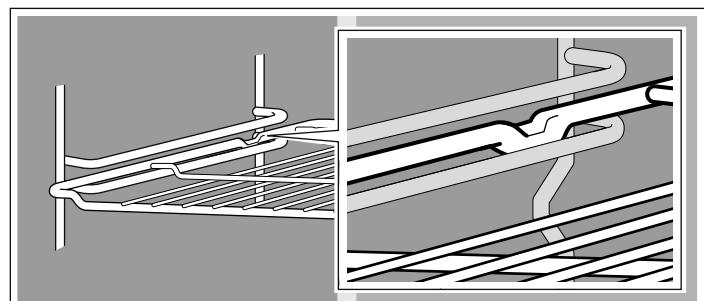
Kepimo padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



Universalusis padėklas

Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalamams ir dideliems kepsniams. Jį taip pat galima naudoti riebalams surinkti, kai kepate ant gretelių.

Universalujį padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



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

Kepimo padėklą laikykite abiem rankomis už šoną ir stumkite lygiagrečiai į rémą. Stumdamai kepimo padėklą, stenkiteis 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.

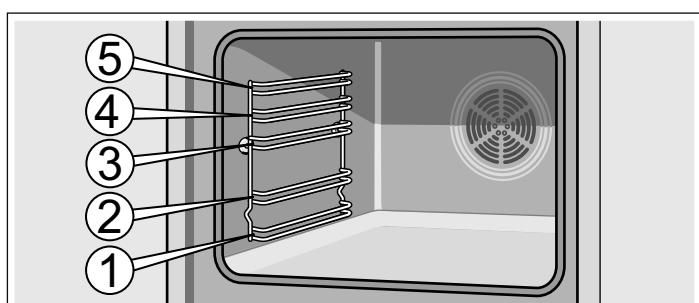
Specialūs priedai

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

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

Priedų įstumimas

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



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

Stumdamai į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priedo gale. Tiki tada jis užsifiksuos.

Specialūs prietaisai	HEZ numeris	Funkcija
Picos padéklas	HEZ317000	Ypač tinkai picai, užšaldytiems patiekalams ir apvaliems tortams. Picos padéklą galite naudoti vietoj universaliojo padéklo. Padéklą įstumkite virš grotelių ir laikykite lentelėse pateiktų duomenų.
Istatomos grotelės	HEZ324000	Naudojamos kepant. Grilio groteles visada dėkite ant universaliojo padéklo. Surenkami lašantys riebalai ir mėsos sultys.
Grilio padéklas	HEZ325000	Kepant griliui naudojamas vietoje grilio grotelių arba kaip apsauga nuo tiškalų, kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio padéklą naudokite tik kartu su universaliuoju padéklu. Griliui kepami gabalėliai ant grilio padéklo: galima naudoti tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padéklas kaip apsauga nuo tiškalų: universalusis padéklas su grilio padéklu 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 rekomenduojamios temperatūros.
Emaliuotas kepimo padéklas	HEZ331003	Pyragui ir sausainiams. Kepimo padéklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Emaliuotas kepimo padéklas su neprisvylandžia danga	HEZ331011	Ant kepimo padéklo patogu padėti pyragą ir išdėstyti sausainius. Kepimo padéklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Universalusis padéklas	HEZ332003	Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį galima įstatyti po grotelėmis, kad subėgtų riebalai arba mėsos sultys. Universalujį padéklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Universalusis padéklas su neprisvylandžia danga	HEZ332011	Sultingi pyragai, sausainiai, šaldyti produktai ir dideli kepsniai lengviau nuimami nuo universaliojo padéklo. Universalujį padéklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Keptuvės profesionalams dangtis	HEZ333001	Su dangčiu keptuvė profesionalams virsta keptuvu profesionalams.
Keptuvė profesionalams su įstatomomis grote- lėmis	HEZ333003	Ypač tinkai dideliems kiekiams ruošti.
Ištraukiamieji bégeliai		
Trigubi iki galio ištraukiami bégeliai	HEZ338352	Naudodami ištraukiamuosius bégelius 1, 2 ir 3 lygyje galésite ištraukti prietūs ir jie neapvirs. Trigubi iki galio ištraukiami bégeliai netinka prietaisams su sukamuju iešmu.
Trigubi iki galio ištraukiami bégeliai su sustabdymo funkcija	HEZ338357	1, 2 ir 3 lygyje esantys ištraukiamieji bégeliai leidžia iki galio ištraukti prietū ir jis neapvirs. Ištraukiamieji bégeliai užsifikuojasi, todėl galima patogiai įstatyti kepimo padéklus. Trigubų teleskopinių bégelių su sustabdymo funkcija negalima naudoti prietaisams su sukamuju iešmu.
Grotelės	HEZ334000	Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalams.
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stiklinis keptuvas skirtas troškinamiems patiekalams ir apkepams. Ypač tinkai programoms ir automatinei kepimo programai.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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

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

Servetėlės nerūdijančio plieno paviršiu priežiūrai	Prekės Nr. 311134	Nusėda mažiau purvo. Dėl impregnavimo specialiu aliejumi nerūdijančio plieno paviršiai optimaliai prižiūrimi.
Orkaitės ir grilio valymo gelis	Prekės Nr. 463582	Orkaitės vidui valyti. Gelis yra bekvapis.
Korio struktūros mikropluošto šluostė	Prekės Nr. 460770	Ypač tinkai jautriems paviršiams valyti, pavyzdžiu, stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui. Mikropluošto šluostė pašalina vandeningą ir riebų purvą.

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 tinkta kaitinti vieną valandą, ižungus viršutinį / apatinį kaitinimą ir 240 °C. Patikrinkite, kad orkaitės viduje nebūtų pakuotės likučių.

Orkaitės kaistant védinkite virtuvė.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

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

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 ižungiate kaitvietę, šviečia indikatoriaus 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, ji reguliarai 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., lėšių 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	-

* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu

** neuždengus dangteliu

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė, minutėmis
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 filé, natūrali	4-5	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filé, apvoliota	4-5	8-20 min.
Žuvis ir žuvies filé, 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 dangtelį

** neuždengus dangtelį

Orkaitės reguliavimas

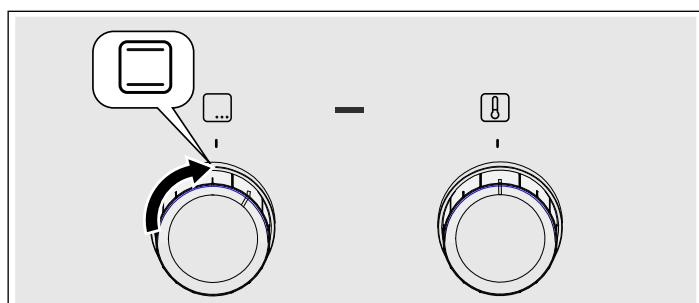
Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybų. Mes Jums paaškinsime, kaip nustatyti pageidaujamą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą.

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

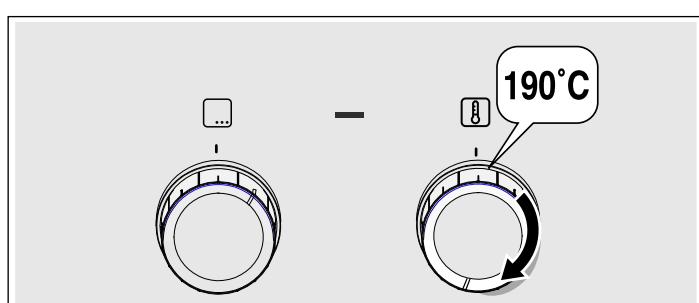
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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.

Greitas įkaitinimas

Naudojant greitojo įkaitinimo funkciją, nustatyta temperatūra bus pasiekipta 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 greitas įkaitinimas.

1. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties ☰.

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradedą kaisti. Šviečia indikatoriaus lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio.

Greitas įkaitinimas baigtas.

Virš temperatūros pasirinkimo jungiklio užgėsta indikatoriaus lemputė. Idėkite patiekalą į orkaitę ir nustatykite norimą kaitinimo rūšį.

Atšaukti greitajį 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 nepriekaištingai. Kaip jas tinkamai prižiūrėti ir valyti, paaiškinsime čia.

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

Valant kaitlentę

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

Valant orkaitę

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

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

Zona	Valymo priemonės
Valdymo skydelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Stiklių valiklis: valykite minkšta servetėle. Norédami išvalyti, galite nuimti stiklinį gaubtą. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Viršutinis stiklinis gaubtas!</i>
Sukamosios rankenėlės Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Kaitlentės rémas	Karštas šarmas: nevalykite stiklo grandikliu, citrinų sultimis ar actu.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas. Nenaudokite daug vandens, nes per degiklio apatinę dalį jo gali prasiskverbt i prietaiso vidų, tačiau tai apie negali. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Puodų laikiklis galite nuimti. Puodų laikiklis iš ketaus*: Neplaukite indaplovėje!
Dujų degiklis* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Nuimkite degiklio galvutę ir dangtelį, nuplaukite karštu šarmo tirpalu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidimo angos visada turi likti atviras. Uždegimo žvakės: valykite mažu minkštu šepeteliu. Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Visas dalis kruopščiai nusausinkite. Visada uždékite tinkamoje padėtyje. Degiklio dangtelis padengtas juodu emaliu. Bégant laikui spalva pasikeis. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Šveičiamosios priemonės arba plovimo kempinės: Baigę valyti trumpai pakaitinkite kaitvietę, kad ji išdžiūtų. Bégant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užlepkitė priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.
Plokštės žiedas* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Gelsvos ar melsvos spalvos démes nuo plokštės žiedo pašalinkite plieno priežiūros priemone. Nenaudokite jokių šveičiamujų ar bražančių priemonių.

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

Zona	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno paviršiai* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subražyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir balytymų démes. Po tokiomis démėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų karštam nerūdijančiojo plieno paviršiui valyti. Minkšta šluoste užlepkitė ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir trafaretais marginti paviršiai* (priekiaus nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.

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

Zona	Valymo priemonės	Zona	Valymo priemonės
Stiklo keramikos kaitlentė* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos apsaugos ir priežiūros priemonė Valymas: naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočės 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 uždékite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.	Rėmas	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Norédami išvalyti rémą, jį galite išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</i> Teleskopiniai bėgeliai* (prieklauso nuo prietaiso tipo)
Stiklinė kaitlentė* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo apsaugos ir priežiūros priemonė. Valymas: naudokite tik stiklo valymo priemonę. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočės 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 uždékite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamujų bėgelių, geriau nuvalykite juos ištumę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Galite pažeisti rémą arba pakenkti jo atliekamai funkcijai.	
Stiklas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklio. Kad būtų patogiau valyti, dureles galima išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</i>	Priedai	Karštas šarmas: pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu. Aluminininis kepimo padėklas* (prieklauso nuo prietaiso tipo) Nusausinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitėms skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panasiu aštriu daiktu. Nenaudokite agresyvių valiklių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitais galite subraižyti paviršių.
Apsauga nuo vaikų* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas nebeveikia tinkamai.	Sukamasis iešmas* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.	Įsmeigiamas termometras* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!
Maisto ruošimo zona	Karštas šarmas arba vanduo su actu: nuplaukite plovimo servetėle. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valikli. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti. ⚠ Savaime nusivalantiems paviršiams valyti naudokite savaiminio valymosi funkciją. Perskaitykite skyrių <i>Savaiminis valymasis!</i> Dėmesio! Savaime nusivalančių paviršių niekada nevalykite orkaičių valikliu.	Apatinis stalčius* (prieklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.	* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai prieklauso nuo prietaiso tipo).	

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai prieklauso 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. Savaime išsivalančių paviršių nevalykite valomaja 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 purslus 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 sieneles.
2. Nustatykite 3D karšto oro srautą.
3. Tuščią, uždarytą orkaitę apie 2 valandas kaitinkite įjunge aukščiausią temperatūrą.

Keraminis sluoksnis regeneruoojamas. Rusvus ir balsvus liukučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine, kai orkaitė visiškai atauš.

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

Dėmesio!

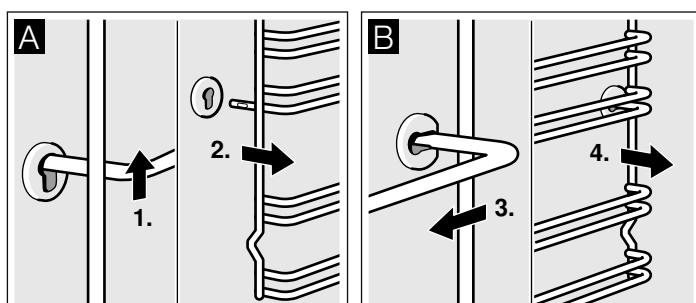
- Niekada nenaudokite šveiciamujų valymo priemonių. Priešingu atveju Jūs subraižysite arba sugadinsite akytajį sluoksnį.
- Keraminio sluoksnio niekada nevalykite orkaitės valikliu. Jei ant jo netycia patektų orkaitės valiklio, nedelsdami ji nuvalykite kempine ir dideliu kiekiu vandens.

Rémelio išmontavimas ir montavimas

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

Rémelio iškabinimas

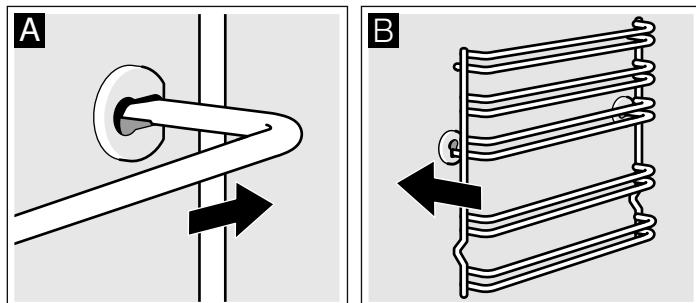
1. Pakelkite rémą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rémą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rémo montavimas

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

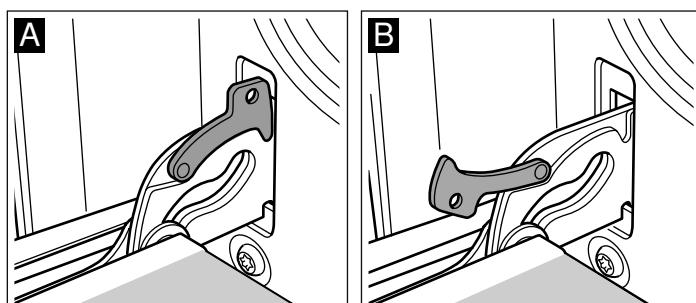


Išlygiuokite rémą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas

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

Kiekviename orkaitės durelių lankstas yra su blokovimo svirtimi. Kai blokovimo svirtys yra užverstos (A pav.), orkaitės durelės yra užfiksotos. Jų negalima atkabinti. Kai blokovimo svirtys yra atverstos orkaitės durelėms atkabinti (B pav.), lankstai yra užfiksoti. Jie negali užsidaryti.

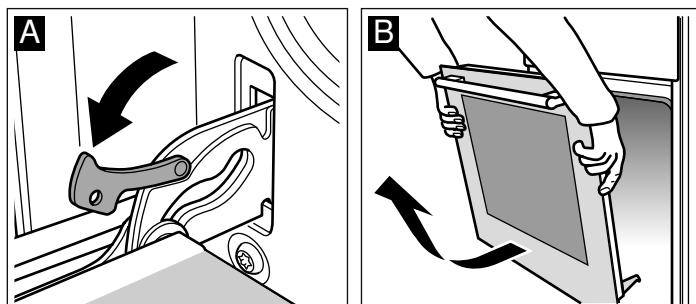


⚠️ Pavojus susižaloti!

Kai lankstai yra neužfiksoti, jie užsidaro didele jėga. Atkreipkite dėmesį į tai, kad blokovimo svirtys visada būtų užverstos iki galio arba atkabinant duris būtų iki galio atverstos.

Durelių atkabinimas

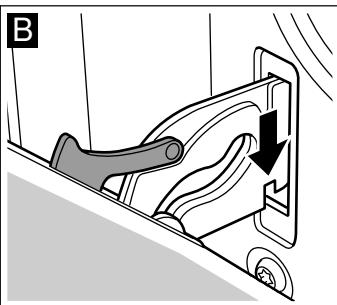
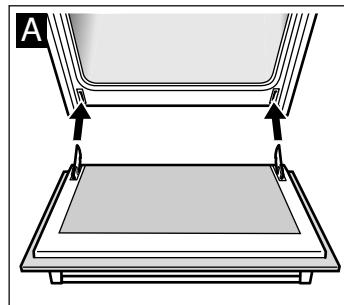
1. Iki galio atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokovimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



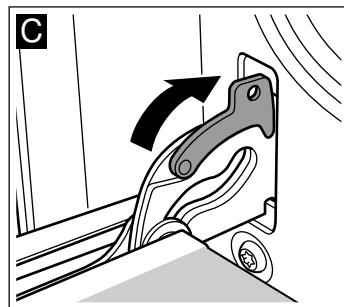
Durelių pakabinimas

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!

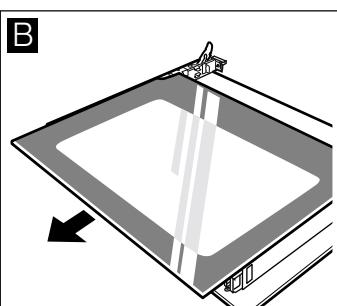
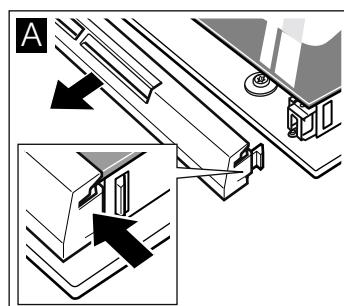
Jei netycia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytu, nekiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

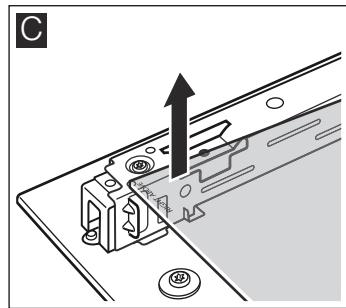
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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.

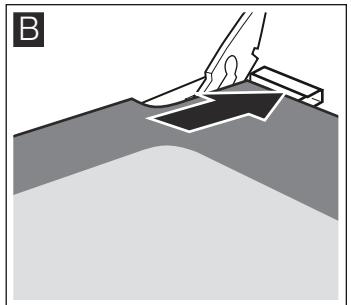
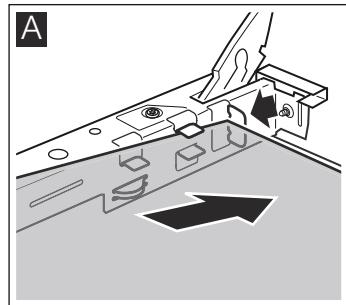
⚠️ Pavojus susižaloti!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir bražių 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. Viršutinių stiklų 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 priežas- tis	Sprendimas / nurodymai
Orkaitė neveikiā.	Sugedės saugiklis.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedės saugiklis.
Maitinimo nutrūkimas.	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.	
Nekasta orkaitė.	Ant kontaktų yra dulkių.	Kelis 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

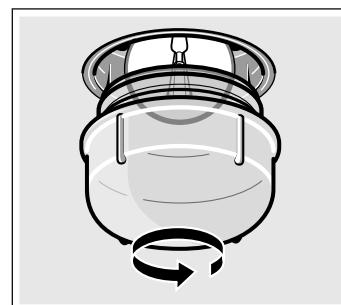
Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiu atsparias 40 vatų atsargines lemputes įsigysite klientų

aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

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



3. Lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute.

4. Vėl įsukite stiklo gaubtą.

5. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugikli.

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 kvalifikotą pagalbą. Duomenų lentelę su numeriais rasite orkaitės durelių šone. Čia galite įrašyti savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį, kad greitai prireikus nereikėtų ilgai ieškoti.

E Nr.	FD Nr.
Klientų aptarnavimo tarnyba ☎	

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Patarimai dėl energijos ir aplinkos

Čia rasite patarimus, kaip kepdamis orkaitėje ir virdamis ant kaitlentės galite suaupyti 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 kepdamis kuo rečiau atidarinėkite orkaitės dureles.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Orkaitė dar būna šilta. Taip sutrumpėja antro pyrago kepimo trukmė. Jūs taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Kai paruošimo trukmė ilga, orkaitę galite išjungti likus 10 minučių iki paruošimo trukmės pabaigos ir išnaudotи liekamają šilumą patiekalui baigtį ruošti.

Energijos taupymas ant kaitlentės

- Naudokite puodus ir keptuvės 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.

- Mažiems kiekiams naudokite mažą puodą. Didesniams, mažai pripildytam puodui reikia daug energijos.
- Puodus visada uždenkite tinkamu dangčiu. Verdant be dangčio reikia daug daugiau energijos.
- Gaminkite nedideliamie 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.

Dėl 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 popieriu 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 naudodamis orkaitę, išimkite priedus ir indus, kurių nereikės.
- Visada naudokite puodkėlę, kai norite iš orkaitės išimti karštą priedą arba indą.

- kepimo padėklas: 1 lygis

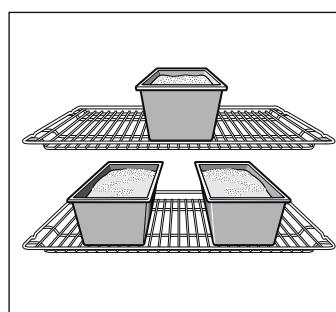
Įstumimo lygiai keplant 3 lygiuose:

- 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 patiekalamams.

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



Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu įgeriausia kepti pyragą.

Jei kepate su 3D karšto oro srautu ☰, naudokite priedams šiuos įstumimo lygius:

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą ☰.

Įstumimo lygiai keplant 2 lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Jei norite naudoti silikonines formas, orientuokitės pagal gamintojo duomenis ir receptus. Silikoninės 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 kieko ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodyti diapazonai. Pirmiausia pabandykite su mažiausia vertė. Kai temperatūra

mažesnė, apskrudimas būna tolygesnis. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę vertę.

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

Papildomos informacijos rasite skirsnje *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 padéklas	3	☒	140-160	15-25
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	3+1	☒	130-150	25-35
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	5+3+1	☒	130-150	30-40
Švirkštu formuojami sausainiai (jkaitinti)	Kepimo padéklas	3	☐	140-150	30-40
	Kepimo padéklas	3	☒	140-150	30-40
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	3+1	☒	140-150	30-45
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	5+3+1	☒	130-140	40-55
Saldūs pyragaičiai su rieštais	Kepimo padéklas	2	☐	110-130	30-40
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	3+1	☒	100-120	35-45
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	5+3+1	☒	100-120	40-50
Morenginė tešla	Kepimo padéklas	3	☒	80-100	100-150
Plikytoes tešlos kepiniai	Kepimo padéklas	2	☐	200-220	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padéklas	3	☒	180-200	20-30
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	3+1	☒	180-200	25-35
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	5+3+1	☒	160-180	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	Kepimo padéklas	3	☐	180-200	20-30
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	3+1	☒	170-190	25-35

Duona ir bandelės

Jei nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, jkaitinkite orkaitę.

Niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę.

Kepdami 2 lygiuose, universaluji padéklą visada įstumkite virš kepimo padéklo.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	Universalusis padéklas	2	☐	300	8
				200	35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	Universalusis padéklas	2	☐	300	8
				200	40-50
Bandelės (iš anksto nejkaitinti)	Kepimo padéklas	3	☐	210-230	20-30
Bandelės iš mielinės tešlos, saldžios	Kepimo padéklas	3	☐	170-190	15-20
	Universalusis padéklas + kepimo padéklas	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	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos jkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepės.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netekite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusj pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusj 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 neiškepės (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiūvėsėliais, tuomet dékite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduojas.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą <input checked="" type="checkbox"/> viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išskikišes kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padéklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemaiu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padékla.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietas kepiniam gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padékle kepiniai tamsesni už kepinius apatiniaiame padékle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą <input checked="" type="checkbox"/> Tuo pačiu metu įstumtų padékla kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusesti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašeti kaip kondensatas. Tai lemia fiziniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

Galite naudoti bet kokius karščiu atsparius indus. Dideliems kepsniams taip pat tinka ir universalusis padéklas.

Geriausiai tinka indai iš stiklo. Atnkreipkite 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 rudoja 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 mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per ½ cm.

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

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos. Jei mėsą ruošiate emaliuotame keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

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

Kepimas griliu

Jei kepsite su griliu, 3 minutes pakaitinkite, prieš įdėdami kepatą 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 ⅔ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

Kepamus gabaliukus dékite tiesiog ant grotelių. Jei kepsite vieną gabala, geriausia ji dėti į centrinę grotelių sritį.

Papildomai įstumkite universalųjį padékla į 1 lygi. I ji sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo padéklo arba universaliojo padéklo nestumkite į 4 arba 5 lygi. Dėl stipraus karščio jis gali deformuotis ir jį išsimdamai 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 kepsnis paruoštas, ji reikia dar 10 minučių palikti išjunktoje uždarytoje orkaitėje. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

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

Kepdami kepsnius su oda, odą įpjaukite kryžmai ir pirmiausia kepsni į indą dékite oda žemyn.

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Jautiena						
Troškintas jautienos kepsnis	1,0 kg	uždengtas	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Jautienos karbonadas, vidutiniškai iškepės	1,0 kg	atviras	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškepės	1,0 kg	atviras	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Didkepsniai, vidutiniškai iškepės, 3 cm storio		grotelės	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Kiauliena						
Kepsnys be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Kepsnys su oda ((pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Kaselio kepsnys su kaulais	1,0 kg	uždengtas	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Čriena						
Čriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Faršas						
Kepsnys iš faršo	iš 500 g mėsos	atviras	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Dešrelės						
Dešrelės		grotelės	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Paukštiena						
Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.					Kepamas dalis, pavyzdžiu, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus $\frac{2}{3}$ nurodytam laikui apverskite.	
Visą paukštį ant grotelių pirmiausia dėkite krūtine žemyn. 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 patapsite 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	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Viščiukas, visa	1,6 kg	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	Grotelės	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Antis, visa	2,0 kg	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Žąsis, visa	3,5-4,0 kg	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	110-130
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Kalakuto šlaunis	1,0 kg	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100
Žuvis						
Po kurio laiko $\frac{2}{3}$ apverskite žuvies gabaliukus.					bus stabilesnė, jei į jos pilvą įkišite nupjautą bulvę arba mažą karščiu atsparą indą.	
Visos žuvies vartyti nereikia. I orkaitę dėkite visą žuvį plaukimo padėtimi, nugarinis pelekas turi būti nukreiptas į viršų. Žuvis					Jei kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite universalujį padéklą į 1 lygi. Iji 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	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Žuvies kotletas, 3 cm storio		grotelės	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilj

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.	Parinkite duomenis pagal artimiausią mažesnį svorį ir pailginkite trukmę.
Jūs galite patikrinti, ar kepsnys baigė kepti.	Naudokite mėsos termometrą (galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinkite šaukštą. Spauskite šaukštą kepsnį. Jei jis standus, jau iškepės. Jei ji lengvai įspaudžiate, reikia dar šiek tiek pakepti.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelei vietomis sudegusi.	Patikrinkite įstumimo lygi ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviežias ir vandeningingas.	Kitą kartą parinkite didesnį kepimo indą ir naudokite mažiau skysčio.
Užpilant kepsnį susidaro vandens garai.	Tai lemia fiziniai dėsniai ir tai yra normalu. Didelė dalis vandens garų išsiveržia per garų išleidimo angą. Jie gali nusėsti ant vėsesnio jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašeti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

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

Indą visada statykite ant grotelių.

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

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Apkepai					
Saldus apkepas	apkepo forma	2		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 apkepo formos	2 1+3		160-180 150-170	60-80 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

Laikykites ant pakuočių pateiktų gamintojo duomenų.

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

Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produkto. Paruduoti ir netolygiai kepti gali ir žali produktais.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Pica, šaldytą					
Plonapadė pica	universalusis padė- klas	2		190-210	15-20
	universalusis padė- klas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Storapadė pica	universalusis padė- klas	2		170-190	20-30
	universalusis padė- klas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Pica iš prancūziškojo batono	universalusis padė- klas	3		170-190	20-30
Maža pica	universalusis padė- klas	3		180-200	10-20
Pica, šaldytą, iš anksto įkaitinti	universalusis padė- klas	1		180-200	10-15

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Bulvių produktai, šaldyti					
Gruzdintos bulvytės	universalusis padė- klas	3		190-210	20-30
	universalusis padė- klas + kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padė- klas	3		190-210	20-25
Keptos bulvės, įdaryti bulviniai pyragėliai	universalusis padė- klas	3		190-210	15-25
Kepiniai, šaldyti					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padė- klas	3		190-210	10-20
Riestainiai (tešlainiai)	universalusis padė- klas	3		210-230	10-20
Kepiniai, iš anksto aptekti					
Skrudintos bandelės arba prancūziškasis batonas	universalusis padė- klas	3		190-210	10-20
	universalusis padė- klas + grotelės	3+1		160-180	20-25
Kotletai, šaldyti					
Žuvų piršteliai	universalusis padė- klas	2		200-220	10-15
Vištienos piršteliai, gabaliukai	universalusis padė- klas	3		190-210	10-20
Štrudelis, šaldytas					
Štrudelis	universalusis padė- klas	3		190-210	30-40

Specialūs patiekalai

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

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

Jogurto paruošimas

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

2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).

3. Supilstykite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančią plėvelę.
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, sudékite 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 pakuočės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

Laikykite ant pakuočės pateiktų gamintojo duomenų.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Paukštienu į lėkštę dékite krūtinėlė žemyn.

Šaldytu produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C
p.vz., 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 puikiausiai džiovinti.
Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universalajame padékle 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 pjaustyty obuolių universalusis padéklas + groteklės	universalusis padéklas + groteklės	3+1		80 °C	apie 5 val.
800 g skiltelėmis pjaustyty kriausilių	universalusis padéklas + groteklės	3+1		80 °C	apie 8 val.
1,5 kg slyvų	universalusis padéklas + groteklės	3+1		80 °C	apie 8–10 val.
200 g nuvalytu prieskoniniu žoleliu	universalusis padéklas + groteklės	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.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

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

Konservavimas

Vaisiai

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

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesniu arba aukštesniu stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus 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

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

Vaisiai vieno litro stiklainiuose

Nuo burbuliukų susidarymo Liekamoji šiluma

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

Daržovės

Kai tik stiklainiuose pradeda kilti burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120–140 °C. 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, kiliaropės, lapiniai kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirniai	apie 70 min.	apie 30 min.

Stiklainių išémimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

Nestatykite karštą 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

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

Patarimai, kaip paruošti patiekalus, kuriuose būtų mažai akrilamido

Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none">■ 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 padéklo. Ant padéklo 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:

universalujį padéklą visada įstumkite virš kepimo padéklo.

Kepimas 3 lygiuose:

universalujį padéklą įstumkite per viduri.

Švirkštu formuojami kepiniai:

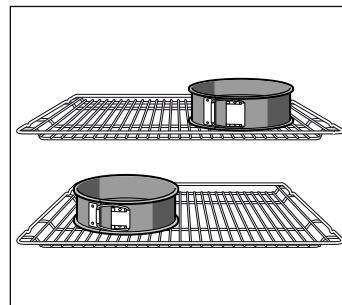
Tuo pačiu metu įstumtų padéklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

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 viršutinę / apatinę kaitinimą 1 lygyje.
Naudokite universalujį padéklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite išardomą formą.

Pastaba: Iš pradžių kepkite parinkę žemesniją temperatūrą iš nurodytuju.

Patiukas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Švirkštu formuojami kepiniai, iš anksto įkaitinti*	kepimo padéklas	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	kepimo padéklas	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	kepimo padéklas + universalusis padéklas	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Maži pyragaičiai, iš anksto įkaitinti*	kepimo padéklas	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	kepimo padéklas	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
	kepimo padéklas + universalusis padéklas	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 kepimo padéklai + universalusis padéklas	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Neriebus biskvitas, iš anksto įkaitinti*	išardoma forma ant grotelių	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
	išardoma forma ant grotelių	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	25-40
Dengtas obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomas formos Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 grotelės + 2 išardomas formos Ø 20 cm	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Norėdami iš anksto įkaitinti nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygi įstumkite universalujį padéklą. Jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Patiukas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrudinta duona įkaitinti iš anksto 10 min.	grotelės	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Mėsainiai, 12 vnt.* iš anksto nekaitinti	grotelės + universalusis padéklas	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Praėjus ⅔ laikui apverskite

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes.....	52	Testa ēdiens.....	74
Bojājumu cēloņi.....	54	Cepšana	74
Pārskats	54	Grilēšana	74
Cepēškrāsns 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		
Cepēškrāsns uzkarsēšana.....	59		
Piederumu tīrišana	59		
Sildvirsmas iestatīšana.....	59		
Iestatīšana	59		
Gatavošanas tabula.....	59		
Cepēškrāsns iestatīšana	60		
Karsēšanas veids un temperatūra.....	60		
Paātrinātā uzkarsēšana	60		
Kopšana un tīrišana	61		
Mazgāšanas līdzekļi	61		
Pirms tīrišanas	62		
Statļu demontēšana un montēšana	63		
Cepēškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....	63		
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	64		
Ko darīt klūmes gadījumā?.....	64		
Klūmu tabula	64		
Cepēškrāsns 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	70		
Gatavie produkti	71		
Īpaši ēdieni	72		
Atkausēšana	72		
Žāvēšana	72		
Pasterizācija	73		
Akrilamīds pārtikas produktos.....	73		

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

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

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. Tīrišanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

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

Aizdegšanās risks!

- 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 uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

- Karsta ēļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu ēļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarsīs, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrišanas 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 nepiekļūst bērni.

- Ekspluatācijas laikā iekārtas virsmas klūst karstas. Neaiztieciet iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildrinkis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet klientu servisu
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrišanas ļaujiet iekārtai atdzist.

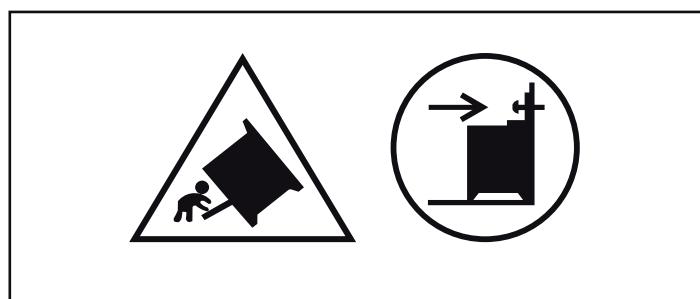
Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palekšanos. 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: Iai novērstu iekārtas apgāšanos, ir jāiemontē pretapgāšanās aizsardzība. Izlasiet uzstādīšanas pamācību.

Elektriskā trieciena risks!

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

drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabelu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē noklūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojet 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. Izauciet klientu servisu.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plāsas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet klientu servisu

Aizdegšanās risks!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula pašattīrišanās programmas laikā var aizdegties. Pirms katras pašattīrišanās programmas darbības sākšanas no gatavošanas telpas un piederumiem notīriet lielos netīrumus.
- Pašattīrišanās programmas laikā ierīces ārpuse spēcīgi sakarst. Nekriet uz durtīnu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Apdegumu risks!

- Pašattīrišanās programmas laikā gatavošanas telpa spēcīgi sakarst. Nekad ar roku neatveriet ierīces durtīnas vai aizvēršanas āķīti. Ľaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Pašattīrišanās programmas laikā ierīces ārpuse spēcīgi sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtīnām. Ľaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Bojājumu cēloņi

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējet 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 sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Šķīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrišanas 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.

Cepēškrāsns bojājumi

Uzmanību!

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

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 tūkla 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 fāzu 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

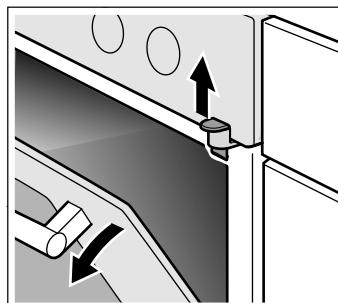
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Durtiņu drošības ierīce

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

Cepeškrāsns durtiņu atvēšana

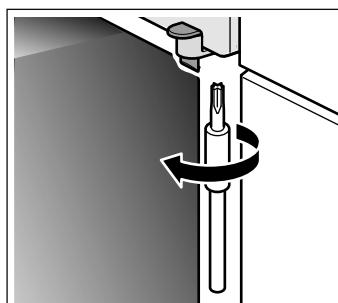
Drošības ierīci pas piediet uz augšu (A attēls).



Durtiņu drošības ierīces noņemšana

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

- atveriet cepeškrāsns durtiņas;
- izskrūvējet skrūves un noņemiet durtiņu drošības ierīci.



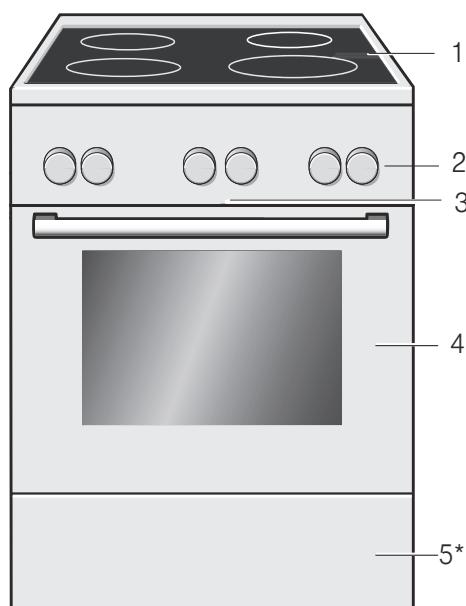
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Jūsu jaunā ierīce

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

Vispārīga informācija

Aprikojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

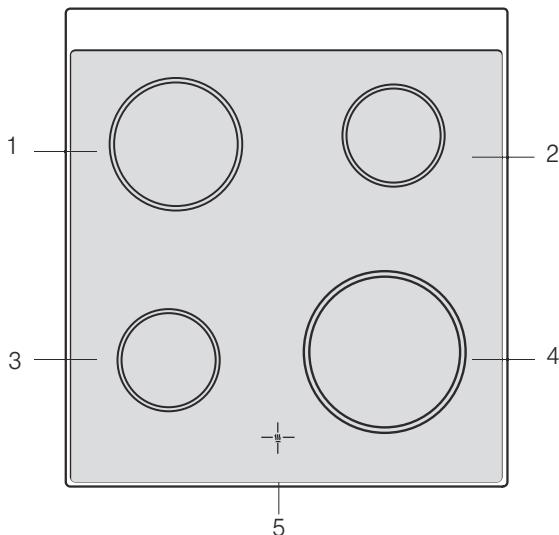
- | | |
|----|-------------------------|
| 1 | Sildvirasma** |
| 2 | Vadības panelis** |
| 3 | Dzesējošais ventilators |
| 4 | Cepeškrāsns durvis** |
| 5* | Apakšējā atvilktnē** |

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm)

** Atkarībā no ierīces veida iespējamas atšķirības detaļās.

Ēdienu gatavošanas zona

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



Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamas atšķirības detaļās.

Slēdži

Pozīcijā „Izslēgts” slēdzi var ievirzīt. Nospiediet uz slēdža, lai to ievirzītu vai izvirzītu.

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdzi jūs varat iestatīt cepeškrāsns karsēšanas veidu.

Funkciju slēdzi jūs varat griezt uz kreiso un labo pusī.

Pozīcija	Izmantošana
0 Nulles pozīcija	Cepēškrāsns ir izslēgta.
1 Karsēšana no augšas/apakšas	Kūkām, pudingiem un liesiem cepeškrāsns gabaliem, piem., liellopiem vai medījumu gaļai, vienā līmenī. Karstums vienmērīgi tiek padots no augšas un apakšas.
2 3D karsēšanas gaiss*	Kūkām un cepumiem no viena līdz trīs līmeniem. Ventilators vienmērīgi cepēškrāsns sadala dibensienā izvietotā gredzenveida sildķermenē siltumu.
3 Picas iestatījumi	Ātrai saldēto produktu pagatavošanai bez iepriekšējas karsēšanas, piem., picai, frī vai ruletēm. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis dibensienā.
4 Apakšējā karsēšana	Pasterizācijai un papildu cepšanai vai brūnināšanai. Karstums nāk no apakšas.
5 Grilēšana ar apkārtējo gaisu	Gaļas, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildēlementi un ventilators ik pa laikam iestādzas un izslēdzas. Ventilators virpuļo karsto gaisu ap ēdienu.
6 Grils, neliela virsma	Mazu steiku, desīņu, grauzdiņu un zivju nūjiņu grilēšanai. Sakarst sildķermenē vidējā daļa.
7 Grils, liela virsma	Steiku, desīņu, grauzdiņu un zivju nūjiņu grilēšanai. Sakarst visa virsma zem sildķermenē.

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

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 sildvirsa ir izslēgta, indikators mirdz, kamēr sildriņķis ir pietiekami atdzis.

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

Pozīcija Izmantošana

<input checked="" type="checkbox"/> Atkausēšana	Zivju, putnu gaļas, maizes un kūku atkausēšanai. Ventilators virpuļo karsto gaisu ap ēdienu.
<input type="checkbox"/> Ātrā uzkarsēšana	Cepēškrāsns ātra uzkarsēšana 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 slēdzi var iestatīt temperatūru un grilēšanas pakāpi.

Iestatījumi Funkcija

0 Nulles iestatījums	Cepēškrāsns nav karsta.
50-300	temperatūras dia- pazons
1., 2., 3.	Temperatūra °C Grilēšanas pakāpes Grilēšanas pakāpes, maza virsma. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Cepēškrāsns uzkarsēšanas 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 durtiņām.

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkarsīs.

Jūsu piederumi

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

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



Restes

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

Iebīdiet restes ar valējo malu pret cepeškrāsns durtiņām un ar izliekumu uz leju —.



Emaljēta panna

kūkām un plāceņiem.

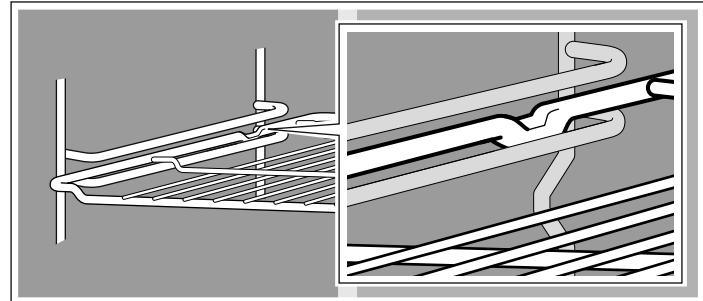
levietojiet pannu ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



Universālā panna

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

levietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



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 pusī. Citādi pannas ievietošana ir apgrūtināta. Emaljētās virsmas var sabojāt.

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

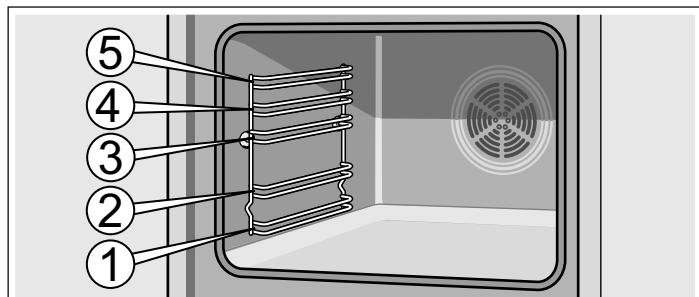
Papildpiederumi

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

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

Piederumu ievietošana

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



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

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

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Picas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem ēdieniem un apalām tortēm. Picas pannu varat izmantot arī universālās pannas vietā. Ievietojiet cepešpannu virs restēm un ievērojet norādījumus vērtību tabulā.
Papildu režģis	HEZ324000	Cepšanai. Restes grilēšanai vienmēr novietojiet virs universālās pannas. Tādējādi tiek uztvertas tauku un gaļas sulas piles.
Grilēšanas panna	HEZ325000	Tiek izmantota grilēšanas laikā, lai aizstātu grilēšanas režģi, vai arī aizsardzībai pret šķakatām, lai pasargātu cepeškrāsnī no netīrumiem. Izmantojiet grilēšanas pannu tikai kopā ar universālo pannu. Grilējamie gabali uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas augstumu. Grilēšanas panna aizsardzībai pret šķakatām: universālā panna kopā ar grilēšanas pannu tiek ievietota zem režģa.
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir ideāli piemērota pašrocīgai maizes, maižišu un picas cepšanai, ja ir jāiegūst kraukšķīga apakšpuse. Maizes panna vienmēr ir iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.
Emaljēta panna	HEZ331003	Kūkām un plāceņiem. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Emaljēta panna ar pretilipšanas pārklājumu	HEZ331011	Uz cepešpannas ir vieglāk vienmērīgi izkārtot kūkas un plācenīšus. 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 pretilipšanas 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.
Izvilkšanas vadotne		
Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma	HEZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāzot. Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma, nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma ar atdures funkciju	HEZ338357	Ar izvilkšanas vadotnēm 1., 2. un 3. augstumā varat piederumu izvilkkt pilnībā, un tas neapgāzīsies. Izvilkšanas vadotnes atvieglo pannu ievietošanu cepeškrāsnī. Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas 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 internētā (atsevišķām valstīm ir pieejami e-veikali) varat		iegādāties kopšanas vai tīrišanas līdzekļus, vai citus piederumus savām mājsaimniecības iekārtām. Lūdzu, norādiet attiecīgās preces numuru.
Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virs- Preces Nr. 311134 mām		Samazina netīrumu nosēdumus. Drānas ir piesūcinātas ar īpašu eļļu, tādējādi nodrošinot nerūsējošā tērauda iekārtu virsmu optimāla kopšanu.
Cepeškrāsns un grila tīrišanas gēls	Preces Nr. 463582	Cepšanas nodalījuma tīrišanai. Gēlam nav smakas.
Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru	Preces Nr. 460770	Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrišanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru drāna vienā darba gājenā noņem ūdeņainos un taukainos netīrumus.

Pirms pirmās lietošanas

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

Cepeškrāsns uzkarsēšana

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

Vēdiniet virtuvi, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

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

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

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

Piederumu tīrišana

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

Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodalā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmenus un laikus dažādiem ēdieniem.

Iestatīšana

Ar sildriņķu slēžiem 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 līmeni ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Uzsildot biezus šķidros ēdienus, regulāri tos apmaišiet.

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 līmena		
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.
Dārzeņi	3-4	10-20 min.
Dārzeņi, 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.
Gulačs	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 biezš)	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 ēdienu	6-7	6-10 min.
Pankūkas	5-6	turpināt.

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

Cepēškrāsns iestatīšana

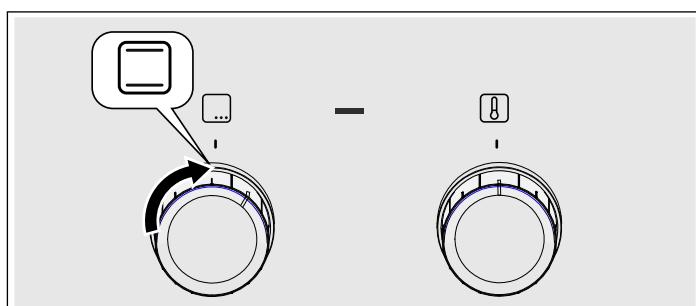
Jums ir dažādas iespējas veikt cepēškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsit, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

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

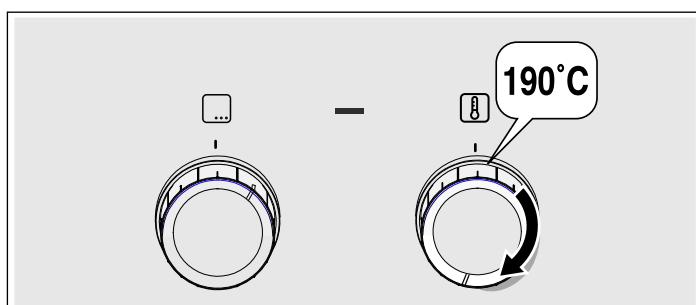
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.



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



Cepēškrāsns tiek uzkarēta.

Cepēškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Paātrinātā uzkarsēšana

Izmantojot paātrinātās uzkarsēšanas režīmu, jūsu cepēškrāsns īpaši ātri sasniegts iestatīto temperatūru.

Izmantojiet paātrinātās uzkarsēšanas 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 uzkarsēšanas režīma darbība.

1. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz .

2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.

Pēc dažām sekundēm cepēškrāsns sāk karsēt. Virs temperatūras izvēles slēdža ir izgaismota rādījuma lampiņa.

Ātrās uzkarsēšanas funkcija ir pabeigta

Virs temperatūras slēdža nodziest indikatora lampiņa. Ievietojiet cepēškrāsnī ēdienu un iestatiet vēlamo karsēšanas veidu.

Pārtrauciet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepēškrāsns ir izslēgta.

Kopšana un tīrišana

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

Norādījumi

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

Mazgāšanas līdzekļi

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

Tīrot sildvirsmas:

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

Tīrot cepeškrāsnī:

- 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	Tīrišanas līdzekļi
Nerūsējošā tērauda virsmas*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums 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 tīrišanai. Uzlājiet nedaudz tīrišanas līdzekļa ar mīkstu drānu.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sliet-spiedes tehnikā apstrādātās virsmas*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrišanai nelietojiet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
(atkarībā no ierīces veida)	
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrišanai nelietojiet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrišanas līdzekļi
Augšējais stikla pārsegs*	Stikla tīrišanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. (atkarībā no ierīces veida)
Grozāmie slēdzi Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Sildvirsmas rāmis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiki.
Gāzes sildvirsmas un režģis*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Izmantojiet nedaudz ūdens – tas nedrīkst nokļūt ierīcē caur degla apakšējo daļu. (atkarībā no ierīces veida)
Čuguna režģis*	Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Gāzes deglis*	Noņemiet degla galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu. (atkarībā no ierīces veida)
Elektriskais sildriņķis*	Abrazīvi tīrišanas līdzekļi vai mazgāšanas švamme Sildriņķi pēc tam uz ūsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūsēt. (atkarībā no ierīces veida)
Sildriņķis*	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrišanas līdzekli. (atkarībā no ierīces veida)
Stikla keramikas sildvirsmas*	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrišana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. (atkarībā no ierīces veida)
	⚠️ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrišanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tirīšanas līdzekļi	Zona	Tirīšanas līdzekļi
Stikla sildvirsma* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tirīšana: stikla virsām piemēroti tirīšanas līdzekļi. Nemiet vērā norādījumus uz tirīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tirīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.	Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku. Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida) Nosusiniet ar mīkstu drānu. Nemazgājet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Agresīvi tirīšanas līdzekļi, skrāpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drānas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas.
Stikla plāksne	Stikla tirīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla skrāpi. Ērtākai tirīšanai durvis iespējams noņemt. Nemiet vērā nodaļu Copeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!		Grozāmais iesms* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājet trauku mazgājamā mašīnā.
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 tirīšanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.		Cepēša termometrs* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājet trauku mazgājamā mašīnā.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.		Apakšējā atvilktnē* (atkarībā no ierīces veida)
Gatavošanas zona	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķūdens Tīriet ar mazgāšanas drānu. Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīritāju vai lietojiet cepeškrāsns tirīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu.		Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
Copeškrāsns lampiņas stikla kupols	⚠ Pašattīrošām virsmām izmantojet pašattīrišanās funkciju. Šim nolūkam ievērojiet nodaļu Pašattīrišana! Uzmanību! Nekad neizmantojet plīts tirīšanas līdzekļus pašattīrošām virsmām.		* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)
Vadotnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Tirīšanas laikā vadotnes iespējam izņemt. Nemiet vērā nodaļu Vadotņu izņemšana un ielikšana! Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrit iebīdītas. Nesamitriniet vadotnes, nemazgājet tās trauku mazgājamā mašīnā vai neatstājiet cepeškrāsnī pašattīrišanas laikā. Tādā veidā iespējams bojāt vadotnes un ierobežot to funkciju.		Pirms tirīšanas Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas telpas. Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tirīšana Izmantojet mitru drānu un karstu skalošanas šķīdumu vai etiķūdeni. Lielus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīritāju vai lietojiet cepeškrāsns tirīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Nekādā gadījumā pašattīrošās virsmas neapstrādājiet ar stieplu tīritāju vai cepeškrāsns tirīšanas līdzekli.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Uzmanību!

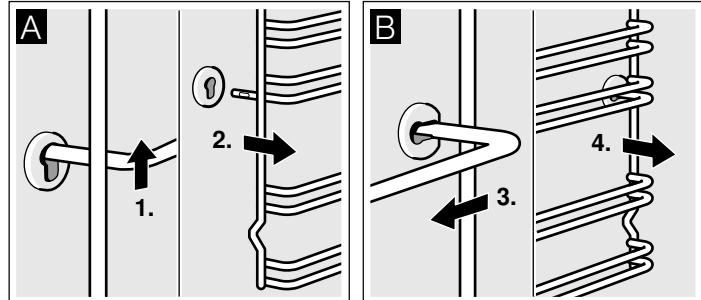
- Neizmantojet abrazīvus tirīšanas līdzekļus. Tie skrāpē un bojā poraino slāni.
- Nekādā gadījumā neapstrādājiet keramisko kārtu ar cepeškrāsns tirīšanas līdzekli. Ja cepeškrāsns tirīšanas līdzeklis nejausi nonāk uz aizmugures sienas, nekavējoties notīriet to ar sūklī un lielu daudzumu ūdens.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

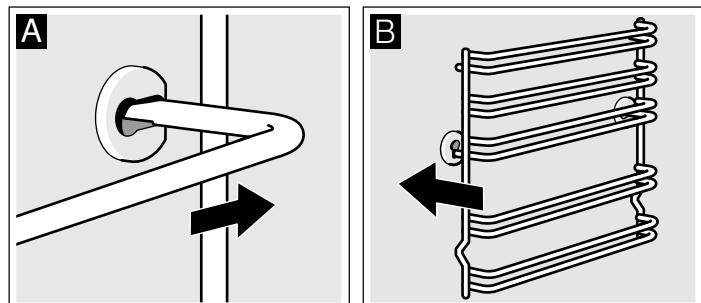
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



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

Statīnu montēšana

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

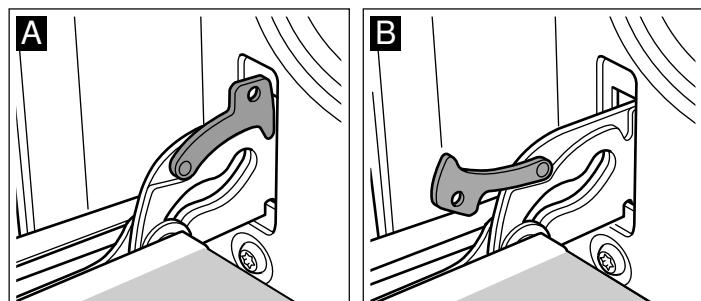


Statīves tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrtu 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.

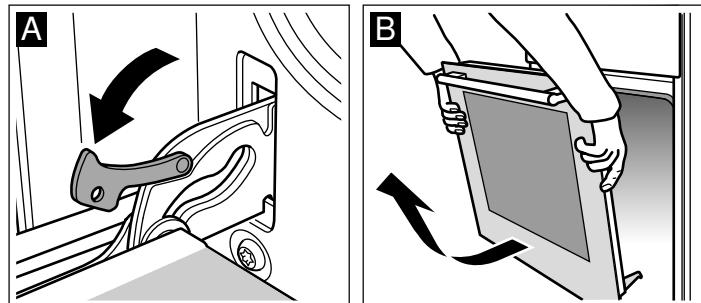


⚠ Savainojumu risks!

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

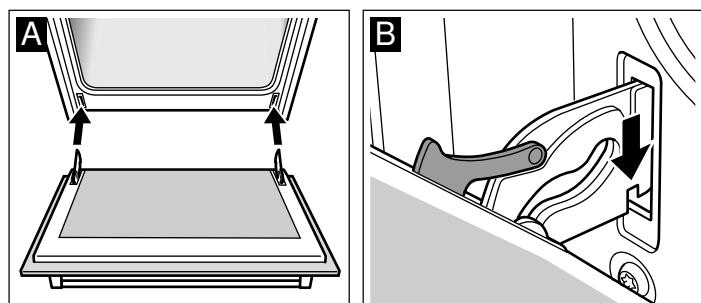
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



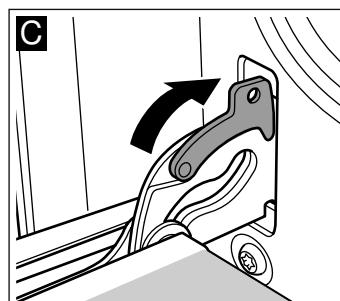
Durtiņu montēšana

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!

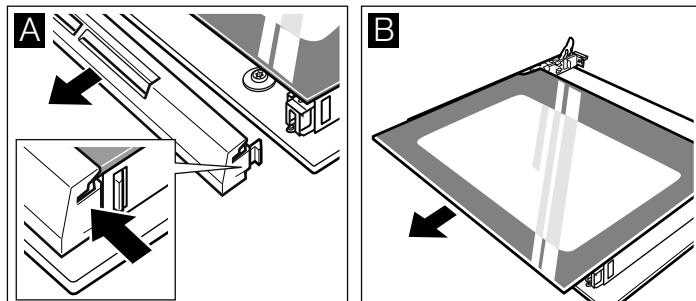
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

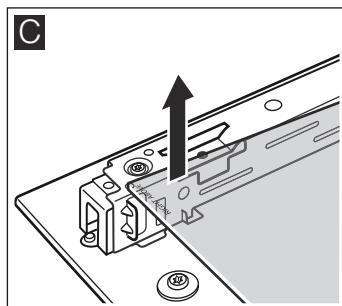
Lai atvieglotu tīrišanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

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



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrtāju un mīkstu drānu.

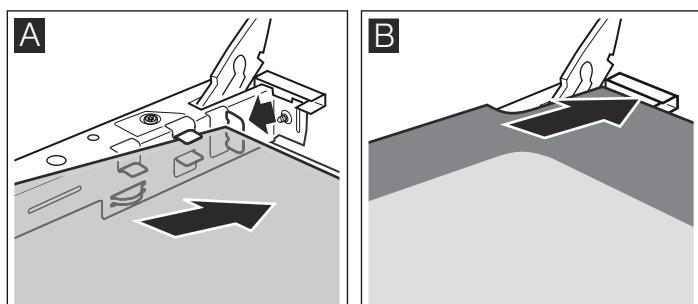
⚠ Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



3. Uzlieciet pārsegū un pieskrūvējiet to.

4. Iestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt klūmes gadījumā?

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

Klūmu tabula

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

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

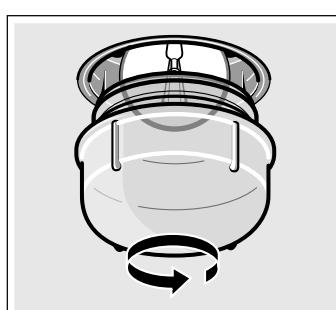
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

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

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

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



⚠ Elektrošoka risks!!

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

3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkliedētāju.
5. Izņemiet trauku dvieli 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 tehniku izsaukšanas.

E numurs un FD numurs

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

E Nr.	FD Nr.

Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi

Šeit uzzināsiet noderīgu informāciju par to, kā, cepot cepeškrāsnī un gatavojet ēdienu uz sildišanas 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 durtiņas cepšanas vai tvaicēšanas laikā.
- Vairākas kūkas vislabāk cept uzreiz citu pēc citas. Cepeškrāsns vēl ir silta. Tādējādi tiek saīsināts cepšanas laiks otrai kūkai. Jūs varat arī ievietot 2 kārbas formas blakus vienu otrai.
- Pie ilgāka cepšanas laika jūs varat izslēgt cepeškrāsnī 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un izmantot atlikušo siltumu.

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. Nemiet vērā: trauku ražotājs loti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdienu daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojet 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, dārzeni saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Pārslēdziet savlaicīgi uz zemāku sildišanas pakāpi.

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

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

Pāļaujieties uz ražotāja lietprātību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehnīki, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

- 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 markēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).



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

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. Uzzināsiet informāciju par piemērotiem piederumiem un augstumu, kādā tie jāievieto. Saņemsiet arī padomus par traukiem un sagatavošanu.

Norādījumi

- Tabulas vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā un tukšā cepšanas nodalījumā.
Veiciet iepriekšējo uzkarsēšanu tikai tad, ja tas ir norādīts tabulā. Izklājiet cepšanas piederumu ar cepamo papīru tikai pēc iepriekšējās uzkarsēšanas.
- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.
- Izmantojiet cepšanas piederumus, kas ir piegādāti kopā ar iekārtu. Papildu piederumus varat iegādāties kā papildaprīkojumu specializētos veikalos vai klientu apkalpošanas dienestā.
Pirms iekārtas lietošanas no cepšanas nodalījuma izņemiet nevajadzīgos traukus un piederumus.
- Izņemot karstus piederumus vai traukus no cepšanas nodalījuma, vienmēr izmantojiet dvieli.

Cepumi un kūkas

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:

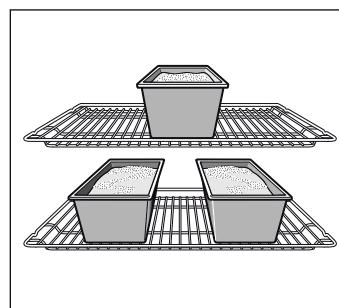
- Panna: 5. augstums

- 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 sieniņu metāla vai stikla formas, cepšanas laiks pagarinās un kūkas nav tik vienmērīgi brūnas.

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

Tabulas

Tabulās ir norādīts optimālais karsēšanas veids dažādiem cepumiem un kūkām. Temperatūra un cepšanas ilgums atkarīgs no mīklas īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Vispirms mēģiniet izmantot mazāko vērtību. Zemākā temperatūrā rodas vienmērīgāks brūnumis. Ja nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

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

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

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums 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 minūtēs 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, augjiem	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 rulli (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, saldas	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 uzkarsēšana)	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 maize, iepriekš sakarsējet cepeškrāsnī.

Nelejiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

Cepot 2 līmenos, 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

Maize un smalkmaizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Maizītes (bez iepriekšējās uzkarīšanas)	Cepšanas paplāte	3	□	210-230	20-30
Maizītes no rauga mīklas, saldas	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 kēksi 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 izmantojet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. levērojiet receptē norādītos cepsānas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļlojiet izjaucamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	levietojiet to dzīlāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu baktāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpiliniet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saisiņiet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. levērojiet receptes un cepšanas laikus.
Cepšanas produkts ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnuma būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo □ karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ieteikt arī pārkājies 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 izmantojet dzīlāko 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 izmantojet 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 panela 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 aizvērtos.

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ieļejet nedaudz vairāk šķidruma.

Nerūsējošā tērauda cepeštraukiem brūnuma 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 paliktna. Ja paliktnis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

Cepēši

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. ½ 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, šķidruma ir jāpievieno nedaudz vairāk nekā, gatavojojot stikla traukā.

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

Grilēšana

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes cepeškrāsns uzkarsējiet un tad grilējamos 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 ¼ no cepšanas laika.

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamos 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. Lielais karstums to deformē, un izņemšanas laikā var sabojāt cepšanas nodalījumu.

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

Gaļa

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

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

Pēc cepšanas ietiniet rostbifu alumīnija folijā un 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	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Liellopu fileja, vidēji gatava	1 kg	atvērts	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rostbifs, vidēji gatavs	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Steiki, vidēji gatavi, 3 cm biezi		Restes	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Tēla gaļa						
Tēla cepetis	1 kg	atvērts	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Cūkgaļa						
Cepetis bez cietās ādas (piem., sprands)	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Cepetis ar cieto ādu (piem., plecs)	1 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Žāvēta cūkgaļa ar kauliem	1 kg	slēgts	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Maltā gaļa						
Viltotais zaķis	no 500 g gaļas	atvērts	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Cisiņi						
Cisiņi		Restes	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Putnu gaļa						
Svara vērtības tabulā attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putnu gaļu.					Cepēša gabalus, piemēram, tītara gabalus, apgrieziet pēc puses no norādītā laika. Putnu gaļas gabalus apgrieziet pēc $\frac{2}{3}$ tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.	
Vispirms veselā putna gaļu ievietojiet uz restēm ar krūts daļu uz leju. * Apgrieziet pēc $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.					Cepot pīli vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārniem. 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	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Vista, nesadalīta	1,6 kg	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Vistas pusītes	pa 500 g	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Cāļa gabali	pa 300 g	Režģis	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Pīle, nesadalīta	2,0 kg	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Zoss, nesadalīta	3,5-4,0 kg	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	110-130
Tītarēns, nesadalīts	3,0 kg	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Tītara gurns	1,0 kg	Režģis	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100

Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc 3/4 laika.

Ja gatavojet veselu zivi, tā nav jāapgriež. levietojet 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 tirāka.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra ° C, grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Zivs, vesela	300 g gabals	Restes	2	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1 kg	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Restes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Zivju kotletes, 3 cm biezas		Restes	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25

Padomi cepšanai un grilēšanai

Tabulā nav norādīti dati par cepeša svaru.

Jūs varat pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.

Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.

Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.

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

Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.

Izvēlieties vērtības atbilstoši nākamajam zemākajam svaram un pagariniet laiku.

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.

Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.

Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.

Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.

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 noplīt kondensāta veidā.

Pudiņi, suflē, grauzdīni

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

Ievietojet 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	Karsēša- nas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Pudiņi					
Saldie pudiņi	Pudiņa forma	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Nūdeļu sacepums	Pudiņa forma	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Suflē					
Kartupeļu suflē, svaigas izejvielas, maks. 4 cm augsts	1 pudiņa forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
	2 pudiņa formas	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	65-85
Grauzdīni					
Grauzdīnu cepšana, 4 gabali	Restes	4	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	10-15
Grauzdīnu cepšana, 12 gabali	Restes	4	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	15-20

Gatavie produkti

Nemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Ja jūs izklājat cepšanas piederumu ar cepamo papīru, pārliecībīties, 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 + 3+1 režģis			180-200	20-30
Pica ar biezū pamatni	Universālā panna 2			170-190	20-30
	Universālā panna + 3+1 režģis			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 + 3+1 cepamā plāts			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 klinēri (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 + 3+1 režģis			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 ēdiens

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. Izpildiet tasēs vai nelielos traukos ar noskrūvējamiem vākiem un pārklājiet ar foliju.

4. leprieķ uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.

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

Rauga mīklas uzrūgšana

1. Sagatavojet rauga mīklu kā parasti, ievietojiet to siltumizturīgā keramikas trauktā un pārklājiet.
2. leprieķ uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.
3. Izslēdziet cepeškrāsni un atstājiet mīklu cepšanas nodalījumā uzrūgšanai.

Ēdiens	Trauki	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
Jogurts	Tases vai trauki ar novietojiet uz cepšanas nodalījumu 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 ēdienu veida un daudzuma. Putnus novietojiet uz šķīvja ar krūts daļu uz leju.

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

Žāvēšana

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

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

Ļaujiet tiem nopilēt un nosusiniet tos.

Izklājiet universālo pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru.

Ļoti sulīgi augļi vai dārzeni ir vairākas reizes jāapgriež.

Žāvētie augļi vai dārzeni 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 apaljiem traukiem.

Uzmanību!

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

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

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

Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.

2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.

3. Uz katru trauku novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatīšana

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

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

3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

4. Apakšējās karsēšanas iestatīšana

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

Pasterizācija

Augļi

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

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

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

Dārzeņi

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

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

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

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija

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

Cepšana

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.

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

Plāceņi

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.

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

Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepēškrāsns frī kartupeļi

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

Testa ēdieni

Šīs tabulas ir sagatavotas pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu dažādu iekārtu pārbaudi un testēšanu.

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

Cepšana

Cepšana divos līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojet universālo pannu.

Cepšana trīs līmeņos:

Ievietojet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

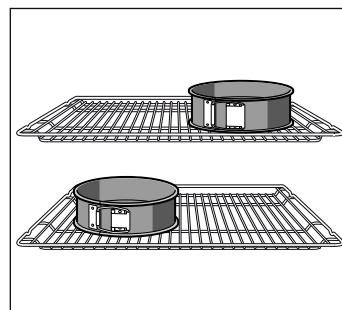
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda:

Cepšana 1. līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu . Restu vietā izmantojet universālo pannu un novietojet uz tās saliekamo formu.

Norādījums: Cepot izmantojet zemāko norādīto temperatūru.

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

* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojet ātro uzkarsēšanu.

Grilēšana

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

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpes	Ilgums minūtēs
Grauzdiņu brūnināšana 10 minūšu ilga iepriekšējā uzkarsēšana	Restes	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Maizītes ar maltas gaļas bifšteku, 12 gabali* bez iepriekšējās uzkarsēšanas	Universālā panna + restes	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Apgrīziet pēc ⅔ no gatavošanas laika.

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



9001312254

01
130497