



Integreeritav ahi HBA3414.5S
Integruota orkaitė HBA3414.5S
lebūvējama cepeškrāsns HBA3414.5S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend3
[It] Naudojimo instrukcija25

[lv] Lietošanas instrukcija 48

Ohutusnõuded	4	Meie köögistuudios katsetatud	16
Enne paigaldamist.....	4	Koogid ja küpsised	16
Ohutusjuhised.....	4	Küpsetamise nõuanded	18
Kahjustuste põhjused.....	4	Liha, linnuliha, kala	18
Teie uus küpsetusahi	5	Praadimise ja grillimise nõuanded	21
Juhtpaneel.....	5	Vormiroad, gratäänid, röstsaiad	21
Nupud ja näidik.....	5	Valmistooted.....	21
Funktsiooninupp.....	5	Erilised toidud.....	22
Temperatuurinupp.....	5	Sulatamine	22
Ahjukamber.....	6	Kuivatamine	22
Tarvikud	6	Konservimine.....	23
Ukse turvalukk.....	7	Akrüülamiid toiduainetes	23
Enne esmakordset kasutamist	8	Testtoidud	24
Kellaaja seadmine	8	Küpsetamine.....	24
Ahju kuumaks ajamine	8	Grillimine.....	24
Tarvikute puhastamine.....	8		
Ahju seadete reguleerimine	8		
Kuumutusviis ja temperatuur	8		
Kiirkuumutus	8		
Ajafunktsioonide seadmine	9		
Signaalkell	9		
Kestus	9		
Lõpetusaeg	10		
Kellaaeg.....	10		
Praetermomeeter	10		
Praetermomeetri kasutamine.....	10		
Sisitemperatuuri seadmine	11		
Lapseluk	11		
Põhiseadete muutmise	12		
Hooldus ja puhastus	12		
Puhastusvahend.....	12		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	13		
Ahjuukse hingedelt tõstmise ja tagasipanek	13		
Ukseklaaside paigaldamine ja eemaldamine.....	14		
Tõrge, mis nüüd?	14		
Tõrgete tabel.....	14		
Ahjulambi piri vahetamine.....	15		
Klaaskate.....	15		
Klienditeenindus	15		
E-number ja FD-number	15		
Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	15		
Energia säästmine	15		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	15		

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

⚠ Ohutusnõuded

Lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend hoolikalt alles. Kui annate seadme edasi teistele isikutele, pange kaasa ka juhendid.

Enne paigaldamist

Transpordikahjustused

Kontrollige seade pärast lahtipakkimist üle. Transpordikahjustuse korral ei ole seadme ühendamine lubatud.

Ühendamine vooluvõrguga

Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

Ohutusjuhised

See seade on ette nähtud üksnes kodumajapidamisse. Kasutage seadet eranditult toitude valmistamiseks.

Täiskasvanud ja lapsed ei tohi seadet järelevalveta kasutada,

- kui nad ei ole selleks füüsiliselt või vaimselt võimelised, või
- kui neil puuduvad teadmised ja kogemused.

Ärge laske kunagi lastel seadmega mängida.

Kuum ahi

Põletuse oht!

- Ärge kunagi puudutage ahju sisepindu ega kütteelemente. Ahju ust avage ettevaatlikult. Ahjust võib välja paiskuda kuumat auru. Hoidke väikesed lapsed eemal.
- Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Kanget alkoholi kasutage üksnes väikeses koguses ja avage ahju uks ettevaatlikult.

Põlengu oht!

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

Lühise oht!

Veenduge, et elektriseadmete toitejuhtmed ei jää kuumale ahju ukse vahele. Toitejuhtme isolatsioon võib sulada.

Põletusoht!

Ärge kunagi valage kuumat ahju vett. Tekib kuum veeaur.

Kuumad tarvikud ja nõud

Põletusoht!

Ärge võtke kunagi kuumi tarvikuid või nõusid ahjust välja pajalappe kasutamata.

Asjatundmatult teostatud parandustööd

Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui ahi ei tööta, eemaldage ahi vooluvõrgust. Pöörduge klienditeenindusse.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

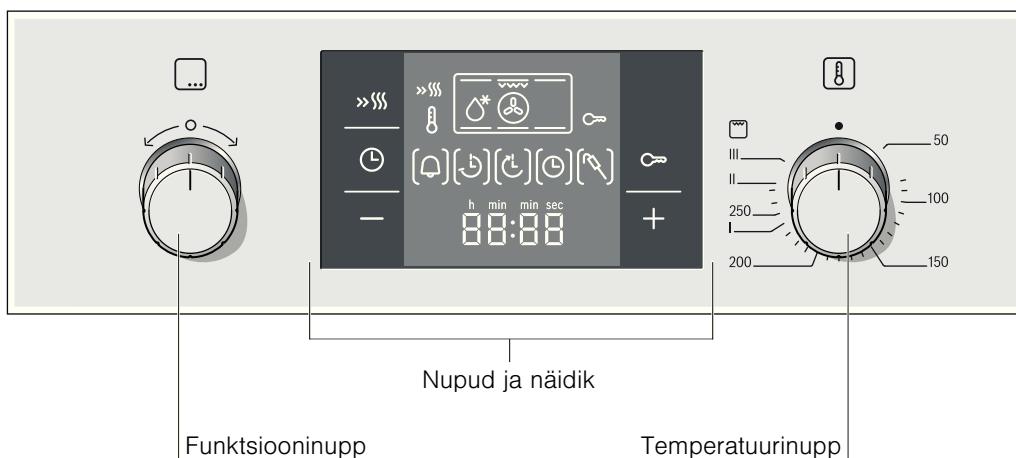
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuumat ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud ahjutihend: Kui ahjutihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjutihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Teie uus küpsetusahi

Siin tutvute oma uue küpsetusahjuga. Anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja üksikute juhtelementide käsitlemiseks. Saate infot ahjukambri ja lisatarvikute kohta.

Juhtpaneel

Siin näete ülevaadet juhtpaneelist. Näidikule ei ilmu kunagi kõik sümbolid ühekorruga. Sõltuvalt mudelist on võimalikud väikesed erinevused.



Nupud

Nupud on sissevajutatavad. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis olevale nupule.

Nupud

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

Nupud ja näidik

Nuppudega reguleerite välja erinevaid lisafunktsioone. Näidikult saate lugeda sisestatud väärtusi.

Nupp	Kasutamine
»»» Kiirkuumutus	Ahju eriti kiire kuumaks ajamine.
⌚ Ajafunktsioonid	Signaalkella 📞, kestuse ⏱, lõpetusaja 🕒 ja kellaaja ⌚ valimine.
🔒 Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamine ja vabastamine.
- Miinus	Seatud väärtuste vähendamine.
+ Pluss	Seatud väärtuste suurendamine.

Seda, milline ajafunktsioon on näidikul esiplaanil, näitavad vastava sümboli ümber olevad sulud []. Erand: kellaaja puhul põleb sümbol ⌚ vaid muutmise ajal.

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisi.

Asend	Kasutamine
○ Null-asend	Ahi on välja lülitatud.
🔥 3D-kuum õhk*	Kookide ja küpsetiste küpsetamine ühel kuni kolmel tasandil. Ventilator jaotab tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt.
☐ Ült-/altkuumutus	Kookide küpsetamine ühel tasandil, vormiroogade ja taiste praadide, nt veise- või ulukilihapaadide küpsetamine. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.

* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN50304 vastav energiatõhususklass.

Asend

Kasutamine

🍷 Pitsarežiim	Sügavkülmutatud toodete, nt pitsa kiire valmistamine ilma eelkuumutusega. Kuumaks lähevad alumine küttekeha ja tagaseinas asuv ringjas küttekeha.
🍷 Ringleva õhuga grill	Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilator puhub kuuma õhku ümber roa.
☐ Laiapinnaline grill	Lihalõikude, vorstikeste, röstsaiade ja kalatükkide grillimine. Grillküttekeha alla jääv pind läheb täies ulatuses kuumaks.
☐ Kitsapinnaline grill	Väikeses koguses lihalõikude, vorstikeste, röstsaiade ja kalatükkide grillimine. Kuumaks läheb grillküttekeha keskmine osa.
☐ Altkuumutus	Sissetegemine ja järelküpsetamine või -pruunistamine. Kuumus tuleb alt.
🔥 Sulatamine	Nt liha, linnuliha, leiva ja saia sulatamine. Ventilator puhub sooja õhku ümber roa.
☐ Ahjulamp	Ahjulambi sisselülitamine.



* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN50304 vastav energiatõhususklass.



Reguleerimise ajal lülitub ahjulamp sisse. Näidikult on näha, milline kuumutusviis on välja reguleeritud.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga reguleerite välja soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

Asend	Tähendus
● Null-asend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-270	Temperatuurivahemik


Asend	Tähendus
I, II, III	Grillimisrežiimid Grillimisrežiimid kitsapinnalise  ja laiapinnalise  grilli puhul. I = režiim 1, nõrk II = režiim 2, keskmine III = režiim 3, tugev

Ahju kuumenemise ajal põleb näidikul sümbol . Kuumenemispauside ajal see kustub. Kuumutusviisil "Sulatamine"  sümbol ei põle.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilator kaitseb ahju ülekuumenemise eest.

Ahjulamp

Kui ahi on sisse lülitatud, siis ahjulamp põleb. Seades funktsiooninupu viimasesse asendisse,  saate lampi sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

Ventilaator

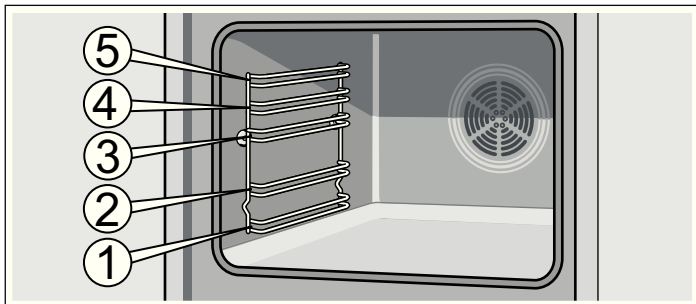
Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk pääseb ukse kaudu välja. Tähelepanu! Ventilatsiooniavad ei tohi kinni katta. Vastasel korral kuumeneb ahi üle.


Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

Tarvikud

Tarvikuid saab küpsetusahju panna 5 kõrgusele.

Tarvikud saab kahe kolmandiku ulatuses välja tõmmata, ilma et need viltu vajuks. Nii saab toite kergesti välja võtta.



Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Kasutamine
rest	HEZ334000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Asetage rest ahju nii, et kumer pool jääb alla  .
Emailitud küpsetusplaat	HEZ331000	Kookide ja küpsiste jaoks. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
universaalpann	HEZ332000	Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumishõuna. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Sisseasetatav rest	HEZ324000	Praadide jaoks. Asetage rest alati universaalpannile. Tilgub rasv ja lihamahl nõrguvad pannile.
Grillplaat	HEZ325000	Grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, et ahi jääks puhtamaks. Kasutage grillplaati alati koos universaalpanniga. Grillplaadil grillimine: Kasutage ainult tasanditel 1, 2 ja 3. Grillplaat kaitseks pritsmete eest: Asetage universaalpann koos grillplaadiga resti alla.
Klaaspann	HEZ336000	Sügav klaasist küpsetusplaat. Sobib väga hästi ka serveerimishõnuks.
Pitsaplaat	HEZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.


Tarviku kuumaksminemisel võib see deformeeruda. Kohe, kui see on uuesti jahtunud, deformatsioon kaob ega mõjuta edasist toimimist.

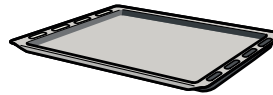
Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.



Rest

Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.

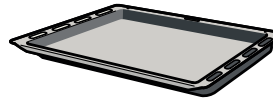
Asetage rest ahju nii, et kumer pool jääb alla .



Emailitud küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.



Universaalpann

Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumishõuna.

Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.



Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab täpset küpsetamist.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindusest või kodumasinat kauplustest. Oma ahjus kasutamiseks sobivate lisatarvikute valiku leiate meie kataloogidest või Internetist. Lisatarvikute kättesaadavus ja Internetist tellimise võimalus on riigiti erinev. Tutvuge palun müügimaterjalidega.

Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu sooritades teatage alati oma seadme täpne tähistus (E-number).

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Kasutamine
Leivaküpsetusplaat	HEZ327000	Leivaküpsetusplaat sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.
Külgevõtmatu pinnaga emailitud küpsetusplaat	HEZ331010	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadi küljest kergemini lahti. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Külgevõtmatu pinnaga universaalpann	HEZ332010	Mahlased koogid, küpsetised, külmutatud road ja suured praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Sisseasetatava restiga profipann	HEZ333000	Eriti sobiv suurte koguste valmistamiseks.
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni hautamisnõuks.
Klaasist hautamisnõu	HEZ915001	Klaasist hautamisnõu sobib mooritud roogade ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see automaatprogrammide kasutamisel.
Metallist hautamisnõud	HEZ6000	Hautamisnõu põhi on sama suur nagu klaaskeraamilise pliidiplaadi ovaalselt laienev ala. See sobib kasutamiseks keetmis-sensoriga, samuti automaatprogrammide kasutamisel. Hautamisnõu välispind on kaetud emailiga ja sisepind külgevõtmatu kattega.
Kahel tasandil olevad teleskoopsiinid	HEZ338250	Tasandil 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati kaugemale välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.
Kolmel tasandil olevad teleskoopsiinid	HEZ338352	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate teleskoopsiinide abil saate küpsetusplaati kaugemale välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.
Kolmel tasandil olevad täisteskoopsiinid	HEZ338356	Tasandil 1, 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati täies ulatuses välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.
Isepuhastuvad külgeinad		
Ahjulambiga seadmed	HEZ339020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju külgeinetele paigaldada isepuhastuvad katted.
Ahjulambi ja automaatprogrammidega seadmed	HEZ339020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju külgeinetele paigaldada isepuhastuvad katted.
Isepuhastuv lagi ja külgeinad		
Ahjulambi ja väljatõmmatava grillküttekehaga seadmed	HEZ329020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinetele paigaldada isepuhastuvad katted.
Kahe ahjulambi ja väljatõmmatava grillküttekehaga seadmed	HEZ329022	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinetele paigaldada isepuhastuvad katted.
Ahjulambi ja väljatõmmatava grillküttekeha ja praetermomeetriga seadmed	HEZ329027	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinetele paigaldada isepuhastuvad katted.
Rasvafilter	HEZ329000	Selle saate paigaldada tagantjärele. Rasvafilter püüab õhust kinni rasvaosakesed ja vähendab lõhnu. Üksnes seadmetele, mille E-numbri teine number on 6, 7 või 8 (nt HBA38B750)
Auruahi	HEZ24D300	Köögilija ja kala säästlikuks valmistamiseks.
Klienditeeninduses müüvad		klienditeenindusest, majapidamistarvete poest või üksikute maade e-poodidest. Nimetage toote number.
Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta		
Roostevabast terasest pindade hooldusla- pid	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hoolduse.
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. Mikrokiudlapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselukkuga kaasas olevat lehte.

Ukse turvalukk


Seadme juurde kuulub ukse turvalukk. See kinnitatakse ahju külge. Järgige paigaldusjuhendit.


Avamiseks suruge ukse turvalukku üles. Olenevalt uksest kinnitatakse turvalukk külge erinevalt. Lähtuge turvalukule lisatud juhendist. Ahjuukse sulgemisel veenduge, et uks korralikult sulgub.

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrguga ühendamist süttivad näidikul sümbol  ja neli nulli. Seadke kellaag õigeks.


1. Vajutage nupule .

Näidikule ilmub kellaag 12:00.

2. Nupuga **+** või **-** seadke kellaag õigeks.

Seatud kellaag võetakse üle mõne sekundi pärast.

Ahju kuumaks ajamine

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus .

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.

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


Tarvikute puhastamine

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

Ahju seadete reguleerimine

Ahju seadete reguleerimiseks on erinevaid võimalusi. Siin selgitame teile, kuidas seada soovitud kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisrežiimi. Iga roa jaoks võite seada kestuse ja lõpetusaja. Juhised leiata peatükist *Ajafunktsioonide seadmine*.

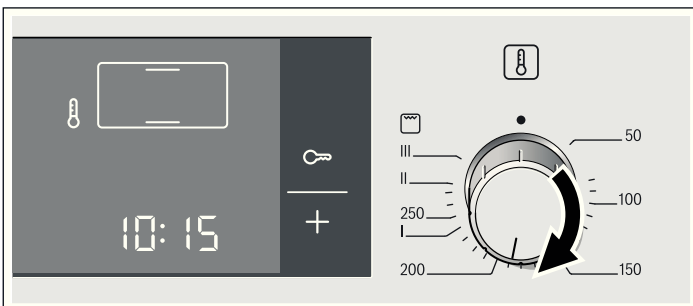
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.



Ahi hakkab kuumenema.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.




Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus


Kiirkuumutusega jõuab ahi seatud temperatuurile eriti kiiresti.


Kasutage kiirkuumutust, kui ahi on seatud kõrgemale temperatuurile kui 100 °C. Sobivad järgmised kuumutusviisid:

- 3D-kuum õhk 
- Ülalt-/altkuumutus 
- Pitsarežiim 


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

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur.


2. Vajutage nupule .

Näidikul süttib sümbol . Ahi hakkab kuumenema.


Kiirkuumutus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol  kustub näidikul. Asetage roog ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine

Vajutage nupule . Sümbol  kustub näidikul.

Ajafunktsioonide seadmine

Ahjul on erinevad ajafunktsioonid. Nupuga  avate menüü ja vahetate funktsioone. Seni, kuni saate seadeid reguleerida, põlevad kõik ajasümbolid. Sulud [] näitavad, millise ajafunktsiooni juures parasjagu olete. Juba seatud ajafunktsiooni saate nupuga + või - muuta, kui ajasümboli ümber on sulud.

Signaalkell

Signaalkella võite kasutada köögikellana. See käib ahjust sõltumatult. Signaalkellal on eraldi helisignaal. Nii saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.


1. Vajutage üks kord nupule .

Näidikul põlevad ajasümbolid,  ümber on sulud.


2. Nupuga + või - reguleerige välja signaalkella aeg.

Soovituslik väärtus nupp + = 10 minutit

Soovituslik väärtus nupp - = 5 minutit

Seatud aeg võetakse mõne sekundi pärast üle. Signaalkell käivitub. Näidikul süttib sümbol [] ja signaalkella aeg hakkab nähtavalt jooksma. Teised ajasümbolid kustuvad.

Signaalkella aeg on lõppenud

Kõlab helisignaal. Näidikul on 00:00. Nupuga  lülitage signaalkell välja.

Signaalkella aja muutmine





Nupuga + või - muutke signaalkella aega. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast.

Signaalkella aja kustutamine

Nupuga - lähtestage signaalkella aeg 00:00 peale. Mõne sekundi pärast võetakse muudatus üle. Signaalkell on välja lülitatud.

Päringute esitamine seatud aegade kohta

Kui välja on reguleeritud mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul. Esiplaanil oleva ajafunktsiooni sümboli ümber on sulud.

Et esitada päringut signaalkella , kestuse , lõpetusaja  või kellaaja  kohta, vajutage nupule  seni, kuni asjaomase sümboli ümber on sulud. Päringu vastus ilmub mõneks sekundiks näidikule.

Kestus


Valmistatava roa jaoks saate seada kestuse. Kui kestus on möödas, lülitub ahi automaatselt välja. Nii ei pea Te teisi töid ahju väljalülitamiseks katkestama. Küpsetusaeg ei lähe ettenähtust soovimatult pikemaks.

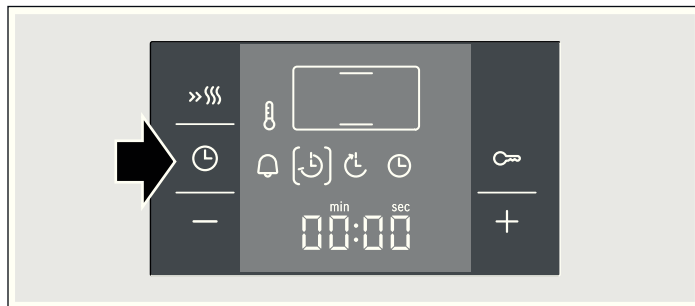
Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.

3. Vajutage kaks korda nupule .

Näidikule ilmub 00:00. Ajasümbolid põlevad,  ümber on sulud.




4. Nupuga + või - reguleerige välja kestus.



Soovituslik aeg + = 30 minutit

Soovituslik aeg - = 10 minutit




Ahi käivitub mõne sekundi pärast. Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksma ja sümbol [] põleb. Teised ajasümbolid kustuvad.


Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ahju kuumenemine lõpeb. Näidikul on 00:00. Vajutage nupule . Nupuga + või - saate kestust uuesti välja reguleerida. Või vajutage kaks korda nupule  ja keerake funktsiooninupp null-asendisse. Ahi on välja lülitatud.

Kestuse muutmine






Nupuga + või - muutke kestust. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast. Kui signaalkell on seatud, vajutage esmalt nupule .

Kestuse kustutamine

Nupuga - lähtestage kestus 00:00 peale. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast. Kestus on kustutatud. Kui signaalkell on seatud, vajutage esmalt nupule .

Päringute esitamine seatud aegade kohta

Kui välja on reguleeritud mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul. Esiplaanil oleva ajafunktsiooni sümboli ümber on sulud.




Et esitada päringut signaalkella , kestuse , lõpetusaja  või kellaaja  kohta, vajutage nupule  seni, kuni asjaomase sümboli ümber on sulud. Päringu vastus ilmub mõneks sekundiks näidikule.

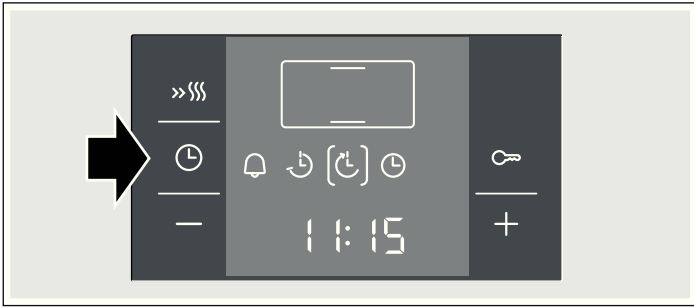
Lõpetusaeg

Roa valmimise aja võite seada hilisemaks. Ahi käivitub automaatselt ja roog on soovitud ajahetkeks valmis. Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja reguleerida ahju seaded nii, et roog on valmis lõunaks.

Jälgige, et toiduaned ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.






Joonisel toodud näide: kell on 10:30, roog valmib 45 minutiga ja peab olema valmis 12:30.

1. Reguleerige välja funktsiooninupp.
2. Reguleerige välja temperatuurinupp.
3. Vajutage kaks korda nupule .
4. Nupuga + või - reguleerige välja kestus.
5. Vajutage nupule .
 ümber on sulud. Näidikule ilmub roa valmimise aeg.





6. Nupuga + või - seadke lõpetusaeg hilisemaks.




Mõne sekundi pärast võtab ahi seaded üle ja lülitub ooterežiimile. Näidikule ilmub roa valmimisaeg ja sümboli  ümber on sulud. Sümbolid  ja  kustuvad. Kui ahi käivitub, hakkab aeg näidikul jooksuma ja sümboli  ümber on sulud. Sümbol  kustub.


Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ahju kuumenemine lõpeb. Näidikul on 00:00. Vajutage nupule . Nupuga + või - saate kestust uuesti välja reguleerida. Või vajutage kaks korda nupule  ja keerake funktsiooninupp null-asendisse. Ahi on välja lülitatud.

Lõpetusaja muutmine






Muutke lõpetusaega nupuga + või -. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast. Kui signaalkell on seatud, vajutage esmalt kaks korda nupule . Ärge muutke lõpetusaega, kui kestus juba jookseb. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Lõpetusaja kustutamine


Nupuga - lähtestage lõpetusaeg õigele kellaajale. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast. Ahi käivitub. Kui signaalkell on seatud, vajutage esmalt kaks korda nupule .


Päringute esitamine seatud aegade kohta

Kui välja on reguleeritud mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul. Esiplaanil oleva ajafunktsiooni sümboli ümber on sulud.

Et esitada päringut signaalkella , kestuse , lõpetusaja  või kellaaja  kohta, vajutage nupule  seni, kuni asjaomase sümboli ümber on sulud. Päringu vastus ilmub mõneks sekundiks näidikule.



Kellaage

Pärast vooluvõrguga ühendamist süttivad näidikul sümbol  ja neli nulli. Seadke kellaage õigeaks.

1. Vajutage nupule .
Näidikule ilmub kellaage 12:00.
2. Nupuga + või - seadke kellaage õigeaks.
Seatud kellaage võetakse üle mõne sekundi pärast.

Kellaaja muutmine

Ühtegi teist ajafunktsiooni ei tohi olla välja reguleeritud.

1. Vajutage neli korda nupule .
Näidikul põlevad ajasümbolid,  ümber on sulud.
2. Nupuga + või - muutke kellaage.
Seatud kellaage võetakse üle mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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





Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab täpset praadimist. See mõõdab liha sisetemperatuuri vahemikus 30 °C ja 99 °C.

Kasutage üksnes seadme juurde kuuluvat praetermomeetrit. See on varuosana saadaval müügiesindustes.

Pärast kasutamist võtke praetermomeeter alati ahjust välja. Ärge kunagi hoidke seda ahjus.

Sobivad kuumutusviisid

-  3D-kuum õhk
-  Ült-/altkuumutus
-  Pitsarežiim
-  Ringleva õhuga grill

Ahju temperatuur

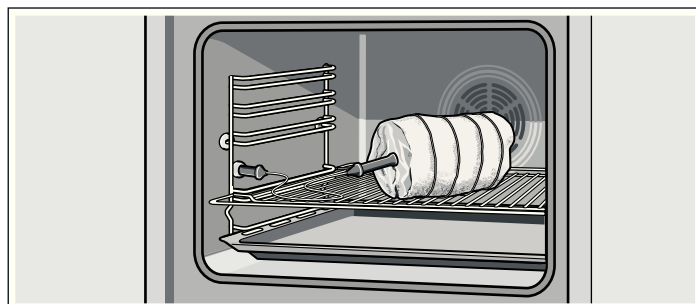
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

Ahju temperatuur peab olema liha väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10 °C kõrgem.

Praetermomeetri kasutamine

Enne kui tõstate lihatüki ahju, torgake praetermomeeter liha sisse.

Torgake termomeetri metallots liha pakseimasse kohta. Veenduge, et ots on umbes lihatüki keskel. Termomeetri ots ei tohi olla peki sees ega puutuda kokku küpsetusnõu või kondiga.




Asetage lihatükk resti keskele.

Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast piisavalt kaugel.

Sisitemperatuuri seadmine



Kui olete liha koos lihatermomeetriga ahju asetanud, reguleerige välja sisitemperatuur.


1. Torgake lihatermomeeter ees ahju vasakul küljel asuvasse pessa ja sulgege ahju uks.
Veenduge, et praetermomeetri juhe ei jää millegi vahele.
2. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.
Näidikule ilmub soovituslik temperatuur 80 °C. Sümboli  ümber on sulud.
3. Nupuga **+** või **-** reguleerige välja sisitemperatuur.
4. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur.
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

Ahi käivitub mõne sekundi pärast. Kuni sisitemperatuur on alla 30 °C, kuvatakse näidikul seatud sisitemperatuuri. Alates temperatuurist 30 °C on näidikul hetke sisitemperatuur. Eristamiseks põleb aktuaalse sisitemperatuuri puhul topelpunkti ülemine punkt.

Seatud sisitemperatuur on saavutatud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine peatub. Näidikul on seatud sisitemperatuur ilma punktita.

Kui soovite sisitemperatuuri veelkord tõsta, vajutage nupule  seni, kuni sümboli  ümber on taas sulud. Nupuga **+** või **-** reguleerige sisitemperatuur uuesti välja.


Kui soovite ahju välja lülitada, vajutage nupule  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud. Tõmmake praetermomeeter pesast välja.

Põletuse oht!

Praetermomeeter ja ahi on kuumad. Väljatõmbamiseks kasutage pajalappe.

Sisitemperatuuri muutmine

Seni, kuni sisitemperatuur on alla 30 °C, saate sisitemperatuuri nupuga **+** või **-** muuta. Muudatus võetakse üle mõne sekundi pärast.

Kui sisitemperatuur on 30 °C ja näidikul kuvatakse hetketemperatuuri või kui välja on reguleeritud signaalkell, vajutage eelnevalt nupule .

Katkestamine

Tõmmake praetermomeeter pesast välja. Ahi töötab edasi tavarežiimil. Ahju väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Põletuse oht!

Praetermomeeter ja ahi on kuumad. Väljatõmbamiseks kasutage pajalappe.

Tabel

Kasutage ainult värsket, mitte sügavkülmutatud liha. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed. Need sõltuvad liha kvaliteedist ja struktuurist.

Roog	Sisitemperatuur °C
Loomaliha	
Rostbiif või veisefilee, inglispärane	45-55
Rostbiif või veisefilee, poolküps	55-65
Rostbiif või veisefilee, küps	65-75
Sealiha	
Seafilee	65-70
Seapraad (nt kaelakarbonaad)	85-90
Vasikaliha	
Vasikapraad	75-85
Vasikakoot	85-90
Talleliha	
Tallekints, poolküps	60-70
Tallepraad	80-90
Hakkpraad	
Hakkpraad	85-90
Linnuliha	
Kalkunifilee	85-90

Lapselukk


Ahi on varustatud lapselukuga, mis takistab lastel ahju tahtmatult sisse lülitamast.


Ahi ei reageeri ühelegi seadele. Signaalkella ja kellaega saate seada ka siis, kui lapselukk on sisse lülitatud.

Kui kuumutusviis ja temperatuur või grillimisrežiim on seatud, katkestab lapselukk kuumenemise.


Lapseluku sisselülitamine


Ühtegi kestust ega lõpetusaega ei tohi olla seatud.

Hoidke nuppu  ca neli sekundit all.

Näidikule ilmub sümbol . Lapselukk on sisse lülitatud.

Lapseluku väljalülitamine

Hoidke nuppu  ca neli sekundit all.

Sümbol  kustub näidikul. Lapselukk on välja lülitatud.

Põhiseadete muutmine

Ahi on varustatud erinevate põhiseadetega. Põhiseadeid saate vastavalt oma vajadustele muuta.

Põhiseade	Valik 1	Valik 2	Valik 3
c1 Kellaaja näit	alati*	üksnes nupuga ⊖	-
c2 Helisignaali kestus pärast küpsetusaja lõppu või signaal-kella aja saabumisel	ca 10 sek	ca 2 min*	ca 5 min
c3 Ooteaeg seade ülevõtmisele	ca 2 sek	ca 5 sek*	ca 10 sek

* vaikimisi seade

Ühtegi teist ajafunktsiooni ei tohi olla seatud.

- Vajutage ca 4 sekundit nupule ⊖.
Näidikule ilmub aktuaalne põhiseade kellaaja näidu kohta, nt c1 1 valiku 1 puhul.
- Nupuga + või - muutke põhiseadet.
- Kinnitage nupuga ⊖.
Näidikule ilmub järgmine põhiseade. Nupuga ⊖ võite läbida kõik tasandid ja muuta nupuga + või -.
- Lõpuks vajutage 4 sekundit nupule ⊖.
Kõik põhiseaded on üle võetud.

Põhiseadeid saate igal ajal uuesti muuta.

Hooldus ja puhastus

Hoolika puhastuse ja hoolduse korral säilib ahju välimus ja töökindlus pikka aega. Järgnevalt leiate juhised ahju õigeks hooldamiseks ja puhastamiseks.

Märkused

- Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Puhastusvahend

Et vale puhastusvahendi valimisega pindu mitte kahjustada, pidage kinni järgmises tabelis toodud soovitustest. Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Ala	Puhastusvahend
Ahju esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Ala	Puhastusvahend
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Ahjulambi klaasist kate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
Teleskoopsiinid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge leotage ega peske nõudepesumasinas.
Lisatarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.

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 määratud kohad on näha ka pärast mitmekordset puhastust, toimige järgmiselt:

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

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

Ahju põhja, lae ja külgliseinte puhastamine

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahust.

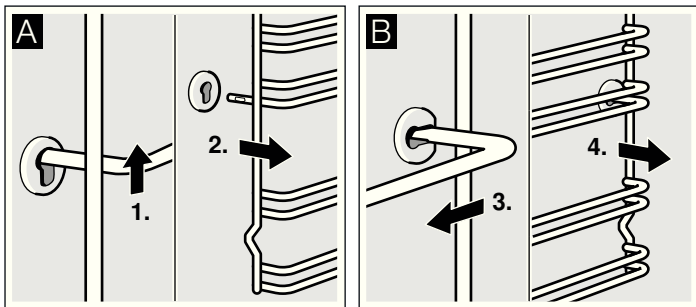
Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. Ärge kunagi töödelge isepuhastuvaid pindu küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendiga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

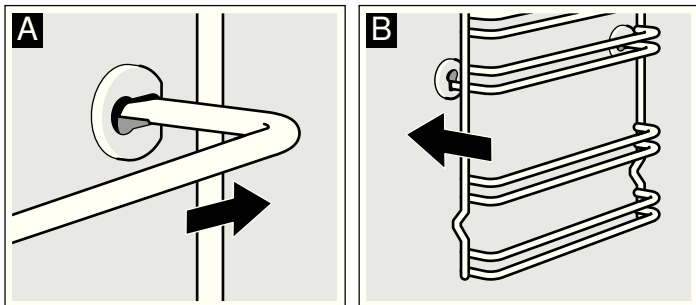
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



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

Raamide kohalepanek

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

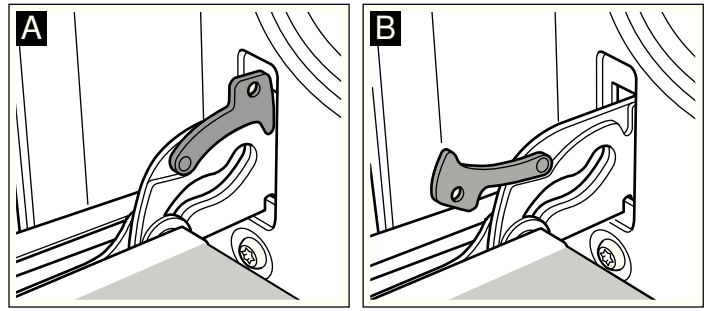


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Kumerus peab alati olema all.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

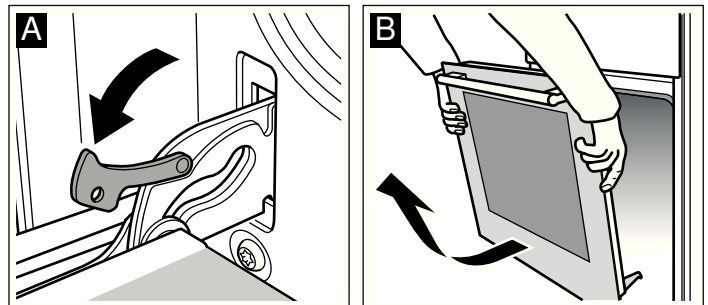


⚠ Vigastusoht!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

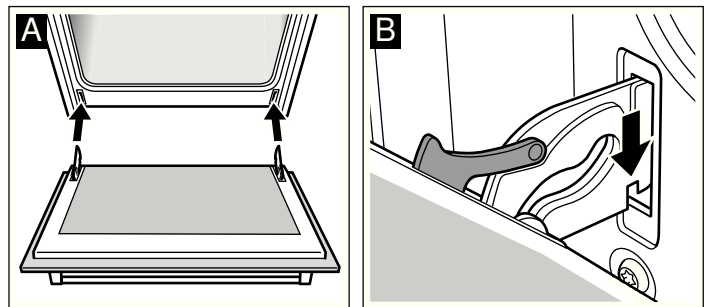
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veidi ja tõmmake välja (joonis B).



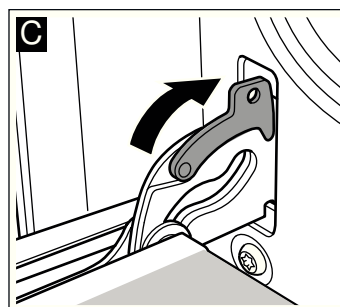
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusoht!

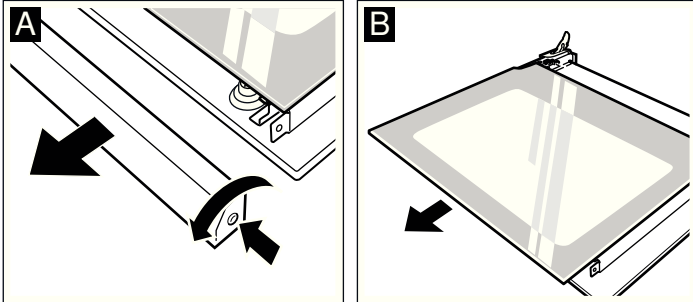
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside paigaldamine ja eemaldamine

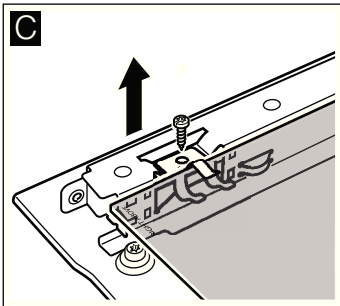
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Eemaldamine

1. Tõstke ahjuukse maha ja asetage rätikule nii, et käepide jääb alla.
2. Kruvige maha ahjuukse ülaosas olev kate. Selleks keerake lahti vasakul ja paremal olevad kruvid (joonis A).
3. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake välja (joonis B).



4. Kruvige lahti vasakul ja paremal olevad hoideklambrid. Kergitage klaasi ja tõmmake kandurid klaasi küljest maha (joonis C). Võtke klaas välja.

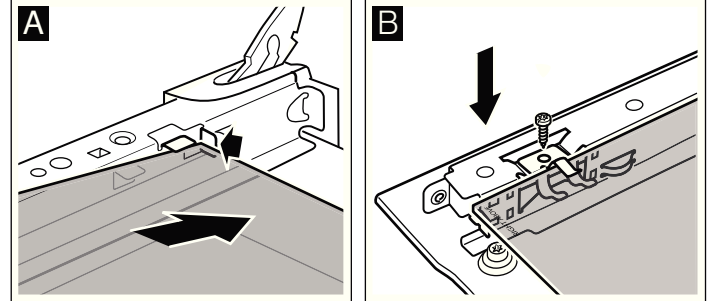


Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja küüriva toimega vahendeid ning klaasist kaabitsaid. Klaas võib viga saada.

Paigaldamine

Paigaldamisel veenduge, et tekst "right above" on vasakus alumises nurgas pea peale pööratud.

1. Lükake klaas suunaga diagonaalselt taha sisse (joonis A).
2. Kinnitage hoideklambrid klaasile paremal ja vasakul, seadke nii, et vedrud on kruviaugu kohal, ja kruvige kinni (joonis B).



3. Lükake ülemine klaas suunaga diagonaalselt taha sisse. Sile pind peab jääma väljapoole.
4. Pange peale kate ja kinnitage kruvidega.
5. Asetage ahjuukse kohale.

Kasutage ahju uuesti alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt paigaldatud.

Tõrge, mis nüüd?

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

Tõrgete tabel

Kui roog teinekord kõige paremini ei õnnestu, tutvuge peatükiga *Teie jaoks meie köögistuudios testitud*. Sealt leiate palju nippe ja soovitusi.

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Ahi ei tööta.	Kaitse on defektne. Voolukatkestus.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras. Kontrollige, kas köögitali põleb ja kas teised köögimasinad töötavad.
Näidikul põlevad sümbol ⌚ ja nullid.	Voolukatkestus.	Seadke kella-aeg uuesti õigeks.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kontaktid on tolmused.	Keerake nuppe mitu korda edasi-tagasi.

Veateated

Kui näidikule ilmub veateade sümboliga **E**, vajutage nupule **⏻**. Teade kaob. Seatud ajafunktsioon kustutatakse. Kui veateade ei kao, pöörduge hooldustöökotta.

Järgmise veateate puhul võite tõrke ise kõrvaldada.

Veateade	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
E011	Teatud nupule on vajutatud liiga kaua või on nupp kinni kaetud.	Vajutage ükshaaval kõikidele nuppudele. Kontrollige, kas mõni nupp on kinni kiilunud, kinni kaetud või määrdunud.

⚠ Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud.

Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

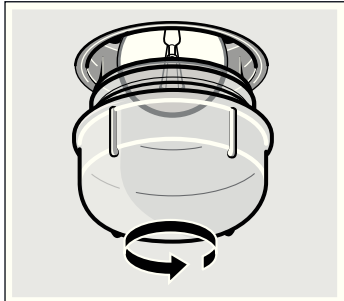
Ahjulambi pirni vahetamine

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

Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

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



3. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.
4. Kravige klaasist kate tagasi kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

Klaaskate

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

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile palun oma ahju tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ahjuukse kõrvalt paremalt. Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia kirja panna oma seadme andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri.

E-nr	FD-nr
------	-------

Hooldus

Pidage meeles, et seadme volest kasutusest tingitud puuduste korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Usaldage tootja pädevust. Sellega tagate, et seadet parandavad asjaomase väljaõppega tehnikud, kes kasutavad Teie seadme jaoks sobivaid originaalvaruosi.

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

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

Energia säästmine

- Laske ahjul eelnevalt kuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept või kasutusjuhendis toodud tabel.
- Kasutage tumedast metallist või emallitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.
- Mitut kooki küpsetage soovitavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg. 2 piklikku vormi võite ahju asetada ka üksteise kõrvale.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkuumust

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



See seade vastab vanade elektri- ja elektroonikaseadmete Euroopa direktiivile 2002/96/EÜ (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktiiv sätestab EL-i ulatuses kehtiva vanade seadmete tagasivõtu ja taaskasutuse raamistiku.

Meie köögistuudios katsetatud


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

Märkused

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

Koogid ja küpsised


Ühel tasandil küpsetamine

Pealt-ja altkuumusega  õnnestub kookide küpsetamine kõige paremini.

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetamise sisselükketõrgused:

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

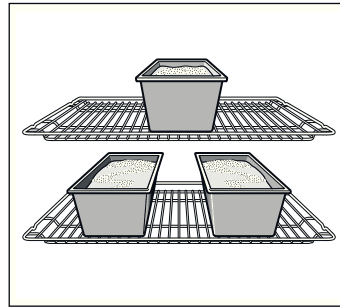
Kolmel tasandil küpsetamise sisselükketõrgused:

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

Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

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



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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














Silikonvormide kasutamisel juhinduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikonvormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.

Tabelid

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

Eelkuumutamise lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lihtne keeks	ümar/piklik vorm	2		160-180	50-60
	3 piklikku vormi	3+1		140-160	60-80
Hõrk keeks	ümar/piklik vorm	2		150-170	65-75
Tordipõhi, muretainas	puuviljakoogivorm	3		160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 muna (eelkuumutada)	puuviljakoogivorm	2		160-180	20-30
Biskviittort, 6 muna (eelkuumutada)	lahtikäiv vorm	2		160-180	40-50
Muretainapõhi, servaga	lahtikäiv vorm	1		170-190	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort, muretainapõhi*	lahtikäiv vorm	1		170-190	70-90
Šveitsipärane plaadikook	Pitsaplaat	1		220-240	35-45
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	60-70
Pitsa, õhuke põhi, vähese kattega (eelkuumutada)	Pitsaplaat	1		250-270	10-15
Soolased küpsetised*	lahtikäiv vorm	1		180-200	45-55

* Laske koogil umbes 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Keeksitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	150-170	35-45
Keeksitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2	☐	180-200	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	140-160	40-50
Pärmitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	3	☐	170-190	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	150-170	35-45
Pärmitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	3	☐	160-180	40-50
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	150-170	50-60
Muretainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
Muretainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2	☐	170-190	60-70
Šveitsipärane plaadikook	universaalpann	1	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	küpsetusplaat	2	☐	170-190	15-20
Pärmitainakringel 500 g jahust	küpsetusplaat	2	☐	170-190	25-35
Stritsel 500 g jahust	küpsetusplaat	3	☐	160-180	60-70
Stritsel, 1 kg jahust	küpsetusplaat	3	☐	140-160	90-100
Struudel, magus	universaalpann	2	☐	190-210	55-65
Pitsa	küpsetusplaat	2	☐	210-230	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	180-200	40-50
Lahtine pirukas (eelsoojendada)	universaalpann	2	☐	250-270	10-15
Soolane pirukas	universaalpann	2	☐	180-200	40-50

Väikesed küpsised	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	küpsetusplaat	3	⊗	140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	⊗	130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	⊗	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Kookoshelbeküpsised	küpsetusplaat	2	☐	100-120	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Besee	küpsetusplaat	3	⊗	80-100	100-150
Muffinid	rest koos muffiniplaadiga	2	☐	170-190	20-25
	2 resti koos muffiniplaadiga	3+1	⊗	160-180	25-35
Keedutainaküpsised	küpsetusplaat	2	☐	210-230	30-40
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	3	⊗	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Pärmitainaküpsised	küpsetusplaat	2	☐	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	160-180	25-35

Leib ja sai

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

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Leib ja sai	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	270 200	5 30-40
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	270 200	8 35-45
Lavašš	universaalpann	2	☐	270	10-15
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3	☐	200-220	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3	☐	180-200	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 tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul 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 mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamalt universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku ☑. Samal ajal sisselükata- vad plaaditüüpe ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

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

Tabeli andmed
Kaaneta nõu = lahti
Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

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

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 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 jäävad mõnusalt mahlased.

Pöörake grillitavaid tükke pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

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

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

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

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

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Loomaliha						
Veisemoorpraad	1,0 kg	kaane all	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiif, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	1		220-240	60
Lihalõigud, 3 cm paksused, poolküpsed		rest + universaalpann	5+1		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahtiselt	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikakoot	1,5 kg	lahtiselt	2		210-230	140
Sealiha						
Kamarata praad (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	lahtiselt	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Kamaraga praad (nt aba)	1,0 kg	lahtiselt	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Seafilee	500 g	rest + universaalpann	3+1		220-230	30
Taine seapraad	1,0 kg	lahtiselt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Karree	1,0 kg	kaane all	2		200-220	70
Lihalõigud, 2 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	10
Talleliha						
Talleselg, kondiga	1,5 kg	lahtiselt	2		190	60
Lambakints, kondita, poolküps	1,5 kg	lahtiselt	1		150-170	120
Ulukiliha						
Kondiga hirveselg	1,5 kg	lahtiselt	2		200-220	50
Kondita kitsekints	1,5 kg	kaane all	2		210-230	100
Metsseapraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	140
Hirvepraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	130
Küülik	2,0 kg	kaane all	2		220-240	60

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Hakkpraad						
Hakkpraad	500 g lihast	lahtiselt	1	☒	180-200	80

Vorstikesed

Vorstikesed		rest + universaalpann	4+1	☐	3	15
-------------	--	-----------------------	-----	---	---	----

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Asetage terved linnud esmalt restile, rind allpool. * Pöörake pärast 2/3 etteantud aja möödumist.

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

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

Linnuliha saab eriti krõbedalt pruun siis, kui praadimisaja lõpus määrada seda või, sooltee või apelsinimahlagaga.

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Terve kana	1,2 kg	rest	2	☒	200-220	60-70
Terve broiler	1,6 kg	rest	2	☒	190-210	80-90
Pool kana	kumbki tükk 500 g	rest	2	☒	220-240	40-50
Kanatükid	iga tükk 150 g	rest	3	☒	210-230	30-40
Kanatükid	iga tükk 300 g	rest	3	☒	220-240	35-45
Kanafilee	iga tükk 200 g	rest	2	☐	3	30-40
Terve part	2,0 kg	rest	2	☒	190-210	100-110
Pardifilee	iga tükk 300 g	rest	3	☒	240-260	30-40
Terve hani	3,5-4,0 kg	rest	2	☒	170-190	120-140
Hanekoivad	iga tükk 400 g	rest	3	☒	220-240	50-60
Terve noor kalkun	3,0 kg	rest	2	☒	180-200	80-100
Kalkunirulaad	1,5 kg	lahtiselt	1	☒	190-210	110-130
Kalkunifilee	1,0 kg	kaane all	2	☐	180-200	80-90
Kalkunikintsud	1,0 kg	rest	2	☒	180-200	90-100

Kala

Kui 2/3 ajast on möödunud, keerake kalatükkidel teine pool.

Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole. Stabiilsuse

tagamiseks asetage kala kõhuõõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.

Kalafileele lisage paar lusikatäit vedelikku.

Kala	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Terve kala	ca 300 g	rest	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	rest	2	☒	210-230	45-55
	1,5 kg	rest	2	☒	180-200	60-70
	2,0 kg	kaane all	2	☐	180-200	70-80
Kalakotletid, 3 cm paksused		rest	3	☐	2	20-25
Kalafilee		kaane all	2	☐	210-230	20-30

Praadimise ja grillimise nõuanded

Prae kaaluandmeid tabelis ei ole.	Valige andmed vastavalt järgmisele väiksemale kaalule ja pikendage aega.
Soovite proovida, kas praad on valmis.	Kasutage lihatermomeetrit (müügil majapidamistarvete poodides) või proovige lusikaga. Suruge lusikaga prae peale. Kui praad tundub tugev, on see valmis. Kui see annab järele, läheb veel natuke aega.
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.
Praad on ilus, kuid kaste on kõrbenud.	Valige järgmine kord väiksem praenõu ja pange rohkem vedelikku.
Praad on ilus, kuid kaste on liiga hele ja vesine.	Valige järgmine kord suurem praenõu ja pange vähem vedelikku.
Prae ülevalamisel tekib veeaur.	See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruava kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid

Asetage nõu alati restile.

Kui grillite ilma nõuta otse restil, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Ahi jääb puhtamaks.

Vormiroa küpsusaste sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed.

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, Kestus minutites grillimisrežiim	
Vormiroad					
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200 50-60	
Suflee	ahjuvorm	2		170-190 35-45	
	väikesed vormid	2		190-210 25-30	
Nuudlivormiroog	ahjuvorm	2		200-220 40-50	
Lasanje	ahjuvorm	2		180-200 40-50	
Gratään					
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm kõrgune	1 ahjuvorm	2		160-180 60-80	
	2 ahjuvormi	1+3		150-170 60-80	
Röstsai					
4 tükki, üleküpsetatud	rest	4		3 7-10	
12 tükki, üleküpsetatud	rest	4		3 5-8	

Valmistooted

Pidage kinni pakendil toodud teabest.

Kui katate lisatarviku küpsetuspaberiga, veenduge, et küpsetuspaber toodud temperatuuri talub. Lõigake paber roa jaoks sobivasse mõõtu.

Küpsetustulemus sõltub suurel määral toiduainest. Tumenenud ja ebahühtlased kohad võivad esineda juba toorel toiduainel.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		200-220	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		190-210	10-20
Pitsa, jahutatud					
Pitsa (eelsoojendada)	universaalpann	1		180-200	10-15
Kartulitooted, külmutatud					
Friikartulid	universaalpann	3		190-210	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	universaalpann	3		190-210	20-25
Rösti, täidetud kartulitaskud	universaalpann	3		200-220	15-25

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetised, külmutatud					
Kuklid, baguette	universaalpann	3		180-200	10-20
Soolakringlid (tainast vormitud)	universaalpann	3		200-220	10-20
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid, eelküpsetatud baguetid	universaalpann	3		190-210	10-20
	universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Köögiviljaburgerid, külmutatud					
Kalapulgad	universaalpann	2		220-240	10-20
Kanapulgad, -nagitsad	universaalpann	3		200-220	15-25
Strudel, külmutatud					
Strudel	universaalpann	3		180-200	35-40

Erilised toidud

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

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

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

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

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

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

Pärmitaina kergitamine

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

2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

3. Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Toit	Nõud	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või ahju põrandale purgid		50 °C eelkuumutada 50 °C	5 min 8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumuskindel nõu küpsetusruumi põrandale		50 °C eelkuumutada Lülitage seade välja ja pange pärmitainas ahju	5-10 min 20-30 min

Sulatamine

Sulatusaeg sõltub toiduainete liigist ja kogusest.

Pidage kinni pakendil toodud teabest.

Võtke külmunud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Linnuliha asetage taldrikule nii, et rinnak jääb alla.

Külmutatud toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur
Nt vahukooretordid, kreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja teised küpsetised	rest	1		Temperatuurinupp jääb väljalülitatud asendisse

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 pirniviile	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

1. Täitke purgid, kuid ärge liiga täis pange.
2. Pühkige purgiääred üle, need peavad olema puhtad.
3. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas.

Puuvili liitrilikes purkides

Õunad, sõstrad, maasikad

Kirsid, aprikoosid, virsikud, karusmarjad

Õunamoos, pirnid, ploomid

4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadmine

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

2. Valage universaalpannile umbes ½ (Umbes 80°C) liitrit kuuma vett.

3. Sulgege ahjuuks.

4. Seadke altkuumus .

5. Seadke temperatuur 170 kuni 180 °C peale.

Konservimine

Puuvili

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

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

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

Aedvili

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

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

Aedvili külmas marinaadis liitrilikes purkides

Kurgid

Punapeet

Rooskapsas

Oad, nuikapsas, punane peakapsas

Herned

Mullikeste ilmumisest alates

-

u 35 minutit

u 45 minutit

u 60 minutit

u 70 minutit

Järelsoojus

u 35 minutit

u 30 minutit

u 30 minutit

u 30 minutit

u 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitide valmistamiseks

Üldist

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

Küpsetamine

Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C.

3D-kuuma õhuga või max 180 °C.

Küpsised

Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C.

3D-kuuma õhuga või max 170 °C.

Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.

Ahju-friikartulid

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

Testtoidud

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

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

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

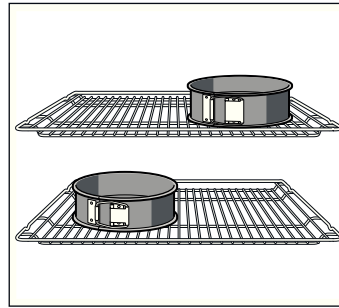
Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides:

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

Roog	Lisatarvik ja vormid	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☒	130-140	40-55
Väikesed koogid (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-35
	küpsetusplaat	3	☒	150-170	20-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-160	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☒	130-150	35-55
Biskviitkook (eelsoojendada*)	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-170	30-40
Biskviitpõhi	lahtikäiv koogivorm restil	2	☒	160-170	25-40
Kattega õunakook	rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

* Eelsoojendamiseks ärge kasutage kiirkuumutust.

Grillimine

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

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine 10 minutit eelsoojendada	rest	5	☐	3	1/2-2
Loomalihaberburger, 12 tükki* eelsoojendamine ei ole vajalik	rest + universaalpann	4+1	☐	3	25-30

* kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool

Saugos nurodymai	26
Prieš montuojant	26
Nurodymai dėl Jūsų saugumo	26
Galimos gedimų priežastys.....	26
Jūsų naujoji orkaitė	27
Valdymo skydelis	27
Mygtukai ir indikatoriai	27
Funkcijų pasirinkimo jungiklis.....	27
Temperatūros pasirinkimo jungiklis.....	28
Orkaitės vidus.....	28
Priedai	28
Durelių apsauga	30
Prieš naudojant pirmą kartą	30
Paros laiko nustatymas.....	30
Orkaitės įkaitinimas	30
Priedų valymas	30
Orkaitės nustatymas	30
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	30
Greitasis įkaitinimas	31
Laiko funkcijų nustatymas	31
Laikmatis.....	31
Trukmė	31
Išjungimo laikas	32
Laikas	32
Kepsnių termometras	33
Įsmeigiamo termometro įstatymas	33
Vidinės temperatūros nustatymas	33
Apsauga nuo vaikų	34
Pagrindinių nuostatų keitimas	34
Priežiūra ir valymas	34
Valymo priemonės.....	34
Rémelio išmontavimas ir montavimas	35
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	35
Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	36
Triktis, ką daryti?	37
Gedimų lentelė	37
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas.....	37
Stiklinis dangtis	37
Klientų aptarnavimo skyrius	37
„E“ numeris ir „FD“ numeris	37
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	38
Energijos taupymas.....	38
Ekologiškas utilizavimas.....	38

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	38
Pyragas ir sausainiai	38
Kepimo patarimai	40
Mėsa, paukštiena, žuvis	41
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grillj.....	43
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	43
Paruošti produktai	44
Specialūs patiekalai	45
Atitirpinimas	45
Džiovinimas.....	45
Konservavimas	45
Akrilamidas maisto produktuose	46
Bandomieji patiekalai	47
Kepimas.....	47
Kepimas griliu.....	47

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.bosch-home.com ir interneto parduotuvėje: www.bosch-eshop.com

⚠ Saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją. Jei perduodate prietaisą kitam naudotojui, kartu perduokite ir šias instrukcijas.

Prieš montuojant

Transportavimo pažeidimai

Išpakavę patikrinkite prietaisą. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo prijungti negalima.

Elektros tiekimo prijungimas

Tik leidimą turintis specialistas gali atlikti prietaiso prijungimo darbus. Jei žala padaroma dėl netinkamai prijungto prietaiso, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Nurodymai dėl Jūsų saugumo

Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ruošti.

Suaugusieji ir vaikai negali neprižiūrimi valdyti prietaiso,

- jei jie fiziškai arba protiškaici to nesugeba arba
- jei trūksta žinių ir patirties.

Niekada neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Karšta kamera

Pavojus nudegti!

- Niekada nelieskite įkaitusių orkaitės vidaus paviršių ir kaitinimo elementų. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Gali išsiveržti karšti garai. Neleiskite mažiems vaikams artintis prie prietaiso.
- Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Orkaitėje gali susidaryti karštų alkoholio garų. Naudokite tik nedidelius nestiprių alkoholinių gėrimų kiekius ir prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Gaisro pavojus!

- Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų. Neatidarykite prietaiso durelių, jei prietaise susikaupia dūmų. Išjunkite prietaisą. Ištraukite tinklo kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- Pakaitindami nepalikite nepritvirtinto kepimo popieriaus ant priedų. Atidarant prietaiso dureles, susidaro skersvėjis. Kepimo popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti. Ant kepimo popieriaus visada uždėkite indą arba kepimo formą. Kepimo popieriumi iškllokite tik reikiamą plotą. Kepimo popierius negali išsikišti virš priedų.

Trumpojo jungimo pavojus!

Elektros prietaisų prijungimo laido niekada neprispauskite prietaiso durelėmis. Gali išsilydyti laido izoliacija.

Pavojus nusiplikyti!

Niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys karšti vandens garai.

Karšti priedai ir indai

Pavojus nudegti!

Niekada iš orkaitės neimkite be puodkėlės karštų priedų arba indų.

Netinkamai atliekami remonto darbai

Elektros šoko pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką ir saugiklių dėžėje išjunkite saugiklį. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

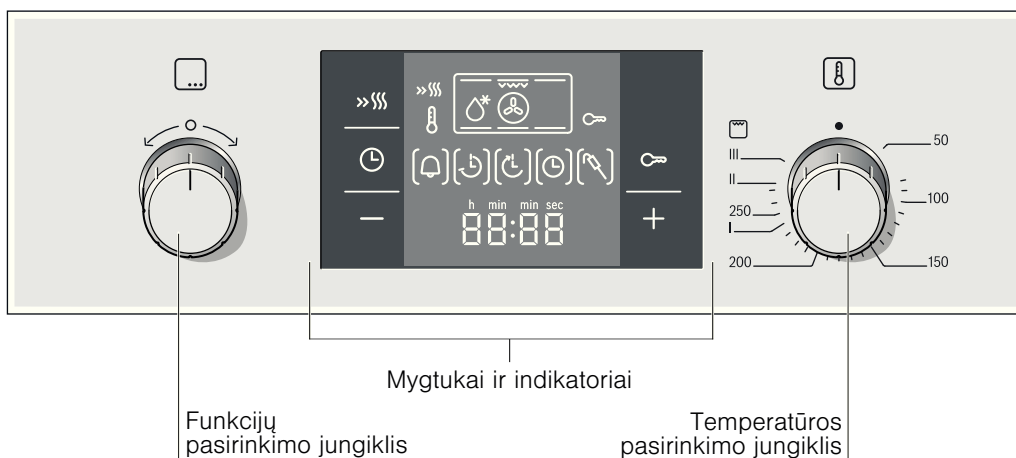
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma.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

Jūsų naujoji orkaitė

Čia susipažinsite su savo naująja orkaitė. Paaiškinsime Jums, kaip naudotis valdymo skydeliu ir atskirais valdymo elementais. Čia rasite informacijos apie orkaitę ir priedus.

Valdymo skydelis

Čia pateikiama valdymo zonų apžvalga. Indikatoriuje kartu pasirodo visi simboliai. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, galimi nedideli atskirų detalių neatitikimai.



Jungiklio rankenėlės

Jungiklio rankenėlės yra nuleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atfiksuoti, nulinėje padėtyje spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Mygtukai

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

Mygtukai ir indikatoriai

Mygtukais nustatysite įvairias papildomas funkcijas. Indikatoriuje matysite nustatytas vertes.

Mygtukas	Naudojimas
»»» Greitasis įkaitinimas	Itin greitas orkaitės įkaitinimas.
⌚ Laiko funkcijos	Parinkite laikmatį [] , trukmę [] , pabaigos laiką [] ir paros laiką [] .
🛡️ Apsauga nuo vaikų	Valdymo lauko užblokovimas ir atblokovimas.
- Minus	Nustatytų verčių sumažinimas.
+ Plus	Nustatytų verčių didinimas.

Skliaustai [] aplink atitinkamą simbolį nurodo, kuri laiko funkcija matoma indikatoriuje. Išimtis: jei rodomas paros laikas, simbolis [] pasirodo tik keičiant paros laiką.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.

Padėtis	Naudojimas
○ Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
🔥 3D karšto oro srautas*	Pyragams ir kepiniams kepti nuo vieno iki trijų lygių. Galinėje sienelėje esantis ventiliatorius orkaitės viduje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento šilumą.
☑️ Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragams, apkepams ir ploniems kepsnių gabalėliams, pvz., jautienos arba žvėrienos, kepti viename lygyje. Karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis EN50304 norma, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Padėtis	Naudojimas
🍲 Picos kepimo režimas	Greitas užšaldytų maisto produktų, pvz., picos, gruzdintų bulvyčių arba štrudelio, paruošimas jų iš pradžių nekaitinant. Apatinis kaitinimo elementas ir apvalus kaitinimo elementas kaitina galinėje sienelėje.
🍷 Grilis ir recirkuliacija	Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Didelis grilis	Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu pabaluojamas.
🔥 Mažas grilis	Mažiems didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Kaitinama vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
☑️ Apatinis kaitinimas	Skirtas konservuoti ir kepti arba paskrudinti. Karštis tiekiamas iš apačios.
🌀 Atitirpinimas	Atitirpinimas, pvz., mėsos, paukštienos, duonos ir pyragų. Ventiliatorius šiltą orą pučia aplink patiekalą.
🔧 Orkaitės lemputė	Orkaitės lemputės įjungimas.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis EN50304 norma, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Atliekant nustatymus, orkaitės viduje įsijungia lemputė. Indikatoriuje matysite, kuris kaitinimo būdas nustatytas.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungiklius galima nustatyti temperatūrą arba keptuvo pakopą.

Padėtis	Reikšmė
● Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.
50–270	Temperatūros diapazonas
I, II, III	Grilio pakopos
	Grilio pakopos, skirtos mažam <input type="checkbox"/> ir dideliam <input type="checkbox"/> griliui.
	I = 1 pakopa, silpnai
	II = 2 pakopa, vidutiniškai
	III = 3 pakopa, stipriai

Kai orkaitė kaista, indikatoriuje šviečia simbolis . Kaitinimo pauzių metu jis užgęsta. Pasirinkus atitirpinimą, simbolis nešviečia.

Orkaitės vidus

Orkaitės viduje yra lemputė. Vėsinamasis ventiliatorius saugo orkaitę nuo perkaitimo.

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitės viduje šviečia orkaitės lemputė. Funkcijų pasirinkimo jungiklius nustačius paskutinę padėtį lemputė įžiebiama neįjungus kaitinimo.

Vėsinamasis ventiliatorius

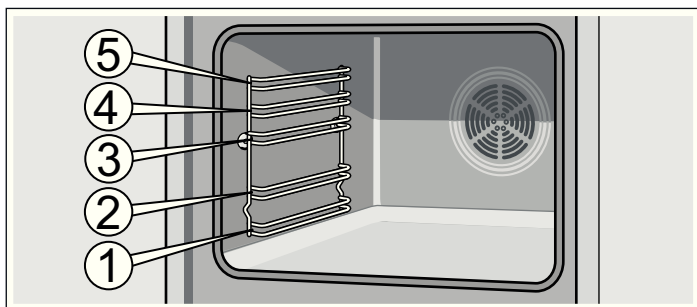
Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras prasiskverbia pro dureles. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Priešingu atveju orkaitė perkais.

Kad išjungus orkaitę ji greičiau atvėstų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Priedai

Priedus į orkaitę galima įstumti 5 skirtinguose lygiuose.

Priedus galite ištraukti iki dviejų trečdalių ir jie neapvirs. Taip galima lengvai išimti patiekalus.



Specialūs priedai	HEZ numeris	Naudojimas
grotelės	HEZ334000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams.
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331000	Pyragams ir sausainiams. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
universalusis padėklas	HEZ332000	Minkštiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate tiesiog ant grotelių. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Įdedamos grotelės	HEZ324000	Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalų padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.

Kai priedai yra karšti, jie gali deformuotis. Kai tik jie atvėsta, deformacija išnyksta ir tai neturi įtakos funkcijai.

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



Grotelės

Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams.

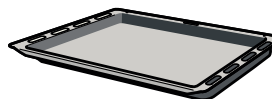
Groteles įstatykite išlinkimais į apačią .



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams.

Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.



Universalusis padėklas

Minkštiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate tiesiog ant grotelių.

Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.



Įsmeigiamas termometras

Naudojant įsmeigiamą termometrą galimas tikslus kepimas.

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse. Platų orkaičių įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete. Specialių priedų naudojimas bei užsakymas internetu tam tikrose šalyse gali būti skirtingas. Prašome peržiūrėti pardavimo dokumentus.

Ne visi specialūs priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Specialūs priedai	HEZ numeris	Naudojimas
Grilio padėklas	HEZ325000	Kepti grilyje, vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo trykštančių riebalų, kad orkaitė nenusiteptų. Grilio padėklas naudojamas tik universaliame padėkle. Kepimas ant grilio padėklo: naudokite tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tiškalių: universalųjį padėklą su grilio padėklu įstumkite po grotelėmis.
Stiklinis padėklas	HEZ336000	Gilus kepimo padėklas iš stiklo. Tinka naudoti ir kaip indą serviravimui.
Picos kepimo forma	HEZ317000	Puikiai tinka picai, užšaldytiems gaminiams arba dideliems apvaliems pyragams. Picos padėklą galite naudoti vietoje universalaus padėklo. Padėklą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.
Kepimo akmuo	HEZ327000	Padėklas skirtas pačių pagamintai duonai, bandelėms ir picai kepti, kurių pagrindas turi būti traškus. Padėklas visada turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.
Emaliuotas kepimo padėklas su nesvylančia danga	HEZ331010	Pyragaičiai ir sausainiai neprikimba prie kepimo padėklo. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Universalusis padėklas su nesvylančia danga	HEZ332010	„Drėgni“ pyragaičiai, kepiniai, užšaldyti gaminiai ir didžiuliai kepsniai neprikimba prie universalaus padėklo. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Profesionalams skirtas padėklas su įdedamomis grotelėmis	HEZ333000	Ypač tinka ruošiant didelius kiekius.
Profesionalams skirtas padėklo dangtis	HEZ333001	Uždėjus dangtį ant padėklo, jis tampa keptuvu.
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatines programas arba automatinį kepimo režimą.
Metalinis keptuvas	HEZ6000	Šis keptuvas yra pritaikytas stiklo keramikos kaitlenčių keptuvų zonoms. Jį galima naudoti virimo sensoriką, automatines programas arba automatinį kepimo režimą. Keptuvai iš išorės padengti emaliu, o iš vidaus – nepridegančiu sluoksniu.
Dvigubi ištraukiami teleskopiniai bėgeliai	HEZ338250	2 ir 3 lygyje naudojant ištraukiamus bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau ir tuo metu jie nepakryps.
Trigubi ištraukiami teleskopiniai bėgeliai	HEZ338352	Naudojant 1, 2 ir 3 aukštyje esančius ištraukimo bėgelius, priedus galima ištraukti daugiau, tačiau jie nepasvirs.
Trigubi visiškai ištraukiami teleskopiniai bėgeliai	HEZ338356	1, 2 ir 3 lygyje naudojant ištraukiamus bėgelius priedai gali būti visiškai ištraukti ir tuo metu jie nepakryps.
Savaime išsivalančios šieninės senelės		
Prietaisai su orkaitės lempute	HEZ339020	Kad orkaitė eksploatavimo metu išsivalytų savaime, galite įrengti papildomas šonines sienes.
Prietaisai su orkaitės lempute ir automatinio kepimo režimu	HEZ339020	Kad orkaitė eksploatavimo metu išsivalytų savaime, galite įrengti papildomas šonines sienes.
Savaime nusivalantis viršus ir šoninės sienelės		
Prietaisai su orkaitės lempute ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HEZ329020	Kad orkaitė eksploatavimo metu valytųsi automatiškai, galite įsigyti papildomą viršų ir šonines sienes.
Prietaisai su dviem orkaitės lemputėmis ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HEZ329022	Kad orkaitė eksploatavimo metu valytųsi automatiškai, galite įsigyti papildomą viršų ir šonines sienes.
Prietaisai su orkaitės lempute, atverčiamu grilio kaitinimo elementu ir kepimo termometru	HEZ329027	Kad orkaitė eksploatavimo metu valytųsi automatiškai, galite įsigyti papildomą viršų ir šonines sienes.
Garų filtras	HEZ329000	Jį galite montuoti prie orkaitės. Garų filtras surenka riebalų daleles išmetamame ore ir sumažina nemalonius kvapus. Tik prietaisams, kurių E numerio antrasis skaitmuo yra 6, 7 arba 8 (pvz., HBA38B750)
Sisteminis garintuvas	HEZ24D300	Tausojančiam daržovių ir žuvies paruošimui.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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

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

Durelių apsauga

Prietaise įmontuota durelių apsauga. Ji yra pritvirtinta prie orkaitės. Atkreipkite dėmesį į montavimo instrukciją.

Norėdami atidaryti, durelių apsaugą paspauskite į viršų. Apsauga prisukama atsižvelgiant į prietaiso durelių konstrukciją.


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

Atkreipkite dėmesį į pridamą lapą su nurodymais dėl durelių apsaugos. Uždarydami orkaitės dureles stebėkite, kad jos užsifikuotų.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paros laiko nustatymas

Prijungus, indikatoriuje šviečia simbolis  ir keturi nuliai. Nustatykite paros laiką.


1. Paspauskite mygtuką .


Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.

2. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Orkaitės įkaitinimas

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

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

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


Priedų valymas

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

Orkaitės nustatymas

Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti norimą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą. Savo patiekalui galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę ir pabaigos laiką. Apie tai skaitykite skyriuje *Laiko funkcijų nustatymas*.

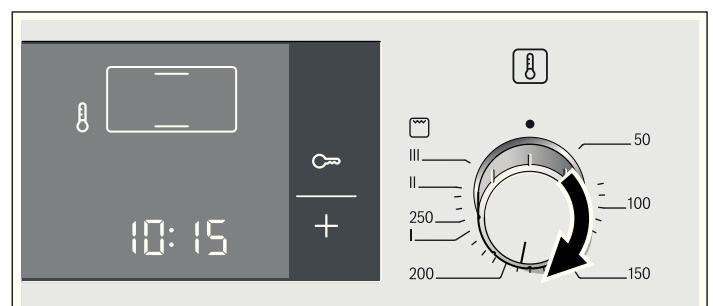
Kaitinimo būdas ir temperatūra

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas  nustačius 190 °C.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.




Nuostatų keitimas

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

Greitasis įkaitinimas

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

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik tada, kai nustatote aukštesnę nei 100 °C temperatūrą. Tinka šie kaitinimo būdai:

- 3D karštas oras 
- Viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Picos kepimo režimas 

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

2. Paspauskite mygtuką »|||.

Indikatoriuje įsiziėbia simbolis »|||. Orkaitė pradeda kaisti.


Greitasis įkaitinimas baigtas

Pasigirsta signalas. Indikatoriuje užgęsta simbolis »|||. Patiekalą įdėkite į orkaitę.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

Paspauskite mygtuką »|||. Indikatoriuje užgęsta simbolis »|||.


Laiko funkcijų nustatymas

Jūsų orkaitėje galima pasirinkti įvairias laiko funkcijas. Mygtuku  atidarykite meniu ir perjunkite atskiras funkcijas. Nustatant šviečia visi laiko simboliai. Skliaustai [] Jums rodo, kokia laiko funkcija tuo metu peržiūrima. Jau nustatytą laiko funkciją tiesiogiai galite pakeisti mygtuku + arba -, jei laiko simbolis yra skliaustuose.

Laikmatis

Jį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Ši funkcija veikia nepriklausomai nuo kitų orkaitės programų. Laikmatis turi atskirą signalą. Išgirsite, kuris laikas pasibaigė – laikmačio arba trukmės.


1. Vieną kartą paspauskite mygtuką .

Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, skliaustuose yra .


2. Mygtuku + arba - nustatykite laikmatį.

Rekomenduojamos reikšmės mygtukas + = 10 minučių

Rekomenduojamos reikšmės mygtukas - = 5 minutės

Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas laikas. Laikmatis įsijungia. Indikatoriuje šviečia simbolis  ir skaičiuojamas laikmačio laikas. Kiti laiko simboliai neberodomi.

Laikmačio laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Indikatoriuje pasirodo 00:00. Mygtuku  išjunkite laikmatį.

Nustatyto laiko keitimas






Mygtuku + arba - pakeiskite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas.

Laikmačio nustatymo panaikinimas

Mygtuku - laikmačio laiką gražinkite iki 00:00. Po kelių sekundžių pakeitimas bus išsaugotas. Laikmatis išjungtas.

Informacija apie laiko nustatymus

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas skliaustuose.

Norėdami pamatyti laikmačio laiką , trukmę , išjungimo laiką  arba paros laiką , mygtuką  spaudinėkite tol, kol skliaustuose atsiras reikiamas simbolis. Vertė keletą sekundžių bus rodoma indikatoriuje.


Trukmė


Galite nustatyti patiekalo ruošimo orkaitėje trukmę. Kai nustatytas laikas baigiasi, orkaitė išsijungia automatiškai. Jums nereikės atsitraukti nuo kitų darbų, kad išjungtumėte orkaitę. Nebus viršytas reikiamas ruošimo laikas.

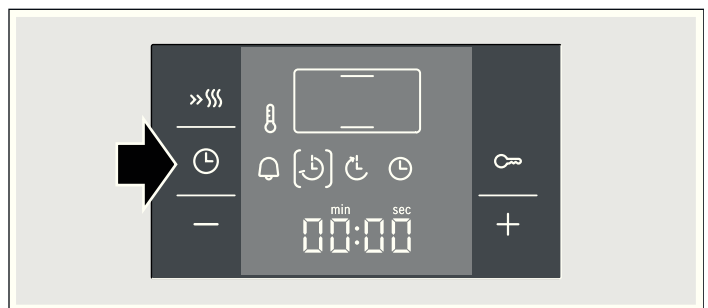
Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė – 45 minutės.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.

3. Du kartus paspauskite mygtuką .

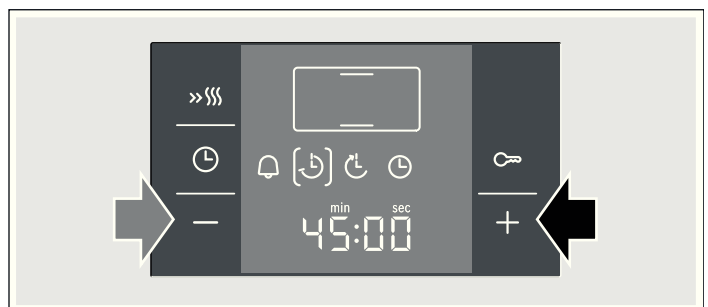
Indikatoriuje rodoma 00:00. Šviečia laiko simboliai, skliaustai yra aplink .




4. Mygtuku + arba - nustatykite trukmę.



Siūlomas vertės mygtukas + = 30 minučių

Siūlomas vertės mygtukas - = 10 minučių




Po kelių sekundžių orkaitė įsijungia. Indikatoriuje matoma trukmė ir šviečia simbolis . Kiti laiko simboliai nebešviečia.


Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriuje pasirodo 00:00. Spustelėkite mygtuką . Mygtuku + arba - galite iš naujo nustatyti trukmę. Arba du kartus spustelėkite mygtuką  ir funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Trukmės keitimas






Mygtuku + arba - pakeiskite trukmę. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas. Kai laikmatis nustatytas, iš pradžių paspauskite mygtuką .

Trukmės funkcijos atšaukimas

Mygtuku - vėl nustatykite 00:00 trukmę. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas. Trukmė ištrinta. Kai laikmatis nustatytas, iš pradžių paspauskite mygtuką .

Informacija apie laiko nustatymus

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas skliaustuose.



Norėdami pamatyti laikmačio laiką , trukmę , išjungimo laiką  arba paros laiką , mygtuką  spaudinėkite tol, kol skliaustuose atsiras reikiamas simbolis. Vertė keletą sekundžių bus rodoma indikatoriuje.


Išjungimo laikas

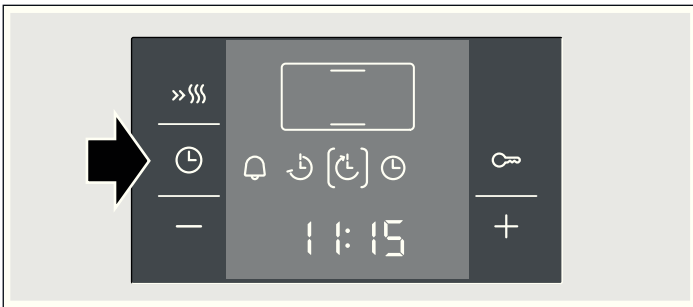
Galite perkelti laiką, kada Jūsų patiekalas turi būti baigtas ruošti. Orkaitė įsijungia automatiškai ir bus paruošta pageidaujamu laiku. Pavyzdžiui, ryte savo patiekalą įdėsite į orkaitę ir nustatysite taip, kad patiekalas būtų paruoštas pietums.

Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, kad nesugestų.

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:30 val., trukmė yra 45 minutės ir orkaitė turi būti paruošta 12:30 val.






1. Nustatykite funkcijų pasirinkimo jungiklį.
2. Nustatykite temperatūros pasirinkimo jungiklį.
3. Du kartus paspauskite mygtuką .
4. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite trukmę.
5. Paspauskite mygtuką .

Skliaustai yra aplink . Pasirodo valanda, kurią patiekalas bus paruoštas.





6. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.




Po kelių sekundžių orkaitė patvirtina nuostatus ir įjungia laukimo padėtį. Indikatoriuje rodomas paros laikas, kada patiekalas bus pagamintas, ir simbolis  yra skliaustuose. Simbolis  ir  užgęsta. Kai orkaitė įsijungia, rodoma skaičiuojama trukmė ir simbolis  yra skliaustuose. Simbolis  užgęsta.


Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriuje pasirodo 00:00. Spustelėkite mygtuką . Mygtuku **+** arba **-** galite iš naujo nustatyti trukmę. Arba du kartus spustelėkite mygtuką  ir funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Išjungimo laiko keitimas






Mygtuku **+** arba **-** pakeiskite išjungimo laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas. Kai laikmatis nustatytas, iš pradžių du kartus paspauskite mygtuką . Išjungimo laiko nekeiskite, jei jau pradėta skaičiuoti trukmė. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Trinti išjungimo laiką


Mygtuku **-** grąžinkite esamą išjungimo laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas. Orkaitė pradeda veikti. Kai laikmatis nustatytas, iš pradžių du kartus paspauskite mygtuką .

Informacija apie laiko nustatymus

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas skliaustuose.

Norėdami pamatyti laikmačio laiką , trukmę , išjungimo laiką  arba paros laiką , mygtuką  spaudinėkite tol, kol skliaustuose atsiras reikiamas simbolis. Vertė keletą sekundžių bus rodoma indikatoriuje.

Laikas

Prijungus arba po srovės tiekimo trikties indikatoriuje šviečia simbolis  ir keturi nuliai. Nustatykite paros laiką.

1. Paspauskite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.

2. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Paros laiko keitimas

Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija.

1. Mygtuką  paspauskite keturis kartus.

Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, skliaustuose yra .

2. Mygtuku **+** arba **-** pakeiskite paros laiką.

Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

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





Kepsnių termometras

Įsmeigiamas termometras suteikia galimybę kepti tiksliai ir preciziškai. Mėsos viduje jis matuoja temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Naudokite tik pridėtą įsmeigiamą termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite užsisakyti klientų aptarnavimo skyriuje.

Įsmeigiamą termometrą visada išimkite iš orkaitės, kai ją išjungiate. Niekada jo nelaikykite orkaitės viduje.

Tinkami kaitinimo būdai

-  3D karštas oras
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas
-  Grilis ir recirkuliacija

Vidinė orkaitės temperatūra

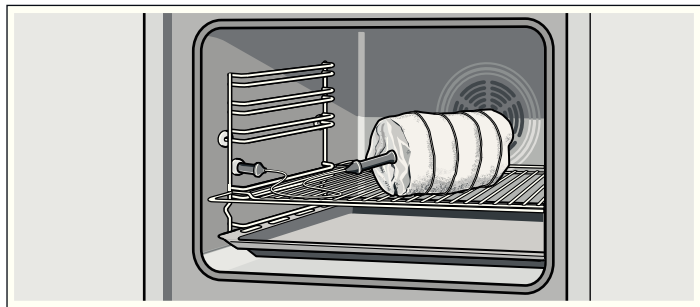
Kad įsmeigiamas termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

Nustatyta orkaitės vidaus temperatūra turi būti mažiausiai 10 °C aukštesnė už nustatytą vidinę temperatūrą.

Įsmeigiamo termometro įstatymas

Įsmeigiamą termometrą įkiškite į mėsą ir tada ją įdėkite į orkaitę.

Metalinį antgalį storiausioje vietoje visiškai įkiškite į mėsos gabalą. Atkreipkite dėmesį, kad antgalio galas turi būti maždaug mėsos gabalo centre. Jis negali patekti į riebalus ir liestis prie indo arba kaulo.




Mėsos gabalą padėkite grotelių centre.

Kad įsmeigiamas termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, turi būti pakankamas atstumas tarp grilio kaitinimo elemento ir įsmeigiamo termometro.

Vidinės temperatūros nustatymas



Kai mėsos gabalą su įsmeigtu termometru įstatysite į orkaitę, nustatykite vidinę temperatūrą.


1. Įsmeigiamą termometrą įstatykite į orkaitės kairėje esantį lizdą ir uždarykite orkaitės dureles. Atkreipkite dėmesį, kad negalima prispausti įsmeigiamo termometro kabelio.
2. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą. Indikatoriuje pasirodo rekomenduojama vertė – 80 °C. Simbolis  yra skliaustuose.
3. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite vidinę temperatūrą.
4. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą. Kad įsmeigiamas termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

Po kelių sekundžių orkaitė įsijungia. Bus rodoma nustatyta vidinė temperatūra, kol bus pasiekta vidinė 30 °C temperatūra. Kai įkaista iki 30 °C indikatoriuje rodoma esama vidinė temperatūra. Kad būtų lengviau atskirti, rodant esamą vidinę temperatūrą šviečia viršutinis dvitaškio taškas.

Nustatyta vidinė temperatūra pasiekta

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriuje rodoma nustatyta vidinė temperatūra be taško.

Jei norite padidinti vidinę temperatūrą, mygtuką  spaudinėkite tol, kol simbolis  vėl atsiras skliaustuose. Mygtuku **+** arba **-** vėl nustatykite vidinę temperatūrą.


Jei norite išjungti, paspauskite mygtuką  ir funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta. Įsmeigiamą termometrą ištraukite iš lizdo.

Pavojus nudegti!

Įsmeigiamas termometras ir orkaitės vidus yra įkaitę. Išimdami užsidėkite pirštine.

Vidinės temperatūros keitimas

Kol vidinė temperatūra nepasiekė 30 °C, mygtuku **+** arba **-** ją galite pakeisti. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių.

Kai pasiekama 30 °C vidinė temperatūra ir rodoma esama temperatūra arba, kai nustatytas laikmatis, iš pradžių du kartus paspauskite mygtuką .

Nutraukimas

Įsmeigiamą termometrą ištraukite iš lizdo. Orkaitė toliau veikia įprastu režimu. Norėdami išjungti orkaitę, funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Pavojus nudegti!

Įsmeigiamas termometras ir orkaitės vidus yra įkaitę. Išimdami užsidėkite pirštine.

Lentelė

Naudokite tik šviežią mėsą, užšaldytos nenaudokite. Lentelėje pateikti duomenys yra orientacinės vertės. Laikas priklauso nuo mėsos kokybės ir savybių.

Patiekalas	Vidinė temperatūra (°C)
Jautiena	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliška	45–55
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, vidutiniškai iškepta	55–65
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, perkepta	65–75
Kiauliena	
Kiaulienos filė	65–70
Kiaulienos kepsnys (pvz., sprandinė)	85–90
Veršiena	
Veršienos kepsnys	75–85
Karka	85–90
Ėriena	
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60–70
Ėriuko kepsnys	80–90
Mėsos vyniotinis	
Mėsos vyniotinis	85–90
Paukštiena	
Kalakuto krūtinėlė	85–90

Apsauga nuo vaikų


Kad vaikai netyčia neįjungtų orkaitės, joje integruota apsauga nuo vaikų.


Orkaitė nereaguoja į jokių nuostatų. Laikmatį ir paros laiką galite nustatyti ir įjungę apsaugą nuo vaikų.

Jei įjungiamas kaitinimo būdas ir temperatūra arba grilio pakopa, apsauga nuo vaikų išjungia kaitinimą.


Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Negali būti nustatyta trukmė arba išjungimo laikas.

Mygtuką  spauskite apie keturias sekundes.

Indikatoriuje pasirodo simbolis . Apsauga nuo vaikų įjungta.


Apsaugos nuo vaikų išjungimas

Mygtuką  spauskite apie keturias sekundes.

Indikatoriuje užgesa simbolis . Apsauga nuo vaikų išjungta.


Pagrindinių nuostatų keitimas

Jūsų orkaitėje yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šiuos nuostatus galite pritaikyti savo poreikiams.

Pagrindinis nuostatas	1 parinktis	2 parinktis	3 parinktis
c1 Paros laiko rodmuo	visada*	tik su mygtuku 	-
c2 Signalo trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	apie 10 sek.	apie 2 min.*	apie 5 min.
c3 Laukimo laikas, kol bus perimtas nuostatas	apie 2 sek.	apie 5 sek.*	apie 10 sek.


* Gamyklinis nuostatas

Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija.




1. Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes.

Indikatoriuje pasirodo esamas paros laiko pagrindinis nuostatas, pvz., c1 1 parinktis 1.

2. Mygtuku  arba  pakeiskite pagrindinį nuostatą.

3. Patvirtinkite mygtuku .

Indikatoriuje rodomas kitas pagrindinis nuostatas.

Mygtuku  galite pereiti visus lygius ir keisti mygtuku  arba .

4. Galiausiai mygtuką  spauskite apie 4 sekundes.

Aktyvinami visi pagrindiniai nuostatai.

Pagrindinius nuostatus galite vėl bet kada pakeisti.

Priežiūra ir valymas

Jei orkaitę nuolat prižiūrėsite ir valysite, ji ilgai išliks graži ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai rūpintis ir valyti orkaitę.

Pastabos

- Nedideli spalvų skirtumai orkaitės priekyje pastebimi dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas arba metalas.
- Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lempučių šviesos atspindys.
- Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausias įtakos orkaitės funkcijoms. Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.

Valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis. Nenaudokite

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio,
- šveistukų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.


Sritis	Valymo priemonės
Orkaitės priekis	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusausinkite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.

Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančio plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusausinkite minkštu rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų aukštos kokybės plienui, tinkančių šiltemis paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: nuvalykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtuko.
Kepsnių termometras	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba valykite šepėčiu. Neplaukite indaplovėje.
Stiklinis orkaitės lempučių gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste.
Tarpinė Nenuimkite!	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste. Netrinkite.
Lentynėlės	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba valykite šepėčiu.
Teleskopinės kreipiamosios	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba valykite šepėčiu. Nedrėkinkite arba plaukite indaplovėje.
Priedai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba valykite šepėčiu.

Orkaitės vidaus paviršių savaiminis išsivalymas

Orkaitės vidaus galinė sienelė padengta akytu keraminiu sluoksniu. Kai orkaitė veikia, šis sluoksnis sugeria kepimo metu tykstančius 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 įjungę aukščiausią temperatūrą.

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

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

Dėmesio!

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

Orkaitės pagrindo, viršaus ir šoninių sienelių valymas

Naudokite šluostę ir karštą šarmo tirpalą arba actą.

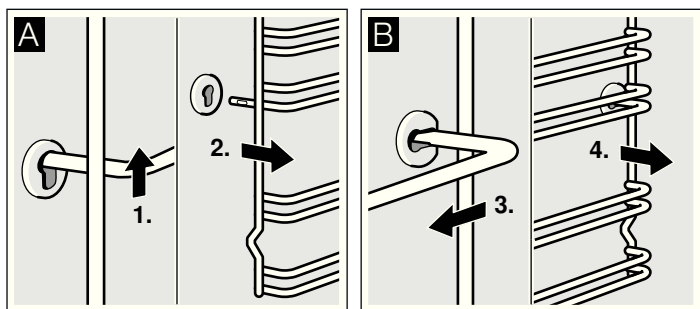
Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti. Savaimine išsivalančių paviršių nevalykite valomąja spirale arba orkaitės valikliu.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

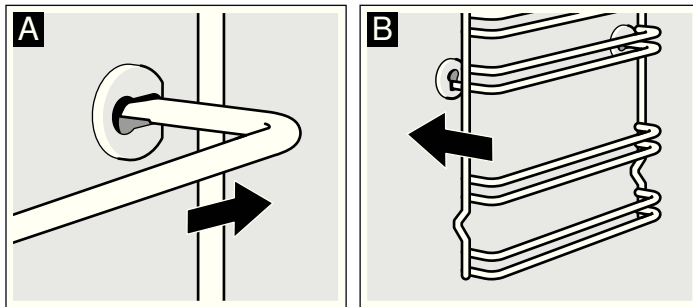
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rėmo montavimas

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

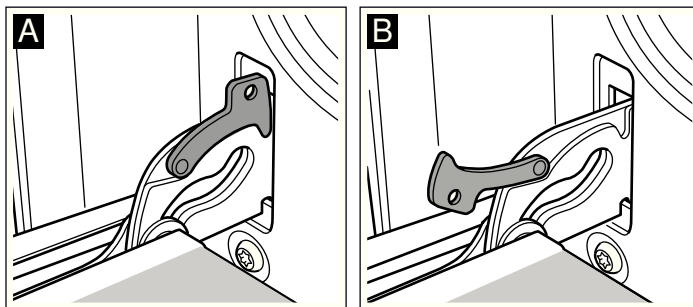


Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėje. Išlenkimas visada turi būti apačioje.

Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

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

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

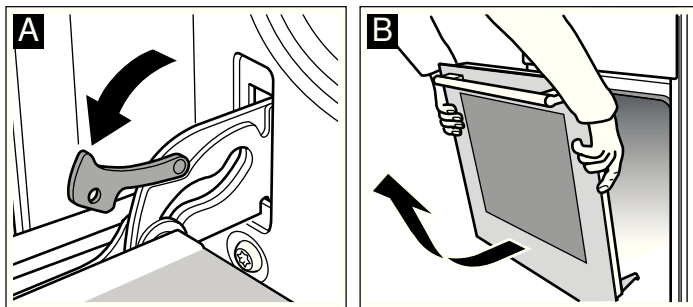


⚠ Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

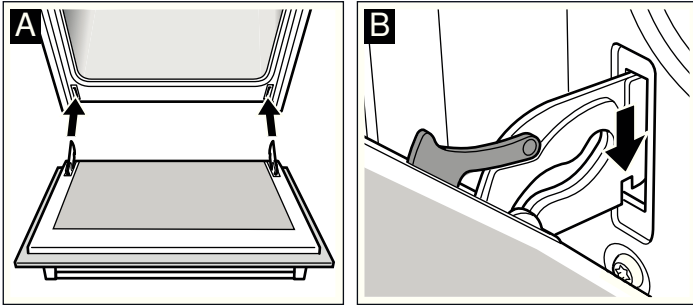
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



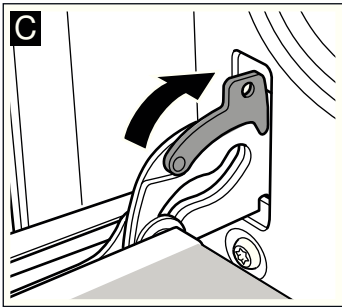
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



⚠ Pavojus susižaloti!

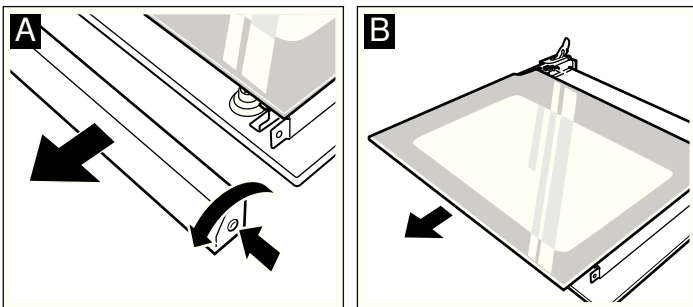
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

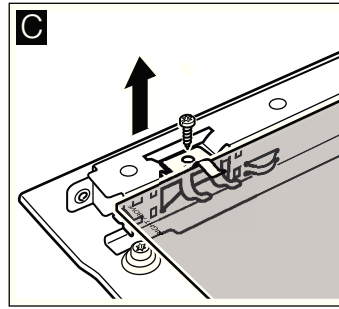
Kad lengviau būtų valyti, galima išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

1. Iškabinkite orkaitės dureles ir rankena į apačią padėkite ant rankšluosčio.
2. Nuo durelių viršaus nuimkite uždengiamą juostelę. Tam atsukami kairėje ir dešinėje esantys varžtai (A pav.).
3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B pav.).



4. Dešinėje ir kairėje prisukite apkabas. Pakelkite stiklą ir nuo jo nutraukite laikiklius (C pav.). Išimkite stiklą.



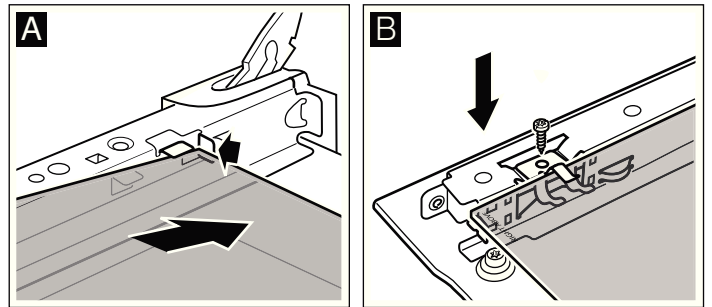
Stiklus nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių bei stiklo grandiklio. Galite pažeisti stiklą.

Sumontavimas

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

1. Stiklą skersai stumkite į galą (A pav.).
2. Apkabas uždėkite ant stiklo dešinėje ir kairėje pusėje, išlygiuokite jas taip, kad spyruoklės būtų virš varžto angos, ir priveržkite (B pav.).



3. Viršutinį stiklą skersai stumkite į galą. Plokščias paviršius turi būti išorėje.
4. Uždėkite ir prisukite dengiamąsias juosteles.
5. Įkabinkite orkaitės dureles.

Orkaite leidžiama naudotis tik tada, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.

Triktis, ką daryti?

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

Gedimų lentelė

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių *Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje*. Ten rasite daug patarimų ir pastabų, susijusių su maisto ruošimu.

Gedimas	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Orkaitė neveikia.	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi saugikliai.
	Nutrūko srovės tiekimas.	Patikrinkite, ar virtuvėje dega šviesa, ar veikia kiti virtuvės prietaisai.
Indikatoriuje šviečia \ominus ir nuliai.	Nutrūko srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Orkaitė nekaista.	Ant kontaktų yra dulkių.	Keletą kartų pasukinėkite rankenėles.

Klaidos pranešimai

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su \mathcal{E} , paspauskite mygtuką \ominus . Pranešimas pradingsta. Nustatyta laiko funkcija bus ištrinta. Jei klaidos pranešimas nepradingsta, susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.

Pasirodžius šiems klaidos pranešimams, gedimus galėsite pašalinti patys.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
$\mathcal{E}011$	Mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra uždengtas.	Atskirai paspauskite visus mygtukus. Patikrinkite, ar mygtukai neužstrigę, neuždengti ir švarūs.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.

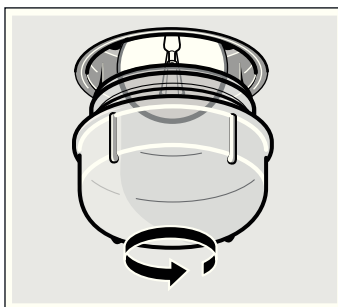
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

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



3. Lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute.
4. Vėl įsukite stiklo gaubtą.
5. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugiklij.

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“ numeris ir „FD“ numeris

Paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad galėtume kompetentingai jus aptarnauti. Techninių duomenų lentelė su numeriais pritvirtinta dešinėje, prie orkaitės durelių šono. Kad prirėkus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E numeris

FD numeris

Klientų aptarnavimo
tarnyba ☎

Atkreipkite dėmesį, kad netinkamai valdant klientų aptarnavimo tarnybos techniko vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Tada būsite tikras, kad remonto darbus atliks išmokytas techninės priežiūros specialistas, kuris žino, kokios originalios atsarginės detalės Jūsų prietaisui yra reikalingos.

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos, išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami likusią šilumą.

Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tuomet, jeigu taip nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.
- Troškindami ar kepdami orkaitės dureles darinėkite kuo rečiau.
- Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite kartu įstumti ir 2 keturkampes kepimo formas vieną šalia kitos.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas atitinka Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktyva apibrėžia ES galiojančią senų 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 popierių tieskite tik po išankstinio pašildymo.
- Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Naudokite komplekte esančius priedus. Papildomų priedų kaip specialių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba iš klientų aptarnavimo skyriaus. Prieš naudodami orkaitę, išimkite priedus ir indus, kurių nereikės.
- Visada naudokite puodkėlę, kai norite iš orkaitės išimti karštą priedą arba indą.

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu geriausia kepti pyragą.

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:

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

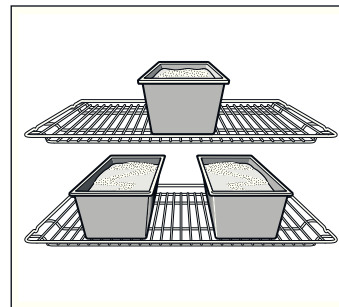
Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:

- kepimo padėklas: 5 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Lentelėse yra daug pasiūlymų Jūsų patiekalams.

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



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Lentelės

Lentelėse rasite optimalų kaitinimo būdą įvairiems pyragams ir kepiniams. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodyti diapazonai.

Pirmiausia pabandykite su mažiausia verte. Kai temperatūra mažesnė, apskrudimas būna tolygesnis. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę vertę.

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

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Pyragas kepimo formoje	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	vainiko / kekso kepimo forma	2	☉	160-180	50-60
	3 kekso kepimo formos	3+1	☉	140-160	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	vainiko / kekso kepimo forma	2	☐	150-170	65-75
Torto pagrindas, plakta tešla	vaisinio pagrindo forma	3	☐	160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardoma forma / dubuo	2	☐	160-180	50-60
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai (įkaitinti)	vaisinio pagrindo forma	2	☐	160-180	20-30
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai (įkaitinti)	išardoma forma	2	☐	160-180	40-50
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	išardoma forma	1	☐	170-190	25-35
Vaisių arba varškės tortas, trapios tešlos pagrindas*	išardoma forma	1	☐	170-190	70-90
Šveicariškas apkepas	Picos kepimo forma	1	☐	220-240	35-45
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2	☐	150-170	60-70
Plonapadė pica su nedideliu kiekiu priedų (įkaitinti)	Picos kepimo forma	1	☐	250-270	10-15
Pikantiški pyragai*	išardoma forma	1	☐	180-200	45-55

* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtame, uždarytoje orkaitėje.

Pyragai ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Plakta tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	2	☐	170-190	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	35-45
Plakta tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2	☐	180-200	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	140-160	40-50
Mielinė tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	3	☐	170-190	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	35-45
Mielinė tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	3	☐	160-180	40-50
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	2	☐	170-190	20-30
Trapi tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2	☐	170-190	60-70
Šveicariškas apkepas	universalusis padėklas	1	☐	210-230	40-50
Biskvitinis vyniotinis (įkaitinti)	kepimo padėklas	2	☐	170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	kepimo padėklas	2	☐	170-190	25-35
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	kepimo padėklas	3	☐	160-180	60-70
Kalėdų pyragas iš 1 kg miltų	kepimo padėklas	3	☐	140-160	90-100
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	universalusis padėklas	2	☐	190-210	55-65
Pica	kepimo padėklas	2	☐	210-230	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambée (įkaitinti)	universalusis padėklas	2	☐	250-270	10-15
Burekas	universalusis padėklas	2	☐	180-200	40-50

Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Sausainiai	kepimo padėklas	3	☉	140-160	15-25
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	130-150	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	130-150	30-40

Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Švirkštu formuojami sausainiai (įkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	☉	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	130-140	40-55
Saldūs pyragaičiai su riešutais	kepimo padėklas	2	☐	100-120	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	100-120	35-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	100-120	40-50
Baltymų kremas	kepimo padėklas	3	☉	80-100	100-150
Apskritos akytos bandelės	grotelės su padėklų apskritoms akytoms bandelėms	2	☐	170-190	20-25
	2 grotelės su padėklais apskritoms akytoms bandelėms	3+1	☉	160-180	25-35
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	210-230	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☉	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	180-200	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	170-190	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	160-180	25-35

Duona ir bandelės



Jei nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, įkaitinkite orkaitę.

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270	5
				200	30-40
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270	8
				200	35-45
Plokščia duona	universalusis padėklas	2	☐	270	10-15
Bandelės (neįkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	200-220	20-30
Mielinės bandelės, saldžios	kepimo padėklas	3	☐	180-200	15-20
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	160-180	20-30

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.
Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.

Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą  viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskruti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinius apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą  . Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

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

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

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

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

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

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

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

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

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

Kepimas griliu

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

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus ⅔ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

Kepamus gabaliukus dėkite tiesiog ant grotelių. Jei kepsite vieną gabalą, geriausia jį dėti į centrinę grotelių sritį.

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

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

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









Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvis gabaliukus.

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

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

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

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C), grilio pakopa	Trukmė (min.)	
Jautiena	Troškintas jautienos kepsnys	1,0 kg	uždengtas	2		210-230	100
		1,5 kg		2		200-220	120
		2,0 kg		2		190-210	140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	1,0 kg	atviras	2		210-230	60	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,0 kg	atviras	1		220-240	60	
Didkepsniai, 3 cm storio, vidutiniškai iškepti		grotelės + universalusis padėklas	5+1		3	15	
Veršiena	Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	110
		1,5 kg		2		180-200	130
		2,0 kg		2		170-190	150
Karka	1,5 kg	atviras	2		210-230	140	

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Kiauliena						
Kepsnys, be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Kepsnys su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Kiaulienos filė	500 g	grotelės + universalus padėklas	3+1	☒	220-230	30
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atviras	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Kaselio kepsnys su kaulu	1,0 kg	uždengtas	2	☐	200-220	70
Didkepsniai, 2 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1	☒	3	20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1	☒	3	10

Ėriena

Ėriuko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2	☒	190	60
Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta	1,5 kg	atviras	1	☒	150-170	120

Žvėriena

Stirnienos nugarinė su kaulais	1,5 kg	atviras	2	☐	200-220	50
Stirnos koja be kaulų	1,5 kg	uždengtas	2	☐	210-230	100
Šernienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2	☐	180-200	140
Elnienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2	☐	180-200	130
Triušiena	2,0 kg	uždengtas	2	☐	220-240	60

Faršas

Mėsos vyniotinis	iš 500 g mėsos	atviras	1	☒	180-200	80
------------------	----------------	---------	---	---	---------	----

Dešrelės

Dešrelės		grotelės + universalus padėklas	4+1	☒	3	15
----------	--	---------------------------------	-----	---	---	----

Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

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

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

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

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Viščiukas, visas	1,2 kg	grotelės	2	☒	200-220	60-70
Višta, visa	1,6 kg	grotelės	2	☒	190-210	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	grotelės	2	☒	220-240	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 150 g	grotelės	3	☒	210-230	30-40
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	grotelės	3	☒	220-240	35-45
Vištienos krūtinėlė	po 200 g	grotelės	2	☒	3	30-40

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė	po 300 g	grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies kojos	po 400 g	grotelės	3		220-240	50-60
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2		180-200	80-100
Vištienos vyniotinis	1,5 kg	atviras	1		190-210	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždengtas	2		180-200	80-90
Kalakuto šlaunelės	1,0 kg	grotelės	2		180-200	90-100

Žuvis

Praėjus 2/3 laiko apverskite žuvis gabalėlius.

Kepant visą žuvį, apversti nereikia. Žuvį į orkaitę paguldykite į plaukiančią padėtį, nugaros peleku į viršų. Žuvis laikysis

stabiliau, jei į papildvę įkišite perpjautą bulvę arba karščiui atsparų indelį.

Kepdami žuvis filė, įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio troškinimui.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Žuvis, visa	maždaug po 300 g	grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	grotelės	2		210-230	45-55
	1,5 kg	grotelės	2		180-200	60-70
	2,0 kg	uždengtas	2		180-200	70-80
Žuvis kotletas, 3 cm storio		grotelės	3		2	20-25
Žuvis filė,		uždengtas	2		210-230	20-30

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

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

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Indą visada dėkite ant grotelių.

Jei grilio režimu kebate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalų padėklą. Orkaitė liks švaresnė.

Apkepo ruošimo trukmė priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Lentelėse pateiktos vertės yra tik orientacinio pobūdžio.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Apkepai					
Apkepai, saldūs	Apkepo forma	2		180-200	50-60
Sufle	Apkepo forma	2		170-190	35-45
	Porcijos formelė	2		190-210	25-30
Makaronų apkepas	Apkepo forma	2		200-220	40-50
Lakštiniai	Apkepo forma	2		180-200	40-50

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Apkepėlė					
Bulvių apkepas, žali priedai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepų indas	2		160-180	60-80
	2 apkepų indai	1+3		150-170	60-80
Skrudinta duona					
4 vnt., apkepta	grotelės	4		3	7-10
12 vnt., apkepta	grotelės	4		3	5-8

Paruošti produktai


Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Jeigu priedus išsklosite kepimo popieriumi, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius tiktų nurodytai temperatūrai. Popieriaus dydį pritaikykite patiekalui.

Troškinimo rezultatas labai priklauso nuo maisto. Parudavimai ir nelygumai gali būti jau atsiradę ir ant žalio maisto.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Pica, užšaldyta					
Pica, plonapadė	universalusis padėklas	2	/	200-220	15-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Pica, storapadė	universalusis padėklas	2	/	170-190	20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Batonas	universalusis padėklas	3	/	170-190	20-30
Mini pica	universalusis padėklas	3	/	190-210	10-20
Pica, užšaldyta					
Pica (įkaitinti)	universalusis padėklas	1	/	180-200	10-15
Bulvių produktai, užšaldyti					
Keptos bulvytės	universalusis padėklas	3	/	190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padėklas	3	/	190-210	20-25
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	universalusis padėklas	3	/	200-220	15-25
Kepiniai, užšaldyti					
Bandelės, pranc. batonas	universalusis padėklas	3	/	180-200	10-20
Druska apibarstyti rištainiukai (tešlos gabaliukai)	universalusis padėklas	3	/	200-220	10-20
Kepiniai, paskrudinti					
Apkeptos bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25
Daržovių kotletai, užšaldyti					
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	2	/	220-240	10-20
Vištienos lazdelės, vištienos grynuoliai	universalusis padėklas	3	/	200-220	15-25
Sluoksniuotos tešlos pyragas, užšaldytas					
Sluoksniuotos tešlos pyragas	universalusis padėklas	3	/	180-200	35-40



Specialūs patiekalai

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

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

Jogurto paruošimas

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

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

Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.


Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Šaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės ir sudėję į tinkamą indą uždėkite ant grotelių.

Paukštieną ant lėkštės dėkite krūtinėle į apačią.

Šaldyti produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, tortai su šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	Grotelės	1		Temperatūros nustatymo jungiklis lieka išjungtas

Džiovinimas

3D karšto oro srautu  galite puikiai džiovinti.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universalajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.

Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.

Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

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

Konservavimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.


Naudokite tik 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

1. Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
2. Nušluostykite stiklainių krašteliuos, jie turi būti švarūs.
3. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.
4. Uždarykite stiklainius spaustukais.
Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

1. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį. Stiklainius statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.
2. ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) įpilkite į universalųjį padėklą.
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite apatinio kaitinimo režimą .
5. Nustatykite 170–180 °C temperatūrą.

Konservavimas

Vaisiai

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

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

Vaisiai vieno litro stiklainiuose	Nuo burbuliukų susidarymo	Liekamoji šiluma
Obuoliai, serbentai, braškės	išjungti	apie 25 min.
Vyšnios, abrikosai, persikai, agrastai	išjungti	apie 30 min.
Obuolių tyrė, kriaušės, slyvos	išjungti	apie 35 min.

Daržovės

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

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

Daržovės su šaltu sūrimu vieno litro stiklainiuose	Nuo burbuliukų susidarymo	Liekamoji šiluma
Agurkai	-	apie 35 min.
Burokėliai	apie 35 min.	apie 30 min.
Briuseliniai kopūstai	apie 45 min.	apie 30 min.
Pupelės, kaliaropės, lapiniai kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirniai	apie 70 min.	apie 30 min.

Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

bulvytes, skrudintą duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinus (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 padėklo. Ant padėklo kepkite bent 400 g, kad bulvytės nesudžiūtų

Bandomieji patiekalai

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

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

Kepimas

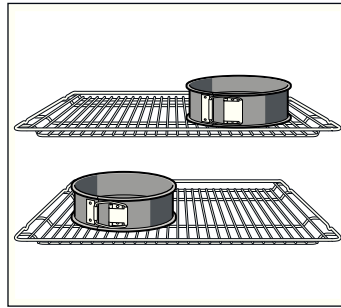
Kepimas 2 lygiuose:
universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Kepimas 3 lygiuose:
universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

Švirškštu formuojami kepiniai:
Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Dengtas obuolių pyragas 1 lygyje:
tamsias išardomas formas statykite vieną šalia kitos.
Dengtas obuolių pyragas 2 lygiuose:

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



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

Patiekalas	Priedai ir formos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Švirškštu formuojami sausainiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3	□	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	⊗	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Maži pyragaičiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3	□	150-170	20-35
	kepimo padėklas	3	⊗	150-170	20-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Drėgnas biskvitas (įkaitinti*)	išardoma forma ant grotelių	2	□	160-170	30-40
Drėgnas biskvitas	išardoma forma ant grotelių	2	⊗	160-170	25-40
Obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1	□	170-190	80-100
	2 grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-100

* Norėdami įkaitinti, nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

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

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrebučių skrudinimas 10 minučių pakaitinti	grotelės	5	☰	3	1/2-2
Jautienos mėsainis, 12 vnt.* neįkaitinti	grotelės + universalusis padėklas	4+1	☰	3	25-30

* Po kurio laiko 2/3 apversti

Drošības noteikumi.....	49	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	61
Pirms montēšanas.....	49	Cepumi un kūkas.....	61
Norādes jūsu drošībai.....	49	Padomi cepšanai.....	63
Bojājumu iemesli.....	49	Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	64
Jūsu jaunā cepeškrāsns	50	Padomi cepšanai un grilēšanai.....	66
Vadības panelis.....	50	Sacepumi, garnējums, tostermaizes	66
Taustiņi un displejs.....	50	Gatavie produkti.....	67
Funkciju izvēles slēdzis.....	50	Īpaši ēdieni.....	68
Temperatūras izvēles slēdzis.....	51	Atkausēšana	68
Gatavošanas telpa.....	51	Žāvēšana.....	68
Piederumi	51	Pasterizācija.....	68
Durtiņu bloķētājs	53	Akrilamīds pārtikas produktos	69
Pirms pirmās lietošanas.....	53	Testa ēdieni	70
Pulksteņa laika iestatīšana.....	53	Cepšana	70
Cepeškrāsns uzkaršēšana.....	53	Grilēšana	70
Piederumu tīrīšana.....	53		
Cepeškrāsns iestatīšana.....	53		
Karsēšanas veids un temperatūra.....	53		
Paātrinātā uzkaršēšana	54		
Laika funkciju iestatīšana	54		
Taimeris	54		
Ilgums.....	54		
Beigu laiks.....	55		
Pulksteņa laiks.....	55		
Cepeša termometrs	56		
Cepeša termometra ieduršana	56		
Iekšējās temperatūras iestatīšana	56		
Aizsardzība no bērniem.....	57		
Pamatiestatījumu maiņa.....	57		
Apkope un tīrīšana.....	57		
Tīrīšanas līdzeklis.....	57		
Statņu demontēšana un montēšana	58		
Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana	58		
Durvju stikla izņemšana un montāža	59		
Ko darīt kļūmes gadījumā?	60		
Traucējumu tabula.....	60		
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa.....	60		
Stikla pārsegs.....	60		
Klientu apkalpošanas dienests	60		
E numurs un FD numurs	60		
Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	61		
Enerģijas taupīšana.....	61		
Videi draudzīga utilizācija.....	61		

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

Drošības noteikumi

Rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Uzglabājiet lietošanas un montāžas instrukciju drošā vietā. Ja nododat iekārtu tālāk, pievienojiet tai minētās instrukcijas.

Pirms montēšanas

Transportēšanas bojājumi

Pēc izpakošanas pārbaudiet iekārtu. Ja transportēšanas laikā ir radīti bojājumi, iekārtu nedrīkst pieslēgt.

Elektriskais pieslēgums

Ierīci drīkst pieslēgt tikai koncesionārs speciālists. Uz bojājumiem, kas radušies nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Norādes jūsu drošībai

Šī iekārta ir paredzēta lietošanai tikai privātā mājāsaimniecībā. Izmantojiet iekārtu tikai ēdienu gatavošanai.

Fiziski vai garīgi nespējīgi pieaugušie un bērni nedrīkst lietot iekārtu

- bez uzraudzības, kā arī tad, ja
- viņiem trūkst zināšanu un pieredzes.

Neļaujiet ar iekārtu spēlēties bērniem.

Karsta gatavošanas telpa

Apdegumu risks!

- Neaiztieci ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas un sildelementus. Ierīces durvis atveriet ar piesardzību. No tās var izplūst karsts tvaiks. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces tuvumā.
- Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stiprā alkohola. Alkohola tvaiki gatavošanas telpā var aizdegties. Izmantojiet tikai nedaudz stiprā alkohola un piesardzīgi atveriet ierīces durvis.

Aizdeģšanās risks!

- Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci! Izņemiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē.
- Iepriekšējās uzkaršēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Nostipriniet cepampapīru ar kādu trauku vai cepšanas formu. Noklājiet ar cepampapīru tikai nepieciešamo laukumu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Īssavienojuma risks!

Nekad neiespiediet elektroiekārtu pievienošanas vadu karstās ierīces durvīs! Kabeļu izolācija var izkust.

Applaucēšanās risks!

Neļaujiet karstā cepšanas nodalījumā ūdeni. Rodas karsti ūdens tvaiki.

Karsti piederumi un trauki

Apdegumu risks!

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

Neprofesionāli veikts remonts

Elektrotraumas risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontēt drīkst tikai mūsu apmācīts klientu servisa speciālists. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

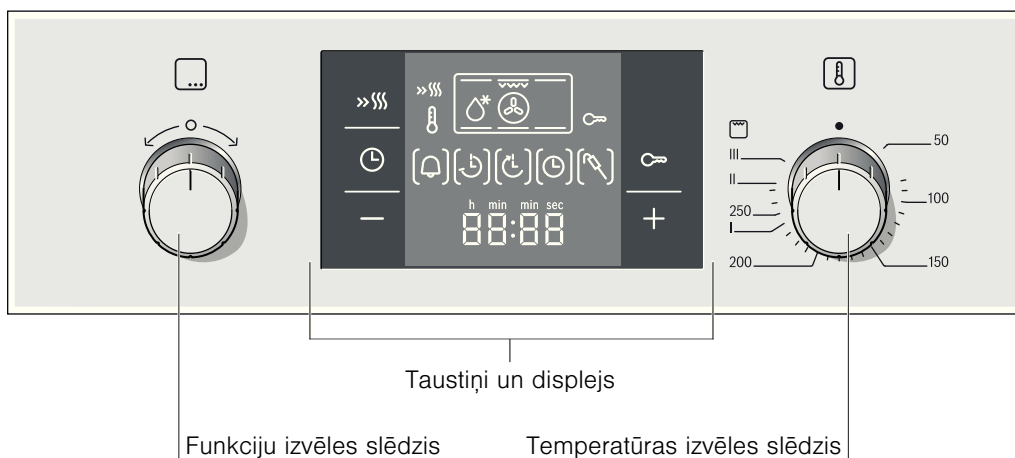
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrī pārtikas produkti: neizņemiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts cepeškrāsns blīvējums: ja cepeškrāsns blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā vairs nevar pareizi aizvērt cepeškrāsns durvis. Šādā gadījumā tuvumā esošo mēbeļu virsmas var tikt bojātas. Cepeškrāsns blīvējumu vienmēr uzturiet tīru.
- Cepeškrāsns durvis kā sēdekļi vai paliktņi: neizmantojiet atvērtās cepeškrāsns durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai. Nenovietojiet uz cepeškrāsns durvīm traukus vai piederumus.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

Šeit jūs iepazīsities ar savu jauno cepeškrāsni. Mēs pastāstīsim, kā lietot vadības paneli un atsevišķus vadības elementus. Jūs iegūsiat informāciju par ēdiena gatavošanas telpu un piederumiem.

Vadības panelis

Šeit ir redzams vadības paneļa pārskats. Visi simboli displejā nekad neparādās vienlaikus. Atkarībā no ierīces veida iespējamas nelielas atšķirības.



Rokturslēdži

Rokturslēdži ir iegremdējami. Rokturslēdža iebīdīšanai vai izbīdīšanai nospiediet slēdzi, kad tas ir nulles pozīcijā.

Taustiņi

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

Taustiņi un displejs

Ar taustiņiem varat iestatīt dažādas papildu funkcijas. Displejā var nolasīt iestatītās vērtības.

Taustiņš	Izmantošana
»»» Paātrinātā uzkaršēšana	Īpaši ātra cepeškrāsns uzkaršēšana.
⌚ Laika funkcijas	Atlasiet taimeri ⏰, ilgumu ⏱, beigu laiku ⏲ un laiku ⏳.
🔒 Aizsardzība no bērniem	Vadības paneļa bloķēšana un atbloķēšana.
- Mīnus	Iestatījumu samazināšana.
+ Plus	Iestatījumu palielināšana.

Aktīvā laika funkcija displejā atzīmēta ar iekavām [] ap atbilstošo simbolu. Izņēmums: pie pareizā laika simbols ⌚ ir izgaismots tikai tādā gadījumā, ja jūs to maināt.

Funkciju izvēles slēdzis

Ar funkciju izvēles slēdzi varat iestatīt karsēšanas veidu.

Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns tiek izslēgta.
🔥 3D karstais gaiss*	Kūku un cepumu cepšana no viena līdz trim līmeņiem. Aizmugures sienā iebūvētā apaļā sildelementa radīto siltumu ventilators vienmērīgi sadala gatavošanas telpā.

* Karsēšanas veids, ar kuru noteikta ekonomiski pamatota enerģijas klase atbilstoši EN50304.

Pozīcija	Izmantošana
🔥 Karsēšana no augšas/apakšas	Kūku, sacepumu un liesu cepēšu, piem., liellopu gaļas vai medījumu, cepšana vienā līmenī. Karstums izplatās vienmērīgi no augšas un apakšas.
🔥 Picas gatavošana	Ātra sasaldētu produktu gatavošana bez iepriekšējas karsēšanas, piem., pica, frī kartupeļi vai strūdele. Karsē apakšējais sildelements un apaļais sildelements pie aizmugures sienas.
🔥 Grilēšana ar karsto gaisu	Gaļas, putnu gaļas un veselās zivs cepšana. Grila sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators pūš karsto gaisu apkārt produktam.
🔥 Grils, liels apjoms	Steika, desiņu, tostermaižu un gaļas gabaliņu grilēšana. Sakarst viss laukums zem grila sildelementa.
🔥 Grils, mazs apjoms	Steika, desiņu, tostermaižu un neliela daudzuma gaļas gabaliņu grilēšana. Grila sildelementa vidējā daļa sakarst.
🔥 Karsēšana no apakšas	Konservēšana un papildu cepšana vai apbrūnināšana. Karstums nāk no apakšas.
🔥 Atkausēšana	Atkausēšana, piem., gaļas, putnu gaļas, maizes un kūku atkausēšana. Ventilators pūš silto gaisu apkārt produktam.
🔥 Cepeškrāsns iekšējais apgaismojums	Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma ieslēgšana.

* Karsēšanas veids, ar kuru noteikta ekonomiski pamatota enerģijas klase atbilstoši EN50304.

Iestatīšanas laikā gatavošanas telpā iedegas cepeškrāsns iekšējais apgaismojums. Kurš gatavošanas veids ir iestatīts, redzams displejā.

Temperatūras izvēles slēdzis

Temperatūru vai grilēšanas līmeni regulējiet ar temperatūras izvēles slēdzi.

Pozīcija		Nozīme
●	Nulles pozīcija	Cepeškrāsns nekarsē.
50–270	Temperatūras diapazons	Temperatūra gatavošanas telpā °C.
I, II, III	Grila pakāpes	Grilēšanas līmeņu iedalījums grilēšanai maziem <input type="checkbox"/> un lieliem <input type="checkbox"/> apjomiem. I = 1. pakāpe, viegls II = 2. pakāpe, vidējs III = 3. pakāpe, spēcīgs

Kad cepeškrāsns karsē, displejā ir izgaismots simbols . Tas nodzīst karsēšanas pauzes. Karsēšanas veida „Atkausēšana” laikā simbols nedeg.

Gatavošanas telpa

Gatavošanas telpā atrodas cepeškrāsns iekšējais apgaismojums. Dzesējošais ventilators pasargā cepeškrāsni no pārkaršanas.

Cepeškrāsns iekšējais apgaismojums

Darba režīmā gatavošanas telpā deg cepeškrāsns iekšējais apgaismojums. Ja funkciju izvēles slēdzis ir noregulēts pēdējā pozīcijā , varat ieslēgt apgaismojumu, nekarsējot ierīci.

Dzesējošais ventilators

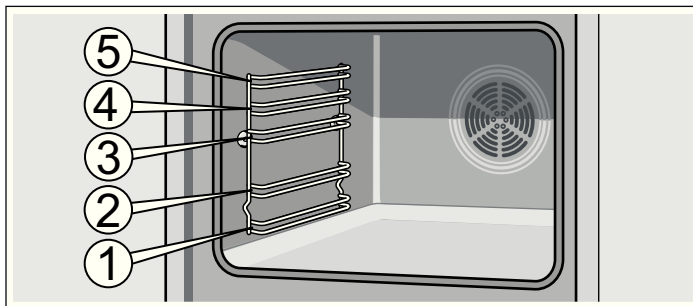
Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm. Uzmaniību! Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Pretējā gadījumā cepeškrāsns pārkaršīs.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas telpa ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators.

Piederumi

Piederumus cepeškrāsnī var ievietot 5 dažādos augstumos.

Piederumu no krāsns varat izvilkāt līdz divām trešdaļām no tā garuma, un tas neapgāzīsies. Tādējādi var viegli izņemt ēdiena.



Kad piederumi kļūst karsti, tie var deformēties. Kad tie atkal atdziest, deformācija izzūd un neietekmē darbību.

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



Režģis

Traukiem, kūku formām, cepešiem, grilējamiem produktiem un saldētiem ēdieniem.

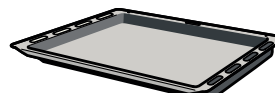
Iebīdiet režģi ar ieliekumu uz leju



Emaljēta cepšanas paplāte

Kūkām un cepumiem.

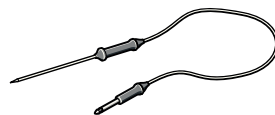
Iebīdiet cepšanas plāti cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.



Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī tauku savākšanai, ja grilējat tieši uz režģa.

Iebīdiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.



Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu.

Speciālie piederumi

Speciālos piederumus var iegādāties klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās. Plašu piedāvājumu jūsu cepeškrāsnij atradīsiet mūsu prospektos vai internetā. Speciālo piederumu pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Lūdzu, skatiet tirdzniecības dokumentāciju.

Ne katrs speciālais piederums ir derīgs katrai ierīcei. Lūdzam iegādes laikā vienmēr norādīt precīzu jūsu ierīces kodu (E nr.).

Speciālie piederumi	HEZ numurs	Izmantošana
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku formām, cepešiem, grilējamiem produktiem un saldētiem ēdieniem.
Emaljēta cepšanas paplāte	HEZ334000	Kūkām un cepumiem. Iebīdiet cepšanas plāti cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.
Universālā panna	HEZ334000	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī tauku savākšanai, ja grilējat tieši uz režģa. Iebīdiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.
Ievietojamais režģis	HEZ324000	Cepetim. Režģi vienmēr ievietojiet universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti no cepeša pilošie tauki un sula.

Speciālie piederumi	HEZ numurs	Izmantošana
Grilēšanas paplāte	HEZ325000	Grilēšanai bez režģa vai arī tauku savākšanai, lai cepeškrāsns nekļūtu pārāk netīra. Grilēšanas paplāti lietojiet, tikai ievietojot to universālajā pannā. Grilēšana uz paplātes: izmantojiet tikai 1., 2. un 3. līmeni. Grilēšanas paplāte kā aizsardzība pret izšļakstīšanos: ievietojiet universālo pannu ar grilēšanas paplāti zem režģa.
Stikla panna	HEZ336000	Dziļa cepšanas plāts no stikla. Ļoti labi piemērota arī kā servējamais trauks.
Picas paplāte	HEZ336000	Ideāli piemērota picai, saldētiem produktiem vai lielām apaļām kūkām. Ar picas paplāti varat aizstāt universālo pannu. Novietojiet paplāti uz režģa un rīkojieties pēc tabulā dotās informācijas.
Maizes lāpsta	HEZ327000	Maizes lāpsta ir īpaši piemērota pašgatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, ja izstrādājumam vēlaties iegūt kraukšķīgu pamatni. Maizes lāpsta vienmēr jāuzkarsē līdz ieteicamajai temperatūrai.
Emaljēta maizes lāpsta ar pretpiedeguma pārklājumu	HEZ331010	Kūkas un plānos cepumus vieglāk noņemt no paplātes. Iebīdiet cepšanas plāti cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.
Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu	HEZ331010	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētus ēdienus un lielus cepešus vieglāk noņemt no universālās pannas. Iebīdiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīm.
Profila panna ar ievietojamu režģi	HEZ331010	Īpaši piemērota liela ēdienu daudzuma pagatavošanai.
Profila pannas vāciņš	HEZ333001	Izmantojot vāku, profesionālo pannu var izmantot kā profesionālo cepeštrauku.
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks piemērots sautētu ēdienu un sacepumu pagatavošanai cepeškrāsnī. Īpaši tas programmēšanai piemērots cepšanas automātikai.
Metāla cepeštrauks	HEZ6000	Cepeštrauks ir paredzēts izmantošanai uz stikla keramikas sildvirsmas cepeštrauka zonas. Tas ir piemērots ēdiena gatavošanai, izmantojot gatavošanas sensoriku vai cepšanas automātiku. Cepeštrauks no ārpuses ir pārklāts ar emalju, bet no iekšpuses – ar pretpiedeguma pārklājumu.
Divkārstās teleskopiskās vadotnes	HEZ338250	Vadotnes 2. un 3. līmenī ļauj izbīdīt piederumus vairāk uz āru, tos nesagāžot.
Trīskārstās teleskopiskās vadotnes	HEZ338352	Vadotnes 1., 2. un 3. līmenī ļauj izbīdīt piederumus vairāk uz āru, tos nesagāžot.
Trīskārstās, pilnībā izvelkamās teleskopiskās vadotnes	HEZ338356	Vadotnes 1., 2. un 3. līmenī ļauj pilnībā izbīdīt piederumus uz āru, tos nesagāžot.
Pašattīrošās sānu sienas		
Iekārtas ar cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma lampu	HEZ339020	Lai gatavošanas telpā darba režīmā notiktu pašattīrīšanās, varat to aprīkot ar speciāliem griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma lampu	HEZ339020	Lai gatavošanas telpā darba režīmā notiktu pašattīrīšanās, varat to aprīkot ar speciāliem griestiem un sānu sienām.
Pašattīroši griesti un sānu sienas		
Iekārtas ar cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma lampu	HEZ329020	Lai gatavošanas telpā darba režīmā pati sevi attīrītu, varat to aprīkot ar speciāliem griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma lampu	HEZ329022	Lai gatavošanas telpā darba režīmā pati sevi attīrītu, varat to aprīkot ar speciāliem griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar vienu cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma lampu, savāžamu grilēšanas sildelementu un cepeša termometru	HEZ329027	Lai gatavošanas telpā darba režīmā pati sevi attīrītu, varat to aprīkot ar speciāliem griestiem un sānu sienām.
Garaiņu filtrs	HEZ329000	To izmantojot, varat papildināt savas cepeškrāsns aprīkojumu. Garaiņu filtrs aiztur izplūdes gaisā esošās taukvielu daļiņas un neitralizē aromātu. Tikai iekārtām, kuru E nr. otrais skaitlis ir 6, 7 vai 8. (piem. HBA38B750)
Sistēmas tvaicētājs	HEZ24D300	Saudzējošai dārzeņu un zivju pagatavošanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

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

Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virs- Preces Nr. 311134
mām

Cepeškrāsns un grila tīrīšanas gēls Preces Nr. 463582

Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru Preces Nr. 460770

Durtiņu drošības ierīce Preces Nr. 612594

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

Samazina netīrumu nosēdumus. Drānas ir piesūcinātas ar īpašu eļļu, tādējādi nodrošinot nerūsējošā tērauda iekārtu virsmu optimāla kopšanu.

Cepšanas nodalījuma tīrīšanai. Gēlam nav smakas.

Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrīšanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru drāna vienā darba gāzienā noņem ūdeņainos un taukainos netīrumus.

Lai bērni nevarētu atvērt cepeškrāsns durtiņas Atkarībā no iekārtas durtiņu veida, drošības ierīce tiek pieskrūvēta dažādos veidos. Izlasiet durtiņu drošības ierīces instrukcijas.

Durtiņu bloķētājs

Jūsu ierīce ir aprīkota ar durtiņu bloķētāju. Tas tiek piestiprināts pie cepeškrāsns. Lūdzu, ievērojiet uzstādīšanas norādījumus.


Lai atvērtu durtiņas, spiediet bloķētāju uz augšu. Atkarībā no ierīces durtiņu veida bloķētājs var tikt pieskrūvēts dažādos

veidos. Ievērojiet durtiņu bloķētājam pievienoto instrukciju. Aizverot cepeškrāsns durtiņas, raugieties, lai durtiņas nofiksētos.

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas indikatorā deg simbols  un četras nulles. Uzstādiet pulksteņa laiku.


1. Nospiediet taustiņu .


Indikatorā parādās pulksteņa laiks 12:00.

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

Pēc dažām sekundēm tiek aktivizēts iestatītais pulksteņa laiks.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

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

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

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

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

Piederumu tīrīšana

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

Cepeškrāsns iestatīšana

Ir dažādas iespējas, kā iestatīt cepeškrāsns. Šajā nodaļā mēs Jums paskaidrosim, kā iestatīt Jums vajadzīgo darbības veidu un temperatūru vai grilēšanas līmeni. Cepeškrāsnī Jūs varat iestatīt ēdiena pagatavošanas ilgumu un beigu laiku. Par to, lūdzu, lasiet nodaļā *Laika funkciju iestatīšana*.

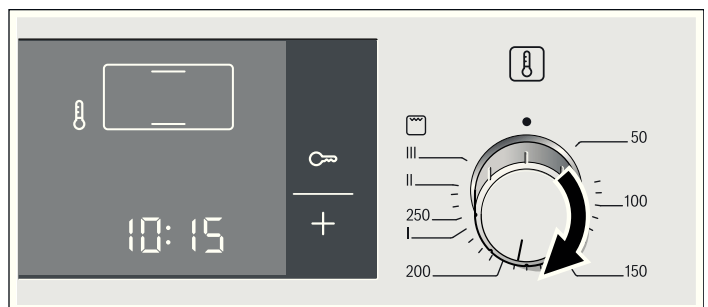
Karšēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: augšējā/apakšējā karšēšana  pie 190 °C.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karšēšanas veidu.



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



Cepeškrāsns sāk karstēt.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.




Iestatījumu maiņa

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

Paātrinātā uzkaršēšana


Ar paātrināto uzkaršēšanu jūsu cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru īpaši ātri.

Izmantojiet paātrināto uzkaršēšanu, ja iestatītā temperatūra lielāka par 100 °C. Piemērotie karsēšanas veidi:

- 3D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Picas gatavošana 

Lai pagatavotais ēdiens būtu vienmērīgi izcepies, ievietojiet to gatavošanas telpā tikai pēc tam, kad paātrinātā karsēšana ir pabeigta.


Laika funkciju iestatīšana

Jūsu cepeškrāsnij ir dažādas laika funkcijas. Nospiežot taustiņu , skatiet izvēlni un izvēlieties vai mainiet atsevišķas funkcijas. Kamēr veicat iestatījumus, var degt visi laika simboli. Iekavas [] norādīs, kuru laika funkciju tieši skatāt. Jau iestatītu laika funkciju varat mainīt tieši, izmantojot taustiņu + vai -, ja attiecīgais laika simbols ir atzīmēts iekavās.


Taimeris

Taimeris varat izmantot kā virtuves taimeris. Tas darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns. Taimerim ir atsevišķs signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris vai beidzies iestatītais ilgums.


1. Vienu reizi nospiediet taustiņu .

Indikatorā redzami laika simboli, iekavās ir ietverts .

2. Iestatiet taimera laiku ar taustiņu + vai -.
Ieteicamās vērtības taustiņš + = 10 minūtes
Ieteicamās vērtības taustiņš - = 5 minūtes

Pēc dažām sekundēm tiek pārņemts iestatītais laiks. Taimeris ieslēdzas. Indikatorā deg simbols , un notiek redzama taimera laika atskaite. Pārējie laika simboli nodziest.

Taimera laika beigas

Atskan signāls. Indikatorā redzams 00:00. Ar taustiņu  izslēdziet taimeris.

Taimera laika mainīšana






Ar taustiņu + vai - izmainiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas.

Taimera laika dzēšana

Atiestatiet taimera laiku ar taustiņu - līdz 00:00. Izmaiņas tiks aktivizētas pēc dažām sekundēm. Taimeris tiek izslēgts.

Laika iestatījuma apskatīšana

Ja iestatītas vairākas laika funkcijas, rādījums attēlo attiecīgos simbolus. Aktuālais laika funkciju simbols atrodas iekavās.

Lai skatītu taimera , ilguma , beigu laiku  vai pulksteņa laiku , spiediet taustiņu  tik ilgi, kamēr attiecīgais simbols parādās iekavās. Atbilstošā vērtība dažas sekundes ir redzama indikatorā.

Ilgums


Jūs varat noregulēt ēdiena gatavošanas ilgumu cepeškrāsnī. Kad iestatītais laiks būs beidzies, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tādējādi jums nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai izslēgtu cepeškrāsns. Gatavošanas laiks netiks nejauši pārniegts.

Piemērs attēlā: ilgums 45 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karsēšanas veidu.
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.

1. Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

2. Nospiediet taustiņu .

Displejā redzams simbols . Cepeškrāsns sāk karsēt.


Paātrinātā uzkaršēšana ir pabeigta.

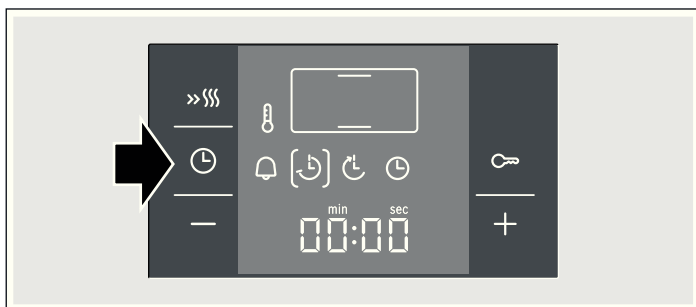
Atskan signāls. Displejā nodziest simbols . Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.

Paātrinātās karsēšanas pārtraukšana

Nospiediet taustiņu . Displejā nodziest simbols .

3. Divreiz nospiediet taustiņu .

Rādījumā redzams 00:00. Iedegas laika simboli, iekavās ir iezīmēts .




4. Ar taustiņu + vai - iestatiet ilgumu.



Taustiņa ieteiktā + = 30 minūtes

Taustiņa ieteiktā - = 10 minūtes




Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk darboties. Displejā redzama ilguma atskaite un ir izgaismots simbols . Pārējie laika simboli nodziest.


Ilguma laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Indikatorā redzams 00:00. Nospiediet taustiņu . Ar taustiņu + vai - varat iestatīt ilgumu no jauna. Vai arī nospiediet divreiz taustiņu  un iestatiet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns tiek izslēgta.

Ilguma mainīšana






Izmainiet ilgumu ar taustiņu + vai -. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek pārņemtas. Ja ir iestatīts taimeris, iepriekš nospiediet taustiņu .

Ilguma dzēšana

Ar taustiņu - atiestatiet ilgumu uz 00:00. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek aktivizētas. Ilgums ir dzēsts. Ja ir iestatīts taimeris, iepriekš nospiediet taustiņu .

Laika iestatījuma apskatīšana

Ja iestatītas vairākas laika funkcijas, rādījums attēlo attiecīgos simbolus. Aktuālais laika funkciju simbols atrodas iekavās.



Lai skatītu taimera , ilguma , beigu laiku  vai pulksteņa laiku , spiediet taustiņu  tik ilgi, kamēr attiecīgais simbols parādās iekavās. Atbilstošā vērtība dažas sekundes ir redzama indikatorā.


Beigu laiks

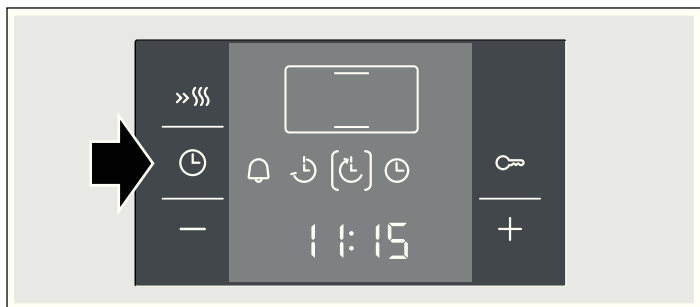
Jūs varat noteikt vēlāku laiku, kad ēdienam jābūt gatavam. Cepeškrāsns sāk darboties automātiski un beidz darbību noteiktajā laikā. Piemēram, no rīta jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā un iestatīt, lai tas būtu gatavs pusdienlaikā.

Raugieties, lai pārtikas produkti neatrastos gatavošanas telpā pārāk ilgi un nesabojātos.

Piemērs attēlā: ir 10:30, ēdiena gatavošana ilgst 45 minūtes, bet tam jābūt gatavam tikai 12:30.






1. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet temperatūras izvēles slēdzi.
3. Divreiz nospiediet taustiņu .
4. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet ilgumu.
5. Nospiediet taustiņu .

Ar iekavām atzīmēts . Parādās laiks, kad ēdiens būs gatavs.





6. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vēlāku beigu laiku.




Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns pārņem iestatījumus un pārslēdzas gaidīšanas pozīcijā. Displejā redzams laiks, kad ēdiens ir gatavs, un simbols  atrodas iekavās. Nodzēsiet simbolus  un . Tiklīdz cepeškrāsns ieslēgta, sākas gatavošanas laika atskaite un simbols  parādās iekavās. Simbols  nodziest.


Ilguma laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Indikatorā redzams 00:00. Nospiediet taustiņu . Ar taustiņu **+** vai **-** varat iestatīt ilgumu no jauna. Vai arī nospiediet divreiz taustiņu  un iestatiet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns tiek izslēgta.

Beigu laika maiņa






Izmainiet beigu laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek pārņemtas. Ja ir iestatīts taimeris, vispirms divreiz nospiediet taustiņu . Nemainiet beigu laiku, ja ilguma atskaite jau ir sākusies. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Beigu laika dzēšana


Ar taustiņu **-** beigu laiku noregulējiet atpakaļ uz aktuālo pulksteņa laiku. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek aktivizētas. Cepeškrāsns sāk darboties. Ja ir iestatīts taimeris, vispirms divreiz nospiediet taustiņu .


Laika iestatījuma apskatīšana

Ja iestatītas vairākas laika funkcijas, rādījums attēlo attiecīgos simbolus. Aktuālais laika funkciju simbols atrodas iekavās.

Lai skatītu taimera , ilguma , beigu laiku  vai pulksteņa laiku , spiediet taustiņu  tik ilgi, kamēr attiecīgais simbols parādās iekavās. Atbilstošā vērtība dažas sekundes ir redzama indikatorā.



Pulksteņa laiks

Pēc ierīces pieslēgšanas vai pēc strāvas padeves pārtraukuma indikatorā redzams simbols  un četras nulles. Uzstādiet pareizu pulksteņa laiku.

1. Nospiediet taustiņu .
Indikatorā parādās pulksteņa laiks 12:00.
2. Iestatiet ar taustiņu **+** vai **-** pulksteņa laiku.
Pēc dažām sekundēm tiek pārņemts iestatītais pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika maiņa

Neviena cita laika funkcija nedrīkst būt aktīva.

1. Četras reizes nospiediet taustiņu .
Indikatorā redzami laika simboli, iekavās ir ietverts .
2. Ar taustiņu **+** vai **-** veiciet izmaiņas pulksteņa laikā.
Pēc dažām sekundēm tiek aktivizēts iestatītais pareizais laiks.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

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





Cepeša termometrs

Cepeša termometrs ļauj cepšanu veikt precīzi. Sensors mēra temperatūru gaļas iekšpusē no 30 °C un 99 °C.

Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat atņemt no iegādāties klientu dienestā kā rezerves detaļu.

Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neuzglabājiet to gatavošanas telpā.

Piemērotie karsēšanas veidi

-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas
-  Picas gatavošana
-  Grilēšana ar karsto gaisu

Gatavošanas telpas temperatūra

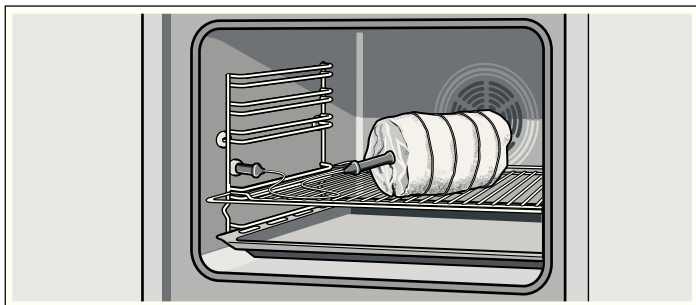
Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Cepeša termometra ieduršana

Pirms ievietot gaļu gatavošanas telpā, iespraudiet tajā cepeša termometru.

Iespraudiet metāla stieni gaļas biezākajā vietā. Ievērojiet, lai stieņa gals atrastos aptuveni gaļas gabala vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukam vai kauliem.




Novietojiet gaļas gabalu cepešpannas vidū.

Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, jānodrošina pietiekams attālums starp grilēšanas sildelementu un cepeša termometru.

Iekšējās temperatūras iestatīšana



Kad esat ievietojis gaļas gabalu ar cepeša termometru gatavošanas telpā, iestatiet iekšējo temperatūru.


- Ievietojiet cepeša termometru gatavošanas telpas priekšpusē, ieliktņā pa kreisi, un aizveriet cepeškrāsni durvis. Neiespīlējiet cepeša termometra vadu.
- Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karsēšanas veidu. Displejā parādās ieteiktā temperatūra 80 °C. Simbols  parādās iekavās.
- Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet iepriekšējo temperatūru.
- Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru. Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsni sāk darboties. Līdz brīdim, kamēr iekšējā temperatūra sasniedz 30 °C, tiek parādīta iestatītā iekšējā temperatūra. Pēc 30 °C displejā tiek rādīta esošā iekšējā temperatūra. Lai to varētu atšķirt, pie esošās iekšējās temperatūras ir izgaismots kola augšējais punkts.

Iestatītā iekšējā temperatūra ir sasniegta

Atskan signāls. Cepeškrāsni pārstāj karsēt. Displejā tiek parādīta iestatītā iekšējā temperatūra bez punkta.

Ja vēlaties vēl palielināt iekšējo temperatūru, spiediet taustiņu , līdz simbols  atkal atrodas iekavās. Ar taustiņu **+** vai **-** atkārtoti iestatiet iekšējo temperatūru.


Ja cepeškrāsni vēlaties izslēgt, nospiediet taustiņu  un pagrieziet funkcijas izvēles taustiņu nulles pozīcijā. Cepeškrāsni tiek izslēgta. Izvelciet cepeša termometru no ieliktna.

Atdedzības risks!

Cepeša termometrs un gatavošanas telpa ir karsta. Cepešpannas izvilkšanai lietojiet cimdu.

Iekšpusē temperatūras maiņa

Kamēr iekšējā temperatūra nav sasniegusi 30 °C, jūs to varat mainīt ar taustiņu **+** vai **-**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek pārņemtas.

Ja iekšējā temperatūra ir sasniegusi 30 °C un tiek rādīta esošā temperatūra vai ja ir iestatīts taimeris, vispirms divreiz nospiediet taustiņu .

Pārtraukšana

Izvelciet cepeša termometru no ligzdas. Cepeškrāsni atkal karsē normālā režīmā. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet funkcijas izvēles taustiņu nulles pozīcijā.

Atdedzības risks!

Cepeša termometrs un gatavošanas telpa ir karsta. Cepešpannas izvilkšanai lietojiet cimdu.

Tabula

Izmantojiet tikai svaigu, nevis saldētu gaļu. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no gaļas kvalitātes un īpašībām.

Ēdiens	Iekšējā temperatūra °C
Liellopu gaļa	
Rostbiņš vai liellopu fileja angļu gaumē	45–55
Rostbiņš vai liellopu fileja, vidēji gatava	55–65
Rostbiņš vai liellopu fileja, viscaur gatava	65–75
Cūkgaļa	
Cūkgaļas fileja	65–70
Cūkas cepetis (piem., kakla karbonāde)	85–90
Teļa gaļa	
Teļa cepetis	75–85
Teļa stilbs	85–90
Jēra gaļa	
Jēra stilbs, vidēji gatavs	60–70
Jēra cepetis	80–90
Maltas gaļas cepetis	
Maltas gaļas cepetis	85–90
Putnu gaļa	
Tītara krūtiņa	85–90

Aizsardzība no bērniem

Lai bērni nejauši neieslēgtu cepeškrāsni, tai ir funkcija „Aizsardzība no bērniem”.


Cepeškrāsns uz iestatījumiem nereaģē. Taimeris un pareizu laiku varat iestatīt arī tad, ja ieslēgta aizsardzība no bērniem.

Ja ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra vai grilēšanas līmenis, karsēšana tiek pārtraukta, ja aktivizē aizsardzību no bērniem.


Aizsardzības no bērniem ieslēgšana


Nedrīkst būt iestatīts darbības ilgums vai beigu laiks.

Turiet nospiestu taustiņu  aptuveni četras sekundes.

Displejā parādās simbols . Aizsardzība no bērniem ir ieslēgta.


Aizsardzības no bērniem izslēgšana

Turiet nospiestu taustiņu  aptuveni četras sekundes.

Displejā nodziest simbols . Aizsardzība no bērniem ir izslēgta.

Pamatiestatījumu maiņa

Cepeškrāsnij ir dažādi pamatiestatījumi. Iestatījumus jūs varat piemērot savām vajadzībām.

Pamatiestatījums	1. izvēlne	2. izvēlne	3. izvēlne
c1 Laika displejs	vienmēr*	tikai ar taustiņu 	–
c2 Signāla lauks pēc ilguma vai taimera laika beigām	Aptuveni 10 sekundes	Aptuveni 2 minūtes*	Aptuveni 5 minūtes
c3 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma pārņemšanai	Aptuveni 2 sekundes	Aptuveni 5 sekundes*	Aptuveni 10 sekundes


* Rūpnīcas iestatījums.


Nedrīkst iestatīt citu laika funkciju.


1. Turiet taustiņu  nospiestu aptuveni 4 sekundes.

Displejā parādās aktuālais pamatiestatījums pareizam laikam, piemēram, c1 1 kā variants 1.

2. Ar taustiņu **+** vai **–** mainiet pamatiestatījumu.

3. Apstipriniet ar taustiņu .

Displejā parādās nākamais pamatiestatījums. Ar taustiņu  jūs varat pārvietoties pa visiem līmeņiem un veikt izmaiņas ar taustiņu **+** vai **–**.

4. Visbeidzot turiet taustiņu  nospiestu aptuveni 4 sekundes.

Visi pamatiestatījumi ir pārņemti.

Jūs varat jebkurā laikā atkal mainīt pamatiestatījumus.

Apkope un tīrīšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu cepeškrāsns ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu, aprakstīts turpinājumā.

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības cepeškrāsns priekšējā daļā ir materiālu – stikls, plastmasa vai metāls – atšķirību dēļ.
- Joslās sakārtojušās ēnas uz durvju rūts atspīd no cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja tiek apdedzināta. Līdz ar to var rasties nelielas krāsas izmaiņas. Tas ir normāli un neietekmē ierīces darbību. Plāno paplāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās cepeškrāsns virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju. Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- tīrīšanas līdzekļus ar lielu alkohola saturu,
- cietus stiepleņu tīrītājus vai sūkļus,
- augsta spiediena vai tvaika tīrītājus.

Pirms lietošanas jaunās, mitrumu uzsūcošās drāniņas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Cepeškrāsns priekšpuse	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Cietais tērauds	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma plankumus. Zem šādiem plankumiem var rasties korozija. Klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzvediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Durvju stikli	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Cepeša termometrs	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu vai birsti. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma stikla kupols	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu. Neberziet.
Statīvs	Karsts skalošanas šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai birsti.
Teleskopiskās vadotnes	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu vai birsti. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts skalošanas šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai birsti.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas telpā

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

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

1. Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana
2. Iestatiet 3D karsto gaisu (☉).
3. Karsējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsnsi apm. 2 stundas ar maksimālo temperatūru.

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

Viegla virsmas iekrāsošanās neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

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

Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana

Izmantojiet mitru drānu un karstu skalošanas šķīdumu vai etiķūdeni.

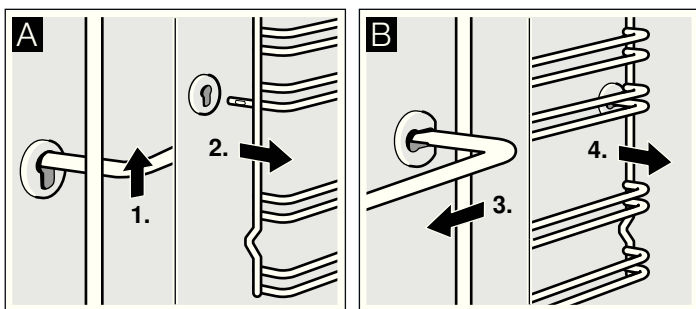
Lielus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Nekādā gadījumā pašattīrošās virsmas neapstrādājiet ar stieplu tīrītāju vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

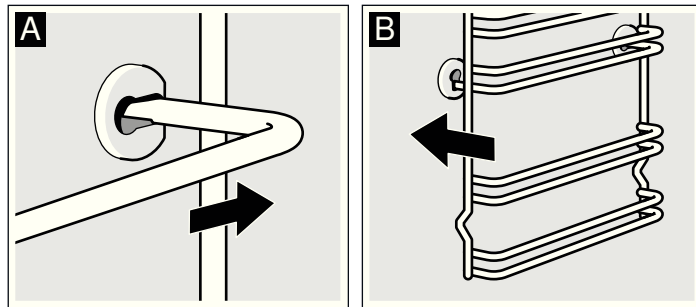
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



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

Statņu montēšana

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

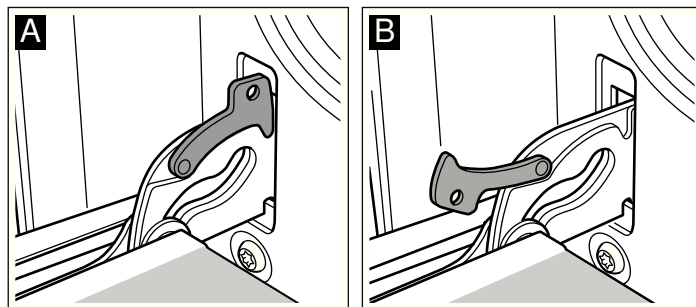


Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

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

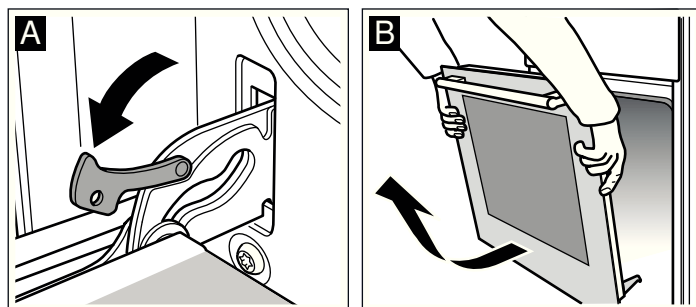


⚠ Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontēšana

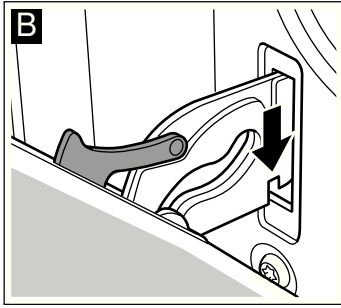
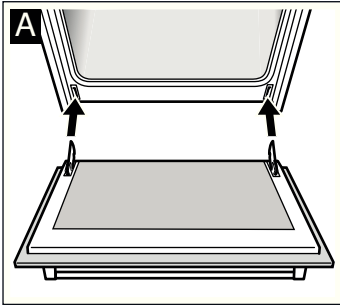
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



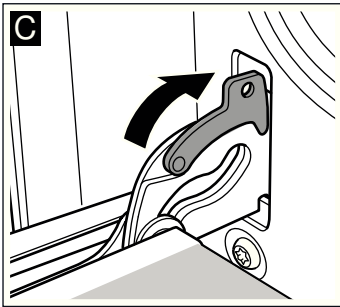
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

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



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



⚠ Savainojumu risks!

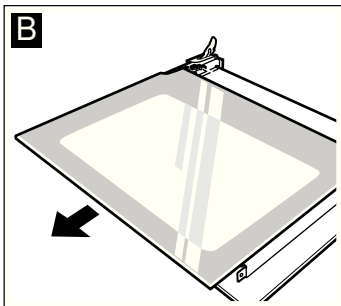
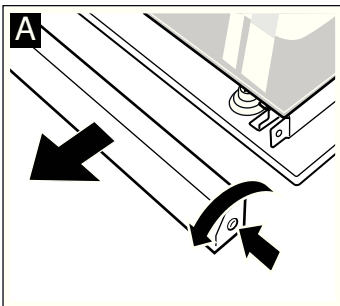
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkritī vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durvju stikla izņemšana un montāža

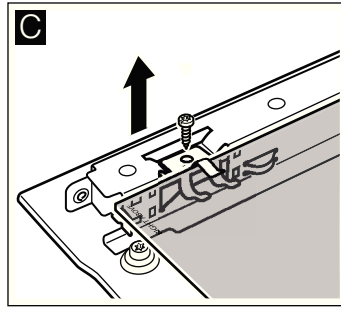
Ērtākai tīrīšanai stikla rūtis no cepeškrāsns durvīm ir iespējams izņemt.

Izņemšana

1. Izņemiet cepeškrāsns durvis un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārseguma paneli cepeškrāsns durtiņu augšējā daļā. Lai to izdarītu, izskrūvējiet skrūves labajā un kreisajā pusē (A attēls).
3. Paceliet un izvelciet augšējo rūti (B attēls).



4. Izskrūvējiet labās un kreisās puses stiprinājumus. Izceliet stikla rūti un noņemiet no tās stiprinājumus (C attēls). Izņemiet rūti.



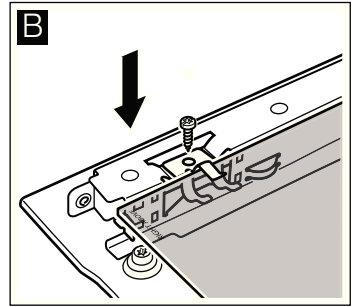
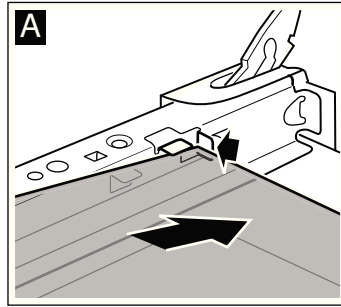
Tīriet rūtis ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

Neizmantojiet asus vai abrazīvus materiālus un stikla skrāpjus. Stikls var tikt sabojāts.

Montāža

Montējot pievērsiet uzmanību tam, lai uzraksts „right above” būtu apgriezts otrādi un atrastos kreisajā pusē apakšā.

1. Virsējo rūti iebīdīet slīpi virzienā uz aizmuguri (A attēls).
2. Uzlieciet uz stikla rūts kreisajā un labajā pusē stiprinājuma spaiļus, pozicionējiet, novietojot atsperes virs pieskrūvēšanai paredzētajām atverēm, un pieskrūvējiet tās (B attēls).



3. Virsējo rūti iebīdīet slīpi virzienā uz aizmuguri. Gludajai virsmai ir jābūt ārpusē.
4. Uzlieciet pārseguma paneli un pieskrūvējiet to.
5. Ielieciet cepeškrāsns durvis.

Cepeškrāsni sāciet lietot tikai pēc atbilstošas rūšu iemontēšanas.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

Traucējumu tabula

Ja jums kādu ēdienu neizdodas pagatavot teicami, skatiet informāciju nodaļā *Pārbaudīts mūsu virtuvē*. Tajā jūs atradīsiet daudz padomu un norādījumu par ēdienu gatavošanu.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājums/norādījumi
Cepeškrāsns nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts.	Pārbaudiet, vai nav bojāts drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kastē.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai citas ierīces jūsu virtuvē darbojas.
Displejā spīd nulles.	Strāvas padeves pārtraukums.	Vēlreiz iestatiet pareizu laiku.
Cepeškrāsns nekarsē.	Uz kontaktiem ir putekļi.	Pagrieziet slēdžu rokturus turp un atpakaļ.

Kļūdas paziņojumi

Ja displejā redzams kļūdas paziņojums ar **E**, nospiediet taustiņu . Ziņojums pazūd. Iestatītā laika funkcija tiek dzēsta. Ja kļūdas paziņojums nepazūd, sazinieties ar klientu servisu.

Ja jums ir tālāk norādītie kļūdas paziņojumi, kļūdu varat novērst saviem spēkiem.

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Risinājums/norādījumi
E011	Kāds taustiņš turēts pārāk ilgi nospiests vai ir nosegts.	Nospiediet visus taustiņus pa vienam. Pārbaudiet, vai kāds taustiņš nav iesprūdis, nosegts vai notraipījies.

Elektrotraumas risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontēt drīkst tikai mūsu apmācīts klientu servisa speciālists.

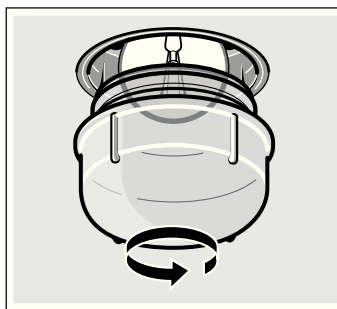
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomainīšana

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

Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

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



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkļiedētāju.
5. Izņemiet trauku divi un ieslēdziet drošinātāju.

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

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

E numurs un FD numurs

Lai varētu nodrošināt kvalitatīvu konsultāciju, zvanot, lūdzam norādīt ražošanas numuru (E-Nr.) un sagatavošanas numuru (FD-Nr.). Tipa plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces, pa labi no cepeškrāsns durvīm. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit varat ierakstīt savas ierīces datus un klientu servisa tālruni numuru.

E Nr. FD Nr.

Klientu dienests

Nemiet vērā, ka servisa tehniķa apmeklējums nepareizas lietošanas gadījumā arī garantijas laikā nebūs bezmaksas pakalpojums.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

Paļaujieties uz ražotāja kompetenci. Tā jūs nodrošināsiet, ka ierīces remontu veiks apmācīti servisa tehniķi, kam ir pieejamas oriģinālās rezerves daļas.

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

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

Enerģijas taupīšana

- Pirms gatavošanas ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melnā krāsā nokrāsotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās labi uztver siltumu.
- Gatavošanas vai cepšanas laikā cepeškrāsns durvis atveriet pēc iespējas retāk.
- Vairākas kūkas vislabāk cept citu pēc citas. Tad cepeškrāsns vēl ir silts. Šādi saīsinās otrās kūkas cepšanas laiks. 2 kantainās formas varat novietot arī vienu blakus otrai.

- Ja gatavojat ilgāku laiku, cepeškrāsns varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī iekārta atbilst Eiropas vadlīnijām 2002/96/EK par elektriskajām un elektroniskajām vecajām iekārtām (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Vadlīnijas nosaka ietvaru ES mēroga pasākumiem veco iekārtu pieņemšanai un pārstrādei.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā


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


Norādījumi

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

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

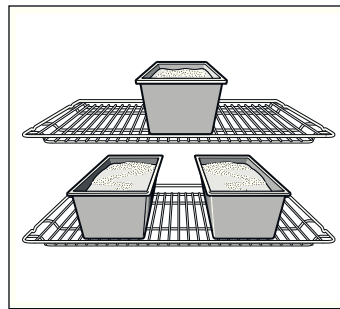
Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

- 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 brūnums. Ja nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

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

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

Kūkas formās	Forma	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta kūka, vienkārša	apaļā/kantainā forma	2	☉	160-180	50-60
	3 kastes veida formas	3+1	☉	140-160	60-80
Biskvīta kūka, mīksta	apaļā/kantainā forma	2	☐	150-170	65-75
Tortes pamatne, biskvīta kūka	augļu pīrāga forma	3	☐	160-180	20-30
Mīksta augļu kūka, biskvīta mīkla	izjaucamā forma/kēksa forma	2	☐	160-180	50-60
Biskvīta pamatne, 2 olas (iepriekš uzkaršējiet)	augļu pīrāga forma	2	☐	160-180	20-30
Biskvīta torte, 6 olas (iepriekš uzkaršējiet)	izjaucama forma	2	☐	160-180	40-50
Smilšu mīklas pamatne ar malām	izjaucama forma	1	☐	170-190	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni*	izjaucama forma	1	☐	170-190	70-90
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	picas paplāte	1	☐	220-240	35-45
Rauga mīklas kēkss	izgāžamā kēksa veidne	2	☐	150-170	60-70
Pica, plāna pamatne ar nelielu daudzumu garnējuma (iepriekš uzkaršējiet)	picas paplāte	1	☐	250-270	10-15
Pikantās kūkas*	izjaucama forma	1	☐	180-200	45-55

* Ļaujiet kūkai apm. 20 minūtes nogatavināties izslēgtā, aizvērtā iekārtā.

Kūkas uz paplātes	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sausu pildījumu	cepampanna	2	☐	170-190	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	35-45
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	2	☐	180-200	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	140-160	40-50
Rauga mīklas izstrādājumi ar riekstu pildījumu	cepampanna	3	☐	170-190	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	3	☐	160-180	40-50
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	50-60
Smilšu mīklas izstrādājumi ar riekstu pildījumu	cepampanna	2	☐	170-190	20-30
Smilšu mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	2	☐	170-190	60-70
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	universālā panna	1	☐	210-230	40-50
Biskvīta rulete (cepeškrāsni iepriekš sakarsējiet)	cepampanna	2	☐	170-190	15-20
Pītā maize no rauga mīklas no 500 g miltu	cepampanna	2	☐	170-190	25-35
Kēkss no 500 g miltu	cepampanna	3	☐	160-180	60-70
Kēkss no 1 kg miltu	cepampanna	3	☐	140-160	90-100
Strūdele, salda	universālā panna	2	☐	190-210	55-65
Pica	cepampanna	2	☐	210-230	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	180-200	40-50
Pica (iepriekšēja sakarsēšana)	universālā panna	2	☐	250-270	10-15
Bureks	universālā panna	2	☐	180-200	40-50

Cepumi	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Cepumi	cepampanna	3	☉	140-160	15-25
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	130-150	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☉	130-150	30-40
Smilšu cepumi (iepriekšējā sakarsēšana)	cepampanna	3	☐	140-150	30-40
	cepampanna	3	☉	140-150	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	140-150	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☉	130-140	40-55
Mandeļu cepumi	cepampanna	2	☐	100-120	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	100-120	35-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☉	100-120	40-50
Bezē kūkas	cepampanna	3	☉	80-100	100-150
Mafini	režģis ar mafinu paplāti	2	☐	170-190	20-25
	2 režģi ar mafinu paplātēm	3+1	☉	160-180	25-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	cepampanna	2	☐	210-230	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	cepampanna	3	☉	180-200	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	180-200	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☉	170-190	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi	cepampanna	2	☐	180-200	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	160-180	25-35

Maize un smalkmaizītes


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

Nekad neļaujiet karstā cepeškrāsni ūdeni.

Maize un smalkmaizītes	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Rauga mīklas maize no 1,2 kg miltu	universālā panna	2	☐	270	5
				200	30-40
Maize ar ieraugu no 1,2 kg miltu	universālā panna	2	☐	270	8
				200	35-45
Plācenis	universālā panna	2	☐	270	10-15
Maizītes (iepriekš nekarsējiet)	cepampanna	3	☐	200-220	20-30
Maizītes no rauga mīklas, saldās	cepampanna	3	☐	180-200	15-20
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	160-180	20-30

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūksi ir gatavi.	Apmēram 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām ar kociņu ieduriet kūkas augstākajā vietā. Ja pie kociņa nepielīp mīkla, kūka ir gatava.
Kūka saplok..	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. Ievērojiet receptē norādītos cepšanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļļojiet izjaukamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Cepta produkta ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo ☐ karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.

Augļu kūkas apakšā ir pārāk gaišas.	Nākamreiz ievietojiet kūkas par vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojiet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepšanas laikā pielīp cits pie cita.	Ap katru cepumu vajadzētu būt 2 cm attālumam. Tas dod pietiekamu vietu cepuma gabaliem uzrūgt un apbrūnēt.
Jūs esat cepis vairākos līmeņos. Augšējā pannā cepumi ir nedaudz tumšāki nekā apakšējās.	Cepšanai vairākos līmeņos vienmēr izmantojiet 3D karsēšanas gaisu  . Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kondensāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

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

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

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ielejiet nedaudz vairāk šķidruma.

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

Vērtības tabulā

Trauki bez vāka = atvērti

Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

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

Cepeši

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, šķidrums ir jāpievieno nedaudz vairāk nekā, gatavojot stikla traukā.

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

Grilēšana

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes cepeškrāsni uzkaršējiet un tad grilējamās 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 ⅔ no cepšanas laika.

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

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

Gaļa

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

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

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

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

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Liellopu gaļa						
Sutināts liellopu gaļas cepetis	1,0 kg	ar vāku	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Liellopu gaļas fileja, vidēja	1,0 kg	bez vāka	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbifs, vidējs	1,0 kg	bez vāka	1		220-240	60
Steiks, 3 cm biezs, vidējs		režģis + universālā panna	5+1		3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1,0 kg	bez vāka	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teļa stilbs	1,5 kg	bez vāka	2		210-230	140

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Cūkgaļa						
Cepetis bez ādas (piem., skausts)	1,0 kg	bez vāka	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Cepetis ar speķa ādu (piem., plecs)	1,0 kg	bez vāka	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cūkgaļas fileja	500 g	režģis + universālā panna	3+1		220-230	30
Cūkgaļas cepetis, liess	1,0 kg	bez vāka	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kūpināta cūkgaļa ar kaulu	1,0 kg	ar vāku	2		200-220	70
Steiks, 2 cm biezs		režģis + universālā panna	5+1		3	20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi		režģis + universālā panna	5+1		3	10

Jēra gaļa

Jēra mugura ar kaulu	1,5 kg	bez vāka	2		190	60
Jēra stilbs bez kaula, vidējs	1,5 kg	bez vāka	1		150-170	120

Medījumi

Stirnas mugura ar kaulu	1,5 kg	bez vāka	2		200-220	50
Stirnas stilbs bez kaula	1,5 kg	ar vāku	2		210-230	100
Mežacūkas cepetis	1,5 kg	ar vāku	2		180-200	140
Brieža cepetis	1,5 kg	ar vāku	2		180-200	130
Trusis	2,0 kg	ar vāku	2		220-240	60

Maltā gaļa

Maltas gaļas cepetis	no 500 g gaļas	bez vāka	1		180-200	80
----------------------	----------------	----------	---	--	---------	----

Desiņas

Desiņas		režģis + universālā panna	4+1		3	15
---------	--	---------------------------	-----	--	---	----

Putnu gaļa

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

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

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

Cepot pīli vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārnem. 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	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Vista, nesadalīta	1,2 kg	režģis	2		200-220	60-70
Vista, nesadalīta	1,6 kg	režģis	2		190-210	80-90
Vistas pusītes	pa 500 g	režģis	2		220-240	40-50
Vista porciju gabalos	pa 150 g	režģis	3		210-230	30-40
Vista porciju gabalos	pa 300 g	režģis	3		220-240	35-45
Vistas krūtiņa	pa 200 g	režģis	2		3	30-40

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Pīle, nesadalīta	2,0 kg	režģis	2	☒	190-210	100-110
Pīles krūtiņa	pa 300 g	režģis	3	☒	240-260	30-40
Zoss, nesadalīta	3,5–4,0 kg	režģis	2	☒	170-190	120-140
Zoss stilbiņi	pa 400 g	režģis	3	☒	220-240	50-60
Jauns tītars, nesadalīts	3,0 kg	režģis	2	☒	180-200	80-100
Tītara gaļas rulete	1,5 kg	bez vāka	1	☒	190-210	110-130
Tītara krūtiņa	1,0 kg	ar vāku	2	☐	180-200	80-90
Tītara stilbiņš	1,0 kg	režģis	2	☒	180-200	90-100

Zivis
Pēc ¾ apgroziet zivs gabaliņus.
Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgriez. Veselu zivi cepeškrāsnī lieciet peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu. Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, apaļu trauciņu, zivs būs stabilāka.
Gatavojot zivs fileju, pievienojiet pāris karotes šķidruma sautēšanai.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Zivs, nesadalīta	aptuveni pa 300 g	režģis	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	režģis	2	☒	210-230	45-55
	1,5 kg	režģis	2	☒	180-200	60-70
	2,0 kg	ar vāku	2	☐	180-200	70-80
Zivs karbonāde, 3 cm bieza		režģis	3	☐	2	20-25
Zivs fileja		ar vāku	2	☐	210-230	20-30

Padomi cepšanai un grilēšanai

Tabulā nav norādīti dati par cepeša svaru.	Izvēlieties vērtības atbilstoši nākamajam zemākajam svaram un pagariniet laiku.
Jūs varat pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.	Izmantojiet gaļas termometru (pieejams specializētos veikalos) vai veiciet «karotes pārbaudi». Ar karoti iespiediet cepetī. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.
Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.	Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.
Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.	Tas ir normāli; to izraisa fizikālas parādības. Liela ūdens tvaiku daļa iziet caur tvaiku izeju. Tas var nosēsties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā.

Sacepumi, garnējums, tostermaizes

Traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
Ja grilējat tieši uz režģa, papildus 1. līmenī ievietojiet universālo pannu. Cepeškrāsns nekļūs netīra.
Sacepuma gatavības pakāpe atkarīga no trauka lieluma un sacepuma biezuma. Skatīti tabulā ir aptuvenas vērtības.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Sacepumi					
Sacepums, salds	sacepumu veidne	2	☐	180-200	50-60
Suflē	sacepumu veidne	2	☐	170-190	35-45
	porciju veidnes	2	☐	190-210	25-30
Nūdeļu sacepums	sacepumu veidne	2	☐	200-220	40-50
Lazanja	sacepumu veidne	2	☐	180-200	40-50

Ēdiens	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, Ilgums minūtēs	grilēšanas līmenis
Garnējums					
Kartupeļu garnējums, svaigas priedes, maks. 4 cm biezs	1 sacepumu veidne	2		160-180	60-80
	2 sacepumu veidnes	1+3		150-170	60-80
Tostermaizes					
4 gab., ar pildījumu	režģis	4		3	7-10
12 gab., ar pildījumu	režģis	4		3	5-8

Gatavie produkti


Ņemiet vērā ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Ja piederumus izklājat ar cepamo papīru, pievērsiet uzmanību tam, lai papīrs būtu piemērots izvēlētajai temperatūrai. Papīra izmēru pielāgojiet ēdiena apjomam.

Gatavošanas rezultāts ir ļoti atkarīgs no pārtikas produkta. Vēl negatavs produkts var būt apbrūnināts un nepilnīgi gatavs.

Ēdiens	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Pīca, saldēta					
Pīca ar plānu pamatni	universālā panna	2	/	200-220	15-20
	universālā panna + režģis	3+1		180-200	20-30
Pīca ar biezu pamatni	universālā panna	2	/	170-190	20-30
	universālā panna + režģis	3+1		170-190	25-35
Bagetes pīca	universālā panna	3	/	170-190	20-30
Maza pīca	universālā panna	3	/	190-210	10-20
Pīca, atdzesēta					
Pīca (iepriekšējā sakarsēšana)	universālā panna	1	/	180-200	10-15
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti					
Frī kartupeļi	universālā panna	3	/	190-210	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1		180-200	30-40
Kroketes	universālā panna	3	/	190-210	20-25
Kartupeļu pankūkas, pildīti kartupeļi	universālā panna	3	/	200-220	15-25
Maizes izstrādājumi, saldēti					
Maizītes, bagete	universālā panna	3	/	180-200	10-20
Sāļie cepumi (neizcepti)	universālā panna	3	/	200-220	10-20
Maizes izstrādājumi, pusgatavi					
Izceptas, uzsildāmas maizītes, bagetes	universālā panna	3		190-210	10-20
	universālā panna + režģis	3+1		160-180	20-25
Dažādi gaļas izstrādājumi, saldēti					
Zivju pirkstiņi	universālā panna	2	/	220-240	10-20
Cāļu gaļas gabaliņi	universālā panna	3	/	200-220	15-25
Strūdele, saldēta					
Strūdele	universālā panna	3	/	180-200	35-40



Īpaši ēdieni

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

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

Jogurta sagatavošana

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

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

Atkausēšana

Atkausēšanas ilgums atkarīgs no pārtikas produktu veida un daudzuma.


Ņemiet vērā ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Saldētus pārtikas produktus izņem no iepakojuma un piemērotā traukā novieto uz režģa.


Putna gaļu ar krūtiņas pusi uz leju uzlieciet uz šķīvja.

Saldēti produkti

Piem., putukrējuma tortes, biskvīta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, cālis, desa un gaļa, maize un smalkmaizītes, kūkas un citi cepumi

Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra
režģis	1		temperatūras regulatori paliek izslēgti

Žāvēšana

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





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

Ļaujiet tiem nopīlēt un nosusiniet tos.

Izklājiet universālo pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru.

Ļoti sulīgi augļi vai dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež.

Žāvētie augļi vai dārzeņi nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

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

Pasterizācija

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

Uzmanību!

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

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

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

3. Uz katra trauka 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 ielejiet ½ litru karsta ūdens. (apm. 80 °C).

3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

4. Apakšējās karsēšanas  iestatīšana

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

Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.
2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.

Pasterizācija

Augļi

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

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

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

Dārzeni

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

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

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

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

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

Testa ēdieni

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

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

Cepšana

Cepšana 2 līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Cepšana 3 līmeņos:

Ievietojiet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

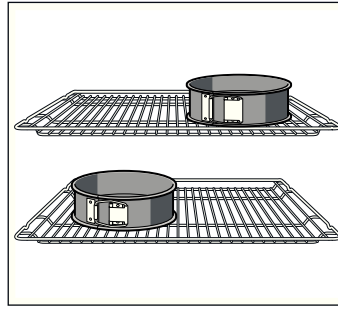
Vienlaicīgi ievietotas pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavas.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1 līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2 līmeņos:

Tumšās saliekamās formas novietojiet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda

Cepšana vienā līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu ☐.

Restu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu. .

Ēdiens	Piederumi un formas	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi (iepriekšējā sakarsēšana*)	cepampanna	3	☐	140-150	30-40
	cepampanna	3	☒	140-150	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☒	140-150	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-140	40-55
Mazas kūciņas (iepriekšēja sakarsēšana*)	cepampanna	3	☐	150-170	20-35
	cepampanna	3	☒	150-170	20-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☒	140-160	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-150	35-55
Ūdens biskvīts (iepriekšēja sakarsēšana*)	izjaucamā forma uz režģa	2	☐	160-170	30-40
Ūdens biskvīts	izjaucamā forma uz režģa	2	☒	160-170	25-40
Kūka ar ābolu pildījumu	režģis + 2 izjaucamās formas Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 režģi + 2 izjaucamās formas Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

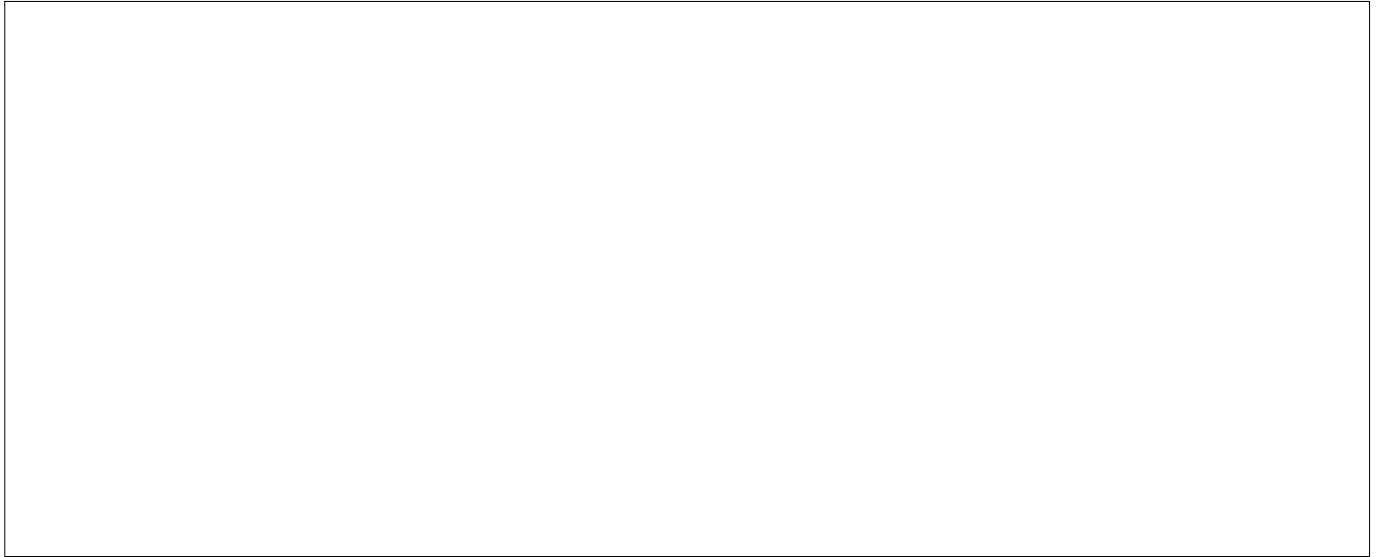
* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas režīmu.

Grilēšana

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

Ēdiens	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Tostermaizes apbrūnināšana Iepriekš uzkarsējiet 10 minūtes	režģis	5	☒	3	½-2
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali* Neuzkarsējiet iepriekš	režģis + universālā panna	4+1	☐	3	25-30

* Pēc ⅔ laika apgroziet.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000648746

910228