



Integreeritav ahi HBA2413.0S
Integruota orkaitė HBA2413.0S
Iebūvējama cepeškrāsns HBA2413.0S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend3
[It] Naudojimo instrukcija27

[lv] Lietošanas instrukcija51

Olulised ohutusnõuded	4	Meie köögistuudios katsetatud	17
Kahjustuste põhjused.....	5	Koogid ja küpsised	17
Teie uus küpsetusahi	6	Küpsetamise nõuanded	19
Juhtpaneel.....	6	Liha, linnuliha, kala.....	20
Nupud ja näidik.....	6	Praadimise ja grillimise nõuanded	22
Funktsiooninupp.....	6	Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid	22
Temperatuurinupp.....	6	Valmistooted.....	23
Ahjukamber.....	7	Erilised toidud.....	23
Lisatarvikud	7	Sulatamine	24
Lükake tarvik sisse	7	Kuivatamine	24
Täiendavad lisatarvikud	7	Konservimine	24
Klienditeeninduses müüdav.....	9	Akrüülamiid toiduainetes	25
Ukse turvalukk.....	9	Testtoidud	25
Enne esmakordset kasutamist.....	9	Küpsetamine.....	25
Kellaaja seadmine	9	Grillimine.....	26
Ahju kuumaks ajamine	9		
Tarvikute puhastamine.....	9		
Ahju seadete reguleerimine	9		
Kuumutusviis ja temperatuur.....	9		
Kiirkuumus	10		
Ajafunktsioonide seadmine.....	10		
Signaalkell.....	10		
Kestus	10		
Lõpetusaeg	11		
Kellaaeg.....	11		
Praetermomeeter	11		
Praetermomeetri kasutamine.....	12		
Sisetemperatuuri seadmine	12		
Lapselukk.....	12		
Põhiseadete muutmine	13		
Hooldus ja puhastus	13		
Puhastusvahendid	13		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	14		
Grillküttekeha allapööramine.....	14		
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	14		
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	15		
Tõrge, mis nüüd?	16		
Tõrgete tabel.....	16		
Ahjulambi pirni vahetamine.....	16		
Klaaskate.....	16		
Klienditeenindus	16		
E-number ja FD-number	16		
Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks.....	17		
Energia säästmine	17		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	17		

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

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Põletuse oht!

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

Vigastuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

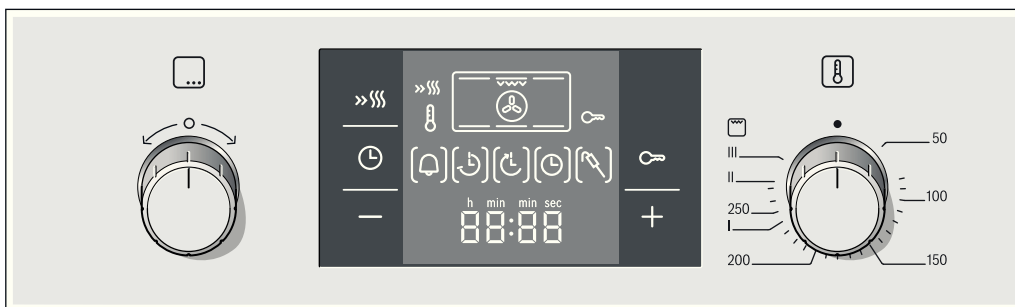
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase 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 tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

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 ühekorraga. Sõltuvalt seadme mudelist võib detailides esineda erinevusi.



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.
🔥 Ülalt/altkuumutus	Kookide küpsetamine ühel tasandil, vormiroogade ja taiste praadide, nt veise- või ulukilihapraadide küpsetamine. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.

* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN50304 vastav energiatõhususklass.

Asend

🔥 Ringleva õhuga grill

Kasutamine

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.

🔥 Altkuumutus

Sissetegemine ja järelküpsetamine või -pruunistamine. Kuumus tuleb alt.

🔥 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 seate soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

Asend	Täendus
● Nullasend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-270	Temperatuurivahemik
I, II, III	Grillimisrežiimid
	Grillimisastmed laiapinnalise grilli 🔥 puhul. I = režiim 1, nõrk II = režiim 2, keskmine III = režiim 3, tugev

Ahju kuumenemise ajal põleb näidikul sümbol 🔥. Kuumenemispause ajal see kustub.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilaator 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.

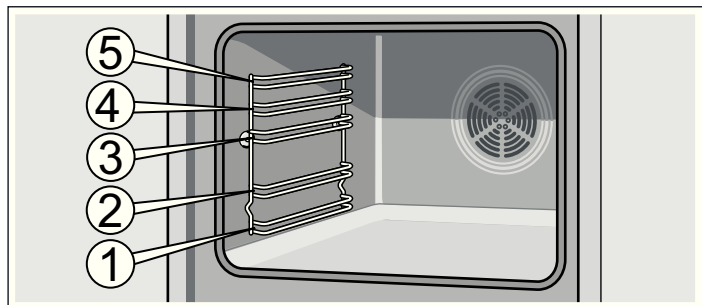
Lisatarvikud

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

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

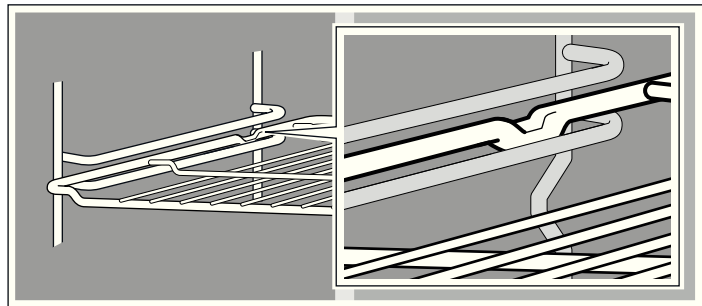
Lükake tarvik sisse

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



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

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



Ventilaator

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

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

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

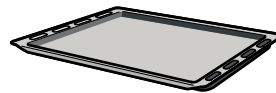
Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.



Rest

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

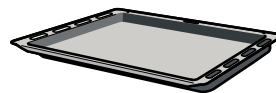
Asetage rest ahju nii, lahtine külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla .



Emailitud küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega pool jääb ahju ukse poole.



Universaalpann

Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumisnõuna.

Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega pool jääb ahju ukse poole.



Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab täpset küpsetamist.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest. Oma ahjus kasutamiseks sobivate lisatarvikute valiku leiame meie kataloogidest või Internetist. Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomase teabe leiame müügimaterjalidest.

Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Otstarve
Rest	HEZ334000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
Emailitud küpsetusplaat	HEZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Universaalpann	HEZ332003	Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumisnõuna. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Sisseasetatav rest	HEZ324000	Praadidele. Asetage rest alati universaalpannile. Universaalpann püüab kinni tilkuva rasva ja lihamahla.

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Otstarve
Grillplaat	HEZ325000	Grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, et ahi jääks puhtamaks. Kasutage grillplaati alati universaalpannil. Grillplaadil grillimine: kasutage ainult tasanditel 1, 2 ja 3. Grillplaat pritsmekaitsena: asetage universaalpann koos grill-plaadiga resti alla.
Pitsaplaat	HEZ317000	Idealne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.
Leivaküpsetusplaat	HEZ327000	Leivaküpsetusplaat sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.
Külgevõtmatu pinnaga emailitud küpsetusplaat	HEZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadi küljest kergemini lahti. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.
Külgevõtmatu pinnaga universaalpann	HEZ332011	Mahlased koogid, küpsetised, sügavkülmutatud road ja suured praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldserv jääb ahju ukse poole.
Profipann koos sisseasetatava restiga	HEZ333003	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.
Teleskoopsiinid		
2-kordsed	HEZ338250	Tasandil 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati kaugemale välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.
3-kordsed	HEZ338352	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi kaugemale välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed siinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
3-kordsed teleskoopsiinid	HEZ338356	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid	HEZ338357	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Väljatõmmatavad siinid fikseeruvad kohale ja lisatarvikut on lihtne nende peale asetada. 3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
Isepuhastuvad külgseinad		
Ahjulambiga seadmed	HEZ339020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju külgseintele paigaldada isepuhastuvad katted.
Ahjulambi ja automaatprogrammidega seadmed	HEZ339020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju külgseintele paigaldada isepuhastuvad katted.
Isepuhastuv lagi ja külgseinad		
Ahjulambi ja väljatõmmatava grillküttekehaga seadmed	HEZ329020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgseintele paigaldada isepuhastuvad katted.
Kahe ahjulambi ja väljatõmmatava grillküttekehaga seadmed	HEZ329022	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgseintele paigaldada isepuhastuvad katted.
Ahjulambi ja keeratava grillküttekeha ja praetermomeetriga seadmed	HEZ329027	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgseintele paigaldada isepuhastuvad katted.
Rasvafilter	HEZ329000	Selle saate paigaldada tagantjärele. Rasvafilter püüab õhust kinni rasvaosakesed ja vähendab lõhnu. Üksnes mudelitele, mille E-numbri teine number on 6, 7 või 8 (nt HBA38B750)
Süsteemi kuuluv auruti	HEZ24D300	Köögilija ja kala tervislikuks valmistamiseks.

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

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

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

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. Lugege enne läbi peatükk *Ohutusnõuanded ja -hoiatused*.

Kellaaja seadmine

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

1. Vajutage nupule ☹.

Näidikule ilmub kellaag 12:00. Ajasümbolid põlevad, sulud on ☹ ümber.

2. Nupuga + või - seadke kellaag õigeks.

Seatud kellaag võetakse mõne sekundi pärast üle.

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.

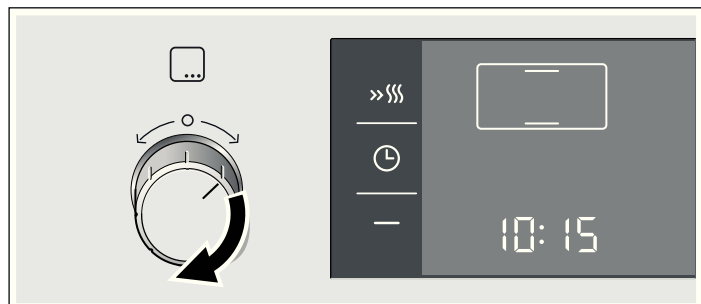
Ahju seadete reguleerimine

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 leiate peatükist *Ajafunktsioonide seadmine*.

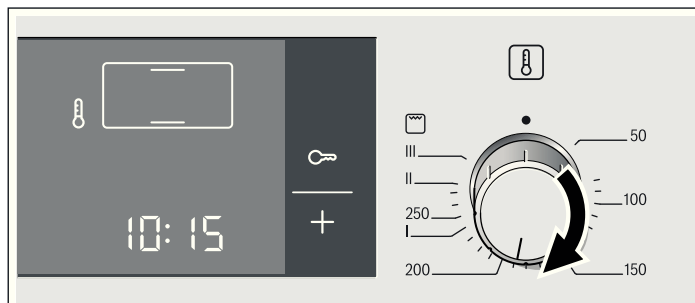
Kuumutusviis ja temperatuur

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 
- Ült/altkuumutus 

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

1. Seadke 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 helisignaali. 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 helisignaali. 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. Esiplaani 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.

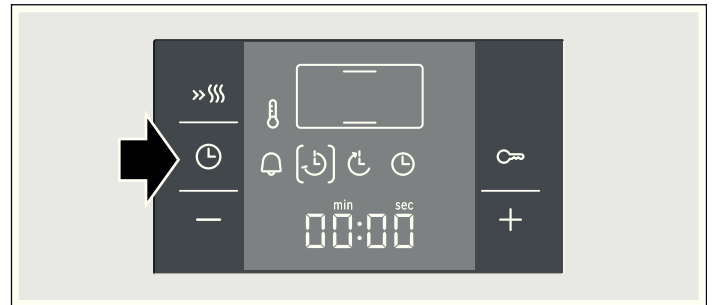
Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.

3. Vajutage kaks korda nupule .

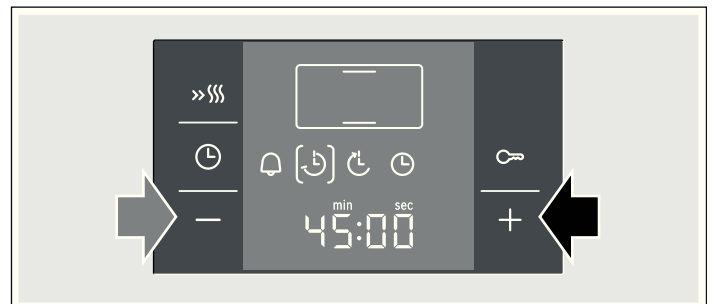
Näidikule ilmub 00:00. Ajasümbolid põlevad,  ümber on sulud.



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 helisignaali. 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.

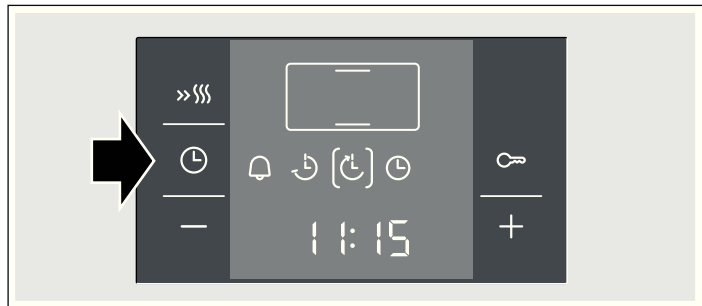
Lõpetusaeg

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 toiduained 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.

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.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. 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. Kõpsetustulemus 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 või pärast voolukatkestust vilguvad näidikul sümbol  ja neli nulli. Seadke kellaage õigeks.

1. Vajutage nupule .
 - Näidikule ilmub kellaage 12:00. Ajasümbolid põlevad, sulud on  ümber.
 2. Nupuga **+** või **-** seadke kellaage õigeks.
- 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 kellaaga.
- Seatud kellaage võetakse üle mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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

Sobivad kuumutusviisid

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

Ahju temperatuur

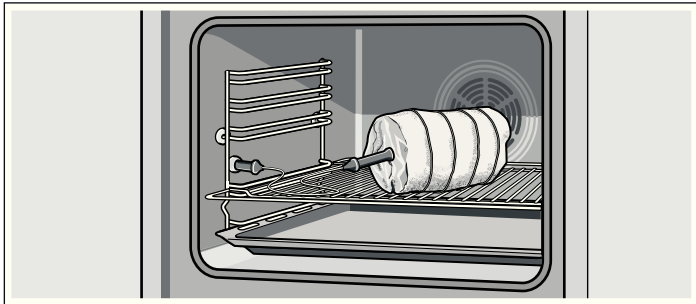
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

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.

Sisetemperatuuri seadmine

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

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 sisetemperatuur.
4. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur.
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

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

Seatud sisetemperatuur on saavutatud

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

Kui soovite sisetemperatuuri veelkord tõsta, vajutage nupule  seni, kuni sümboli  ümber on taas sulud. Nupuga **+** või **-** reguleerige sisetemperatuur 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.

Sisetemperatuuri muutmine

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

Kui sisetemperatuur 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	Sisetemperatuur °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 kellaaega 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 üle-võtmiseni	ca 2 sek	ca 5 sek*	ca 10 sek

* vaikimisi seade

Ühtegi teist ajafunktsiooni ei tohi olla seatud.

- 1. Vajutage ca 4 sekundit nupule ☺.
Näidikule ilmub aktuaalne põhiseade kellaaja näidu kohta, nt c1 1 valiku 1 puhul.
 - 2. Nupuga + või - muutke põhiseadet.
 - 3. Kinnitage nupuga ☺.
Näidikule ilmub järgmine põhiseade. Nupuga ☺ võite läbida kõik tasandid ja muuta nupuga + või -.
 - 4. 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.

Puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest. Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Ala	Puhastusvahendid
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	Puhastusvahendid
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.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
Teleskoopsiinid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas.
Lisatarvikud	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:

- 1. Puhastage põhjalikult ahju põhi, lagi ja külgliseinad.
- 2. Reguleerige välja 3D-kuum õhk ☼.
- 3. Laske tühjal suletud ahjul kuuneda 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 külgseinte puhastamine

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahust.

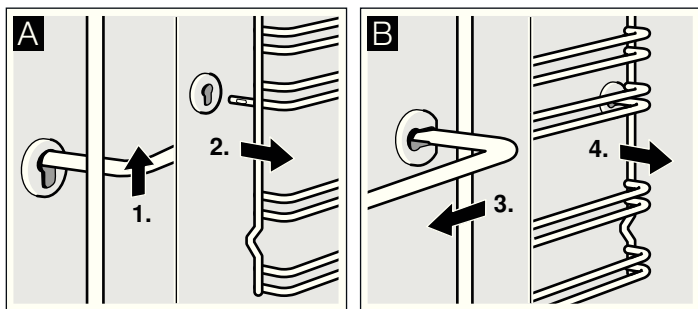
Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. Ärge kunagi töödelge isepuhastuvaid pindu küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendiga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

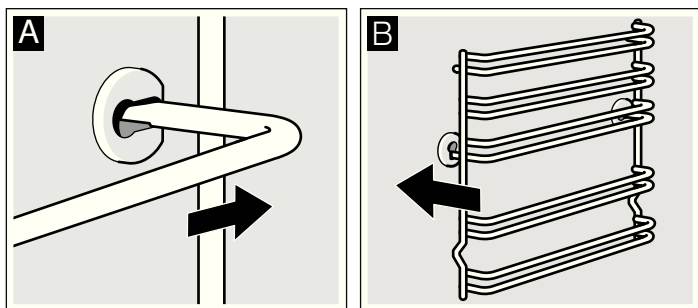
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



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

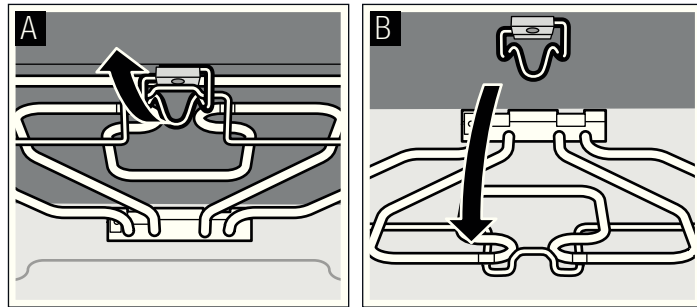
Grillküttekeha allapööramine

Lae puhastamiseks saab grillküttekeha alla pöörata.

⚠ Põletusohut!

Küpsetusahi peab olema külm.

1. Hoidke grillküttekehast kinni ja tõmmake hoidelooka ettepoole, kuni see kuuldavalt fikseerub (joonis A).
2. Pöörake grillküttekeha alla (joonis B).



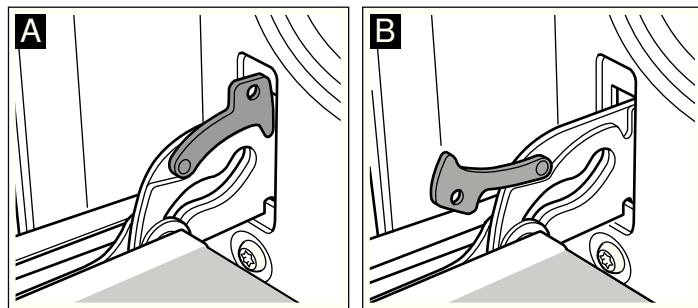
3. Pärast puhastamist pöörake grillküttekeha jälle üles ja hoidke selles asendis.

4. Tõmmake hoidelook alla ja laske sel kuuldavalt fikseeruda.

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 ahjuuks 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.

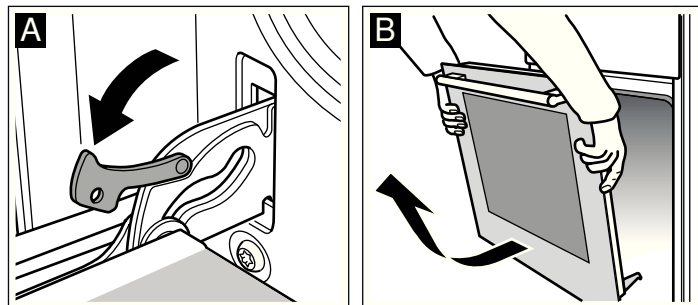


⚠ Vigastusohut!

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

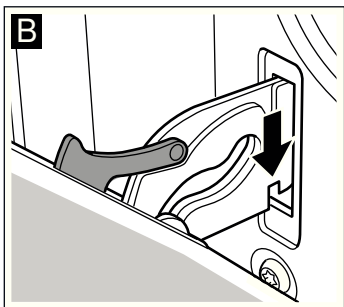
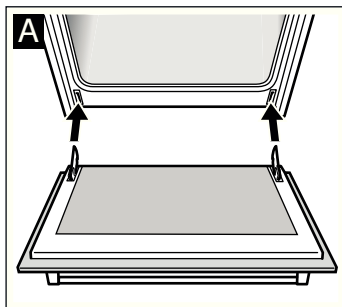
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



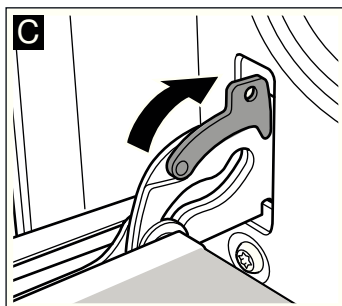
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusoh!

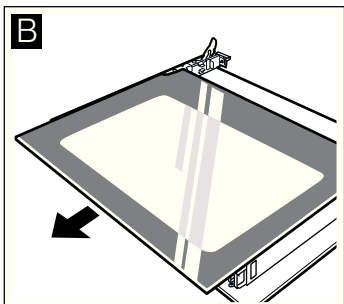
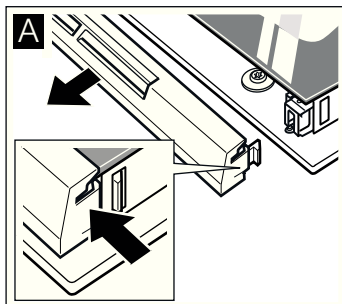
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

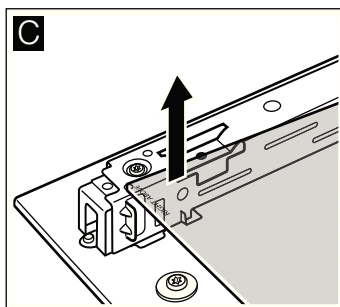
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

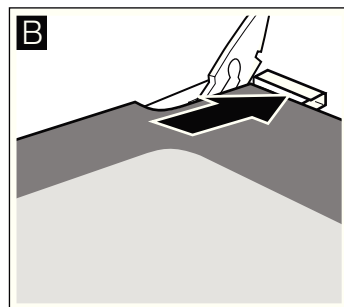
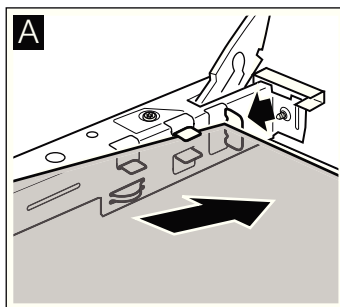
⚠ Vigastuste oht!

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

Paigaldamine

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

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



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

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

Tõrge, mis nüüd?

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

Tõrgete tabel

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Ahi ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögitali põleb ja kas teised köögimasinad töötavad.
Näidikul vilguvad ☹ ja nullid.	Voolukatkestus.	Seadke kella-aeg uuesti õigeks.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kontaktid on tõl-mused.	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 kii-lunud, kinni kaetud või määrdunud.

⚠ Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

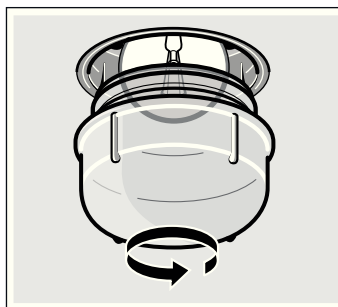
Ahjulambi pirni vahetamine

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. Kruvige 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 emailitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.
- Mitut kooki küpsetage soovitatavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise kooki 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 jääkkuumust

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkused

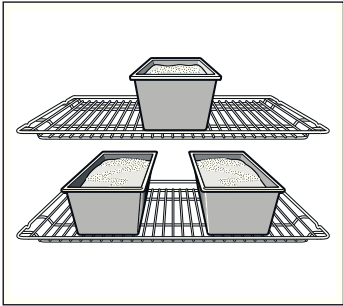
- Tabelis olevad väärtused kehtivad alati külma ja tühja ahju paneku kohta. Kasutage eelkuumutust ainult siis, kui tabelis on nii näidatud. Katke tarvik paberiga alles pärast eelkuumutamist.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Nad sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja omadustest.
- Kasutage kaasasolevaid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

- 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.



Koogid ja küpsised

Ühel tasandil küpsetamine

Pealt-ja altkuumusega ☐ õnnestub kookide küpsetamine kõige paremini.

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku ☐

Kahel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

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

Kolmel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt.

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

Tabelid

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

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	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

* Laske koogil umbes 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Vormikoogid	Vorm	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Hõrk keeks	ümar/piklik vorm	2		150-170	65-75
Tordipõhi, muretainas	puuviljakoozivorm	3		160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 muna (eelkuumutada)	puuviljakoozivorm	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 küpsetised	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

Väikesed küpsed	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kookoshelbeküpsed	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
Keedutainaküpsed	küpsetusplaat	2		210-230	30-40
Lehttainaküpsed	küpsetusplaat	3		180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1		170-190	35-45
Pärmitainaküpsed	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.	Juhiduge 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 lahtikäva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsutage põhja. Puistake sellele mandleid või riivsaia ja laotage siis kate peale. Jälgige retsepte ja küpsetusaegu.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Valige pisut madalam temperatuur, siis tuleb küpsetis ühtlasem. Küpsetage tundlikku küpsetist pealt- ja altkuumusega  ühel tasandil. Ka pealolev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamat universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsed jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsedise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku  . Samal ajal sisselükata- vad plaaditüüpe ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

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

Tabeli andmed

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

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

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u ½ cm kõrguselt kaetud.

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

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

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

Grillimine

Enne grillitava toidu ahju panemist eelkuumutage ahju u 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

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

Pöörake grillitavaid tükke pärast ⅔ küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

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

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

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

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

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisre-žiim	Kestus minuti-tes
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, pool-küpsed		rest + universaal-pann	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 + universaal-pann	3+1		220-230	30

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisre- žiim	Kestus minuti- tes
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 + universaal- pann	5+1		3	20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksu- sed		rest + universaal- pann	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

Hakkpraad

Hakkpraad	500 g lihast	lahtiselt	1		180-200	80
-----------	--------------	-----------	---	---	---------	----

Vorstikesed

Vorstikesed		rest + universaal- pann	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, soolvee või apelsinimahla.

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisre- žiim	Kestus minuti- tes
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	1		240-250	90-100
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 ⅔ 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 grill-imisrežiim	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 auruva 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 olevad andmed on ligikaudsed.

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
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	3		160-170	10-15
12 tükki, üleküpsetatud	Rest	3		160-170	15-20

Valmistooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

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

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

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	Universaalpann	2		190-210	15-25
	Universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa, paksupõhjaline	Universaalpann	2		180-200	20-30
	Universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa, pikksai	Universaalpann	3		180-200	20-30
Minipitsa	Universaalpann	3		190-210	10-20
Pitsa, jahutatud					
Pitsa (eelsoojendada)	Universaalpann	3		190-210	10-15
Kartulitooted, külmutatud					
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	20-25
Rõstitud täidetud kartulitaskud	Universaalpann	3		210-230	15-25
Küpsetised, külmutatud					
Kuklid, pikksai	Universaalpann	3		170-190	10-20
Soolakringlid (tainatooted)	Universaalpann	3		210-230	15-25
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid, eelküpsetatud baguetid	Universaalpann	3		190-210	10-20
	Universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Kõogiviljaburgerid, sügavkülmutatud					
Kalapulgad	Universaalpann	2		220-240	10-20
Kanapulgad, -nagitsad	Universaalpann	3		200-220	15-25
Struudel, sügavkülmutatud					
Struudel	Universaalpann	3		200-220	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 juhistelev.
5. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt juhistelev.

Pärmitaina kergitamine

1. Valmistage tavaline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.
2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelev.
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.
Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

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 jm küpsed	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 liitriteliste purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad katki minna.
Kasutage ainult korralikku puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.
Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Aega võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, purgi sisu kogus ja temperatuur. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkidest tuleb korralikult mulle.

Ettevalmistamine

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

4. Sulgege purgid klambritega.
Ärge pange ahju üle kuue purgi.

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 liitritelistes purkides	Mullikeste ilmunemisest 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 liitritelistes purkides	Mullikeste ilmunemisest alates	Järelsoojus
Kurgid	-	u 35 minutit
Punapeet	u 35 minutit	u 30 minutit
Rooskapsas	u 45 minutit	u 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane peakapsas	u 60 minutit	u 30 minutit
Herned	u 70 minutit	u 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks	
Üldist	■ Küpsitage võimalikult lühikest aega. ■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks. ■ Suur, paks küpselis 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. Küpsitage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

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

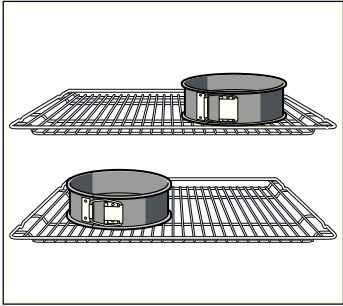
Vastavalt EN 50304/EN 60350 (2009) või IEC 60350.

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:
Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.
3 tasandil küpsetamine:
Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:
Samal ajal sisselükatavad plaaditüüpe ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:
Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.
Kaetud õunakook kahel tasandil:
Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides:
Küpsetage pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Kasutage universaalpanni asemel resti ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

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	25-35
	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	30-45
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
Röstsaiu pruunistamine 10 minutit eelsoojendada	rest	5		3	1½-2
Loomalihaburger, 12 tükki* eelsoojendamine ei ole vajalik	rest + universaalpann	4+1		3	25-30

* kui ⅔ ajast on möödunud, keerake teine pool

Svarbūs saugos nurodymai	28
Galimos gedimų priežastys.....	29
Jūsų naujoji orkaitė.....	30
Valdymo skydelis.....	30
Mygtukai ir indikatoriai.....	30
Funkcijų pasirinkimo jungiklis.....	30
Temperatūros pasirinkimo jungiklis.....	30
Orkaitės vidus.....	31
Jūsų priedai	31
Priedų įstūmimas	31
Specialūs priedai	31
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	33
Durelių apsauga.....	33
Prieš naudojant pirmą kartą	33
Paros laiko nustatymas.....	33
Orkaitės įkaitinimas	33
Priedų valymas.....	33
Orkaitės nustatymas	33
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	33
Greitas įkaitinimas	34
Laiko funkcijų nustatymas	34
Laikmatis.....	34
Trukmė	34
Išjungimo laikas	35
Laikas.....	35
Kepsnių termometras.....	36
Įsmeigiamo termometro įstatymas	36
Vidinės temperatūros nustatymas	36
Apsauga nuo vaikų	37
Pagrindinių nuostatų keitimas	37
Priežiūra ir valymas.....	37
Valymo priemonės.....	37
Rėmelio išmontavimas ir montavimas.....	38
Grilio kaitinimo elemento atlenkimas	38
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	38
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	39
Triktis, ką daryti?	40
Gedimų lentelė	40
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas.....	40
Stiklinis dangtis	40
Klientų aptarnavimo skyrius	40
„E“ numeris ir „FD“ numeris	40
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	41
Energijos taupymas.....	41
Ekologiškas utilizavimas.....	41

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	41
Pyragas ir sausainiai	41
Kepimo patarimai	43
Mėsa, paukštiena, žuvis	44
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	46
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona.....	47
Paruošti produktai	47
Specialūs patiekalai	48
Atitirpinimas	48
Džiovinimas.....	48
Konservavimas	49
Akrilamidas maisto produktuose.....	49
Bandomieji patiekalai	50
Kepimas.....	50
Kepimas griliu.....	50

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

Svarbūs saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

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

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

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

Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinio popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinio forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinio popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

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

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampas. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių 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 neatidaryd durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neuždaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Jūsų naujoji orkaitė

Čia susipažinsite su savo naująja orkaite. 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, gali būti nedidelių atskirų detalių neatitikimų.



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 sienoje 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

🔥 Grilis ir recirkuliacija

☐ Didelis grilis

☐ Apatinis kaitinimas

☐ Orkaitės lemputė

Naudojimas

Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.

Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu pabaltuoja.

Skirtas konservuoti ir kepti arba paskrudinti. Karštis tiekiamas iš apačios.

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 jungikliu galima nustatyti temperatūrą arba grilio pakopą.

Padėtis	Reikšmė
● Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.
50–270	Temperatūros sritys
I, II, III	Grilio pakopos
	Grilio pakopos griliui, dideliame griliui ☐. I = 1 pakopa, silpnai II = 2 pakopa, vidutiniškai III = 3 pakopa, stipriai

Kai orkaitė kaista, indikatoriuje šviečia simbolis 🔥. Kaitinimo pauzų metu jis užgesa.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitės viduje šviečia orkaitės lemputė. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatčius paskutinę padėtį ☐ lemputė įžiebiama neįjungus kaitinimo.

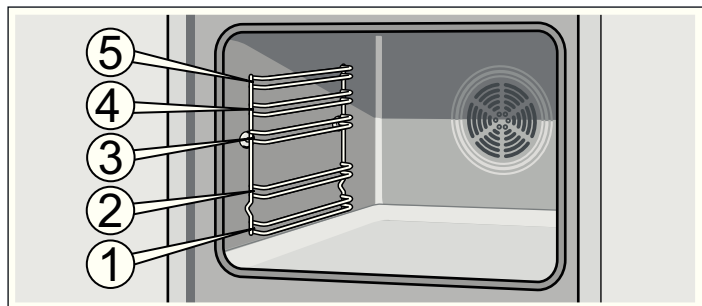
Jūsų priedai

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

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

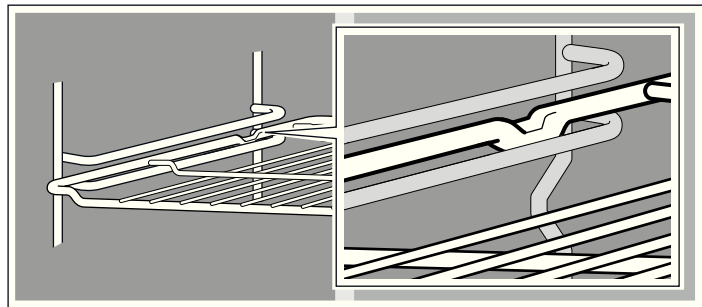
Priedų įstūmimas

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



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

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



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

Vėsinamasis ventilatorius

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

Kad išjungus orkaitę ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventilatorius dar veikia tam tikrą laiką.

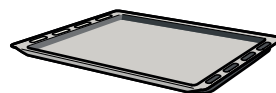
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Prašome pateikti HEZ numerį.



Grotelės

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

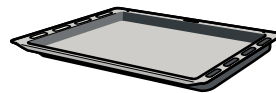
Groteles įstumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu į apačią.



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižai kraštą nukreipę link orkaitės durelių.



Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižai kraštą nukreipę link orkaitės durelių.



Kepsnių termometras

Naudojant kepsnių termometrą galima kepti tiksliai.

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Didelį orkaitių 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	Paskirtis
grotelės	HEZ334000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, šaldytiems pusgaminiams.
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331003	Pyragams ir sausainiams. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
universalusis padėklas	HEZ332003	Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Įdedamos grotelės	HEZ324000	Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.

Specialūs priedai	HEZ numeris	Paskirtis
Grilio padėklas	HEZ325000	Naudojama kepant grilyje vietoj grotelių arba kaip apsauga nuo tyškančių riebalų, kad orkaitė nenusiteptų. Grilio padėklas naudojamas tik universaliojo padėkle. Kepimas ant grilio padėklo: naudokite tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tyškančių riebalų: universalų padėklą su grilio padėklu įstumkite po grotelėmis.
Picos kepimo forma	HEZ317000	Puikiai tinka picai, užšaldytiems gaminiams arba dideliems apskritiems pyragams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.
Kepimo akmuo	HEZ327000	Kepimo akmuo skirtas pačių pagamintai duonai, bandelėms ir picai, kurių pagrindas turi būti traškus, kepti. Kepimo akmuo visada turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.
Emaliuotas kepimo padėklas su nesvylančia danga	HEZ331011	Pyragaičiai ir sausainiai neprikimba prie kepimo padėklo. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Universalusis padėklas su nesvylančia danga	HEZ332011	Sultingi pyragaičiai, kepiniai, šaldyti gaminiai ir dideli kepsniai neprikimba prie universaliojo padėklo. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Profesionalams skirtas padėklas su įdedamomis grotelėmis	HEZ333003	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.
Teleskopinės kreipiamosios Dvigubi	HEZ338250	Naudojant 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs.
Trigubi	HEZ338352	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs. Trigubi bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai	HEZ338356	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija	HEZ338357	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja, todėl lengva uždėti priedą. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Savaime išsivalančios šoninės sienelės		
Prietaisai su orkaitės lempute	HEZ339020	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įrengti papildomas šonines sienes.
Prietaisai su orkaitės lempute ir automatinio kepimo režimu	HEZ339020	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įrengti papildomas šonines sienes.
Savaime nusivalanti viršutinė dalis ir šoninės sienelės		
Prietaisai su orkaitės lempute ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HEZ329020	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Prietaisai su dviem orkaitės lemputėmis ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HEZ329022	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Prietaisai su orkaitės lempute, atverčiamu grilio kaitinimo elementu ir kepimo termometru	HEZ329027	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Garų filtras	HEZ329000	Jį galite montuoti prie orkaitės. Garų filtras surenka riebalų daleles ištraukiamame ore ir sumažina nemalonius kvapus. Tik prietaisams, kurių E numerio antrasis skaitmuo yra 6, 7 arba 8. pvz., HBA38B750)
Sistemos garintuvas	HEZ24D300	Tam, kad daržovės ir žuvį būtų galima paruošti tausojant.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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

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

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

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

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. Spustelėkite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00. Šviečia laiko simboliai, skliaustai yra aplink .

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

Po kelių sekundžių bus patvirtintas 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.

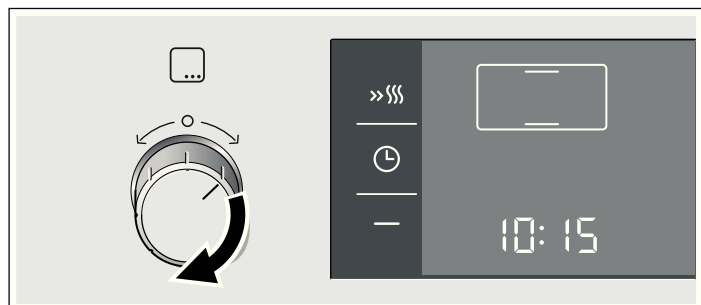
Orkaitės nustatymas

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*.

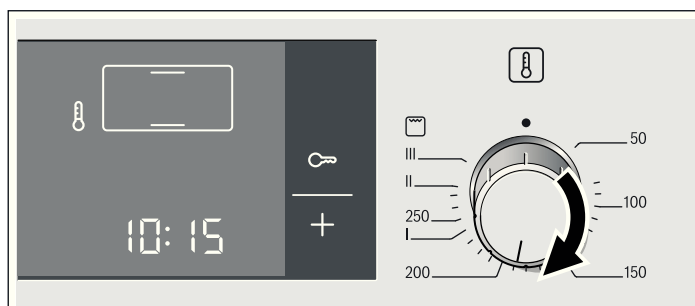
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

Greitas 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 

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

2. Paspauskite mygtuką »|||. Indikatoriuje įsibiebia simbolis »|||. Orkaitė pradeda kaisti.

Greitas įkaitinimas baigtas

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

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

Paspauskite mygtuką »|||. Indikatoriuje užgesa simbolis »|||.

Laiko funkcijų nustatymas

Jūsų orkaitei 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 grąžinkite iki 00:00. Po kelių sekundžių pakeitimas bus išsaugotas. Laikmatis išjungtas.

Informacija apie laiko nustatymus

Jei nustatyti 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 atsiranda 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.

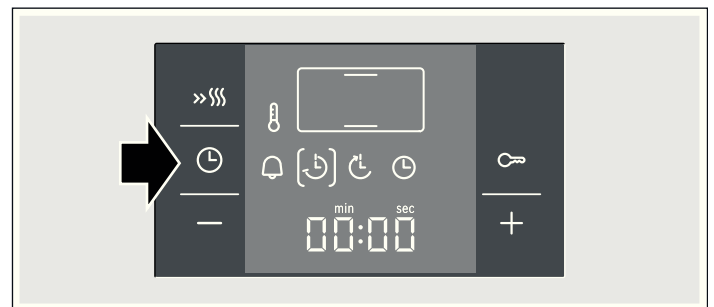
Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė – 45 minutės.

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.

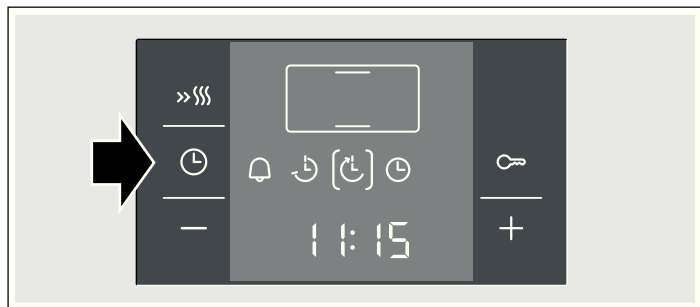
Išjungimo laikas

Galite perkelti laiką, kada Jūsų patiekalas turi būti baigtas ruošti. Orkaitė įsijungia automatiškai ir bus paruošta pageidaujamo 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  užgesa. Kai orkaitė įsijungia, rodoma skaičiuojama trukmė ir simbolis  yra skliaustuose. Simbolis  užgesa.

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

Po prijungimo arba maitinimo nutrūkimo indikatoriuje blyksi simbolis  ir keturi nuliai. Nustatykite paros laiką.

1. Spauskite mygtuką .
Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00. Šviečia laiko simboliai, skliaustai yra aplink .
2. Mygtuku **+** arba **–** nustatykite paros laiką.
Po kelių sekundžių bus patvirtintas 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
- Grilis ir recirkuliacija

Vidinė orkaitės temperatūra

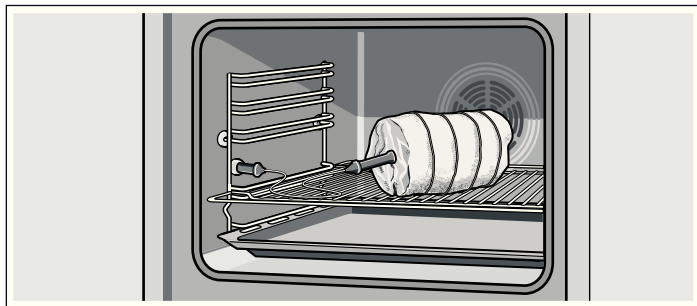
Kad įsmeigiamas termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

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.

- Įsmeigiamą termometrą įstatykite į orkaitės kairėje esantį lizdą ir uždarykite orkaitės dureles. Atkreipkite dėmesį, kad negalima prispausti įsmeigiamo termometro kabelio.
- Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą. Indikatoriuje pasirodo rekomenduojama vertė – 80 °C. Simbolis ∞ yra skliaustuose.
- Mygtuku + arba – nustatykite vidinę temperatūrą.
- 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 $\oplus$ spausdinkite tol, kol simbolis ∞ vėl atsiras skliaustuose. Mygtuku + arba – vėl nustatykite vidinę temperatūrą.

Jei norite išjungti, paspauskite mygtuką $\ominus$ 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 $\ominus$.

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 menkiausios 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,
- šveistikų 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 nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Nerūdijančiojo plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų aukštos kokybės plienui, tinkančių šiltemis paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Kepsnių termometras	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.
Stiklinis orkaitės lempučių gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste. Netrinkite.

Sritis	Valymo priemonės
Rėmai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.
Teleskopinės kreipiamosios	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nedrėkinkite arba plaukite indaplovėje.
Priedai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.

Orkaitės vidaus paviršių savaiminis išsivalymas

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

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

1. Kruopščiai nuvalykite orkaitės pagrindą, viršų ir šonines sienes.
2. Nustatykite 3D karšto oro srautą .
3. Tuščią, uždarytą orkaitę apie 2 valandas kaitinkite įjungę aukščiausią temperatūrą.

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

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

Dėmesio!

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

Orkaitės pagrindo, viršaus ir šoninių sienelių valymas

Naudokite šluostę ir karštą šarmo tirpalą arba actą.

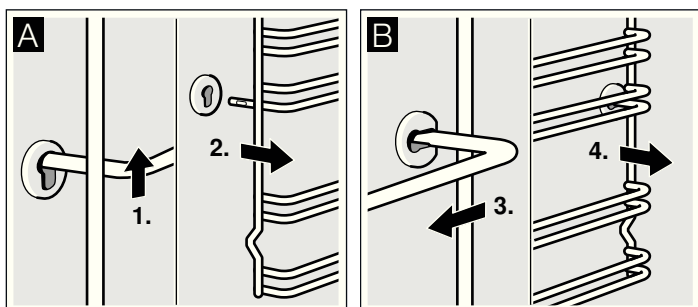
Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti. Savaimine išsivalančių paviršių nevalykite valomąja spirale arba orkaitės valikliu.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

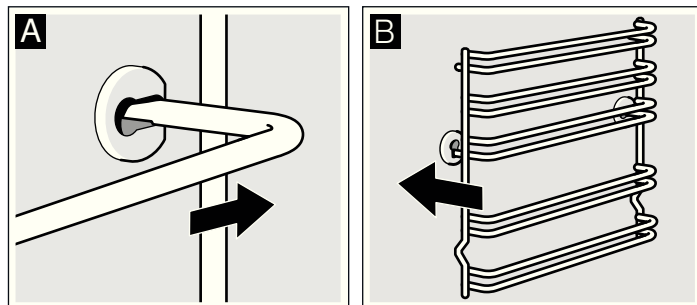
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

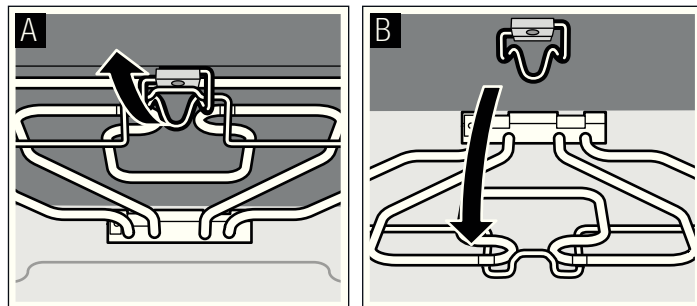
Grilio kaitinimo elemento atlenkimas

Kai norite nuvalyti viršutinę dalį, galite atlenkti grilio kaitinimo elementą.

Pavojus nudegti!

Orkaitė turi būti šalta.

1. Laikykite grilio kaitinimo elementą ir lenkite rankenėlę į viršų, kol išgirsite užsifiksavimo garsą (A pav.).
2. Atlenkite grilio kaitinimo elementą (B pav.).

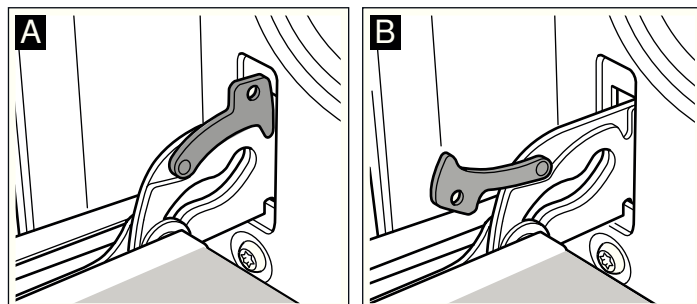


3. Išvalę vėl pakelkite grilio kaitinimo elementą ir jį laikykite.
4. Rankenėlę lenkite žemyn, kol išgirsite, kad ji užsifiksavo.

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.

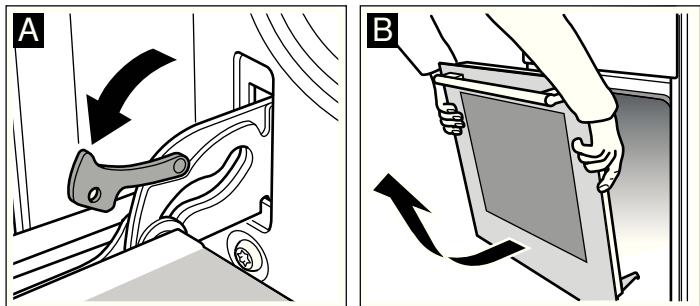


⚠ Pavojus susižaloti!

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 atkabinimas

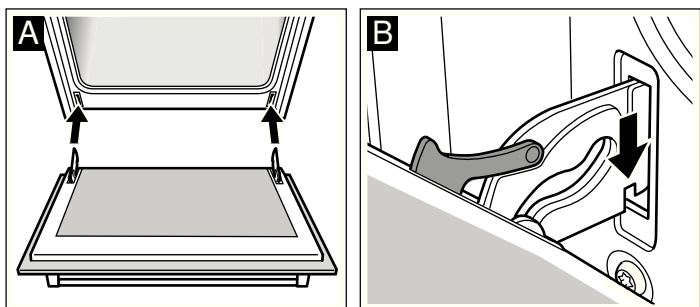
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



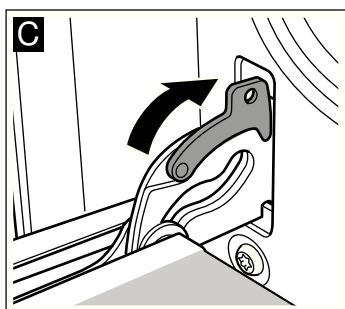
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



⚠ Pavojus susižaloti!

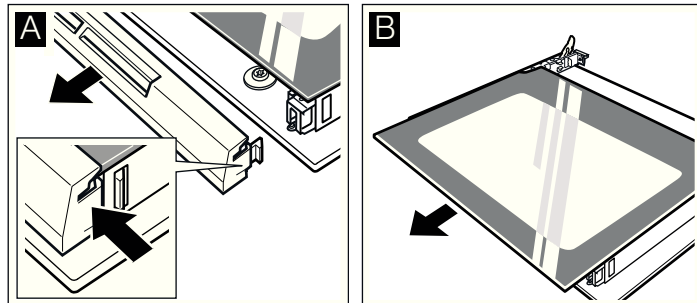
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

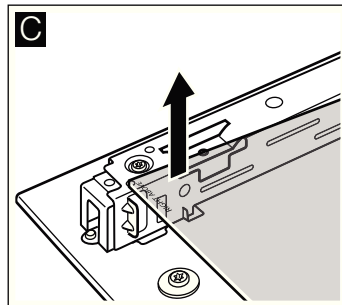
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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



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



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

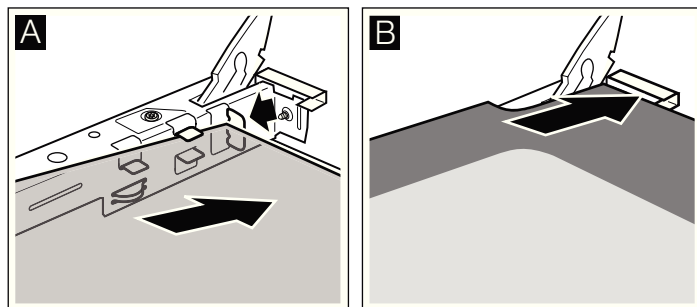
⚠ Pavojus susižaloti!

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

Įmontavimas

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

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



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

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

Triktis, ką daryti?

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

Gedimų lentelė

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių *Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje*. Ten rasite patarimų ir nurodymų, kaip ruošti maistą.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Orkaitė neveikia.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite elektros linijos saugiklį.
	Nutrūko srovės tiekimas.	Patikrinkite, ar virtuvėje dega šviesa, ar veikia kiti virtuvės prietaisai.
Indikatoriuje blyksi  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 **E**, paspauskite mygtuką . 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
E011	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.

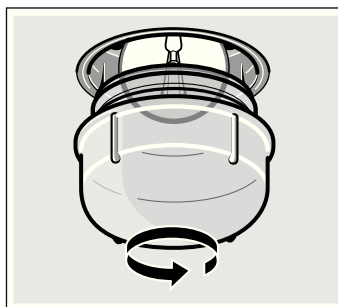
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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 saugiklį.

Stiklinis dangtis

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

Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad nereikėtų be reikalo į namus važiuoti technikui.

„E“ 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 prireikus 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 sąraše.

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 kepatant galima tausoti energiją ir tinkamai pašalinti naudotą prietaisą.

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.

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdavimo 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 kokią lygį juos reikia įstumti. Pateikiami patarimai dėl indų ir paruošimo.

Pastabos

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

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu geriausia kepti pyragą.

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepatant 2 lygiuose:

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

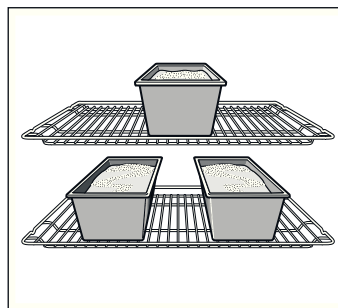
Įstūmimo lygiai kepatant 3 lygiuose:

- 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
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. Iškepęs 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 kepinus kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą  viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinus 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 mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1/2 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 mėsą ruošiate emaliuotame keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Mėsa kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) 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 2/3 ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

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

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

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Kai kepsnys paruoštas, jį reikia dar 10 minučių palikti 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

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C grilio pakopa	Trukmė min.
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
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						
Ėriuoko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2		190	60
Ėriuoko 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
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	1		240-250	90-100
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 $\frac{2}{3}$ laiko apverskite žuvies 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 žuvies 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
Žuvies kotletas, 3 cm storio		grotelės	3		2	20-25
Žuvies 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 universalųjį 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
Suflių	Apkepo forma	2		170-190	35-45
	Porcijų formelė	2		190-210	25-30
Makaronų apkepas	Apkepo forma	2		200-220	40-50
Lakštiniai	Apkepo forma	2		180-200	40-50
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	3		160-170	10-15
12 vnt., apkepta	grotelės	3		160-170	15-20

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.

Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto. Parudavimų ir nelygumų gali būti atsiradę ir ant žalio maisto.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Pica, užšaldyta					
Plonapadė pica	universalusis padėklas	2		190-210	15-25
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Storapadė pica	universalusis padėklas	2		180-200	20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		180-200	20-30
Nedidelė pica	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Pica, užšaldyta					
Pica (įkaitinti)	universalusis padėklas	3		190-210	10-15
Bulvių produktai, užšaldyti					
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3		190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padėklas	3		200-220	20-25
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	universalusis padėklas	3		210-230	15-25
Kepiniai, užšaldyti					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		170-190	10-20
Druska apibarstyti riestainiukai (tešlos gabaliukai)	universalusis padėklas	3		210-230	15-25
Kepiniai, paskrudinti					
Apkeptos bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Daržovių kotletai, užšaldyti					
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	2		220-240	10-20
Vištienos lazdelės, vištienos kepsneliai	universalusis padėklas	3		200-220	15-25
Sluoksniuotos tešlos pyragas, užšaldytas					
Sluoksniuotos tešlos pyragas	universalusis padėklas	3		200-220	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).

3. Supilstykite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.
5. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

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

Patiekalas	Indas		Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	puodeliai arba užsukami stiklainiai	pastatyti ant orkaitės dugno		50 °C, įkaitinti iš anksto 50 °C	5 min. 8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	karščiui atsparus indas	pastatyti ant orkaitės dugno		50 °C, įkaitinti iš anksto išjungti prietaisą ir mielinę tešlą įdėti į orkaitę	5-10 min. 20-30 min.

Atitirpinimas

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.
Paukščius 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 puikiausiai džiovinti.
Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.
Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universaliajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.
Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.
Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

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

Konservavimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik 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.

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

Daržovės

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

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.

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, kalmaropės, 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	■ 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.

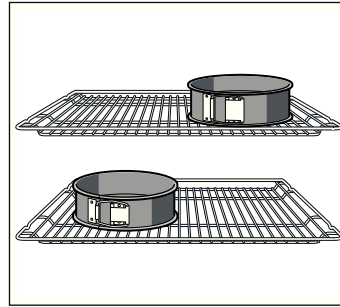
Kepimas

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

Kepimas 3 lygiuose:
universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

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

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



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

Pastaba: Iš pradžių kepkite parinkę žemesniąją temperatūrą iš nurodytųjų.

Patiekalas	Priedai ir formos	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
Maži pyragaičiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3	□	150-170	20-35
	kepimo padėklas	3	⊗	150-170	25-35
	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	30-45
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

Svarīgas drošības norādes	52	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	65
Bojājumu iemesli.....	53	Cepumi un kūkas.....	65
Jūsu jaunā cepeškrāsns	54	Padomi cepšanai.....	67
Vadības panelis.....	54	Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	68
Taustiņi un displejs	54	Padomi cepšanai un grilēšanai.....	70
Funkciju izvēles slēdzis	54	Sacepumi, garnējums, tostermaizes	70
Temperatūras izvēles slēdzis.....	54	Gatavi produkti	71
Gatavošanas telpa.....	55	Īpaši ēdieni.....	72
Jūsu piederumi	55	Atkausēšana	72
Piederumu ievietošana	55	Žāvēšana.....	72
Papildpiederumi	55	Pasterizācija.....	73
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	57	Akrilamīds pārtikas produktos	73
Durtiņu bloķētājs.....	57	Testa ēdieni.....	74
Pirms pirmās lietošanas	57	Cepšana	74
Pulksteņa laika iestatīšana.....	57	Grilēšana	74
Cepeškrāsns uzkaršēšana.....	57		
Piederumu tīrīšana.....	57		
Cepeškrāsns iestatīšana	57		
Karsēšanas veids un temperatūra.....	57		
Paātrinātā uzkaršēšana	58		
Laika funkciju iestatīšana	58		
Taimeris	58		
Ilgums.....	58		
Beigu laiks.....	59		
Pulksteņa laiks	59		
Cepeša termometrs	59		
Cepeša termometra ieduršana	60		
Iekšējās temperatūras iestatīšana	60		
Aizsardzība no bērniem	60		
Pamatiestatījumu maiņa	61		
Apkope un tīrīšana	61		
Tīrīšanas līdzekļi	61		
Statņu demontēšana un montēšana	62		
Nolieciet uz leju grila sildelementu.....	62		
Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....	62		
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	63		
Ko darīt kļūmes gadījumā?.....	64		
Traucējumu tabula	64		
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa	64		
Stikla pārsegs.....	64		
Klientu apkalpošanas dienests	64		
E numurs un FD numurs	64		
Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	65		
Enerģijas taupīšana	65		
Videi draudzīga utilizācija	65		

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

Svarīgas drošības norādes

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

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detaļa. Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

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

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

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

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

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

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

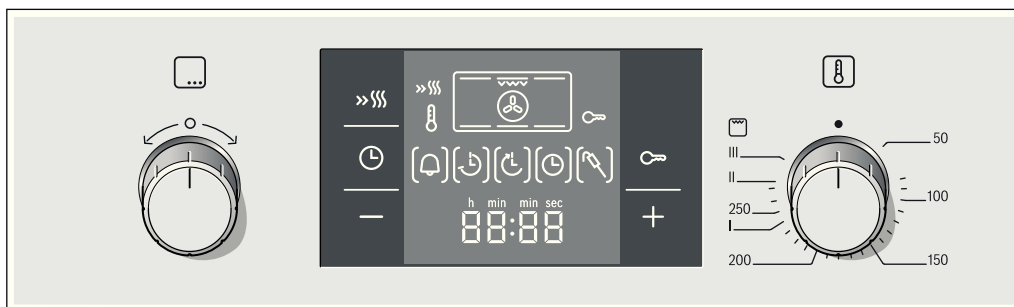
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var 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.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiat 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.
- Atdziestēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdziestējiat gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējiaties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiat ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniat pie tām priekšmetus. Nenovietojiat uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiat līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiat iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

Šeit jūs iepazīsities ar savu jauno cepeškrāsns. 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 nav redzami vienlaikus. Atkarībā no iekārtas veida iespējamas atšķirīgas detaļas.



Rokturslēdzi

Rokturslēdzi 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 uzkarsēšana	Īpaši ātra cepeškrāsns uzkarsēšana.
⌚ 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 apakšā sildelementa radīto siltumu ventilators vienmērīgi sadala gatavošanas telpā.
🔥 Karsēšana no augšas/apakšas	Kūku, sacapumu un liesu cepešu, piem., liellopu gaļas vai medījumu, cepšana vienā līmenī. Karstums izplatās vienmērīgi no augšas un apakšas.

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

Pozīcija	Izmantošana
🔥 Grilēšana ar karsto gaisu	Gaļas, putnu gaļas un veselas zivs cepšana. Grila sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators pūš karsto gaisu apkārt produktam.
🔥 Grils, liels apjoms	Steika, desiņu, tostertmaizīšu un gaļas gabaliņu grilēšana. Sakarst viss laukums zem grila sildelementa.
🔥 Karsēšana no apakšas	Konservēšana un papildu cepšana vai apbrūnināšana. Karstums nāk no apakšas.
🔥 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 iestatiet ar temperatūras izvēles slēdzi.

Pozīcija	Nozīme
● Nulles pozīcija	Cepeškrāsns nekarsē.
50–270 Temperatūras diapazons	Temperatūra gatavošanas telpā °C.
I, II, III Grilēšanas līmeņi	Grilēšanas līmeņi liela apjoma grilam 🔥. I = 1. līmenis, viegls II = 2. līmenis, vidējs III = 3. līmenis, intensīvs

Kad cepeškrāsns karsē, displejā ir izgaismots simbols 🔥. Tas nodzīst karsēšanas pauzes.

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.

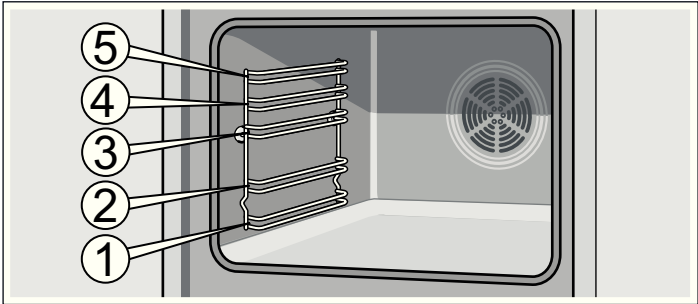
Jūsu piederumi

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

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

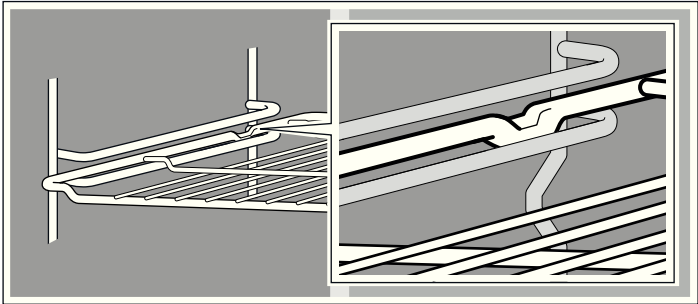
Piederumu ievietošana

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



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

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



Dzesējošais ventilators

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

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

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

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



Režģis

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

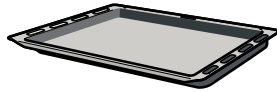
Ievietojiet režģi ar atvērto pusi cepeškrāsns durtiņu virzienā un izliekumu uz leju .



Emaljēta cepampanna

Kūkām un cepumiem.

Ievietojiet cepampannu ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.



Universālā panna

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

Ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.



Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu.

Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Plašu piedāvājumu savai cepeškrāsnij atradīsiet mūsu prospektos vai internetā. Papildpiederumu pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Lūdzu, skatiet tirdzniecības dokumentāciju.

Ne katrs papildpiederums ir derīgs katrai iekārtai. Lūdzu, veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas iekārtas pilno nosaukumu (E Nr.).

Papildpiederumi	HEZ numurs	Izmantošana
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamiem produktiem un saldētiem ēdieniem.
Emaljēta cepampanna	HEZ331003	Kūkām un cepumiem. Ievietojiet cepampannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Universālā panna	HEZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī tauku savākšanai, ja grilējat tieši uz režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Ievietojamais režģis	HEZ324000	Cepešiem. Režģi vienmēr ievietojiet universālajā pannā. Tādējādi tiek uztverti pilošie tauki un gaļas sula.

Papildpiederumi	HEZ numurs	Izmantošana
Grilēšanas panna	HEZ325000	Grilēšanai bez režģa vai arī tauku savākšanai, lai cepeškrāsns nekļūtu pārāk netīra. Izmantojiet grilēšanas pannu, tikai ievietojot to universālā pannā. Grilējot uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas līmeni. Grilēšanas panna tauku savākšanai: universālo pannu kopā ar grilēšanas pannu ievietojiet zem režģa.
Picas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem produktiem vai lielām apaļām kūkām. Ar picas pannu var aizstāt universālo pannu. Novietojiet pannu uz režģa un rīkojieties atbilstoši tabulā sniegtajai informācijai.
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir īpaši piemērota pašgatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, ja izstrādājumam vēlaties iegūt kraukšķīgu pamatni. Maizes panna vienmēr jāuzkarsē līdz ieteicamajai temperatūrai.
Emaljēta maizes panna ar nepiedegošu pārklājumu	HEZ331011	Kūkas un cepumus vieglāk noņemt no pannas. Ievietojiet cepampannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Universālā panna ar nepiedegošu pārklājumu	HEZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētus ēdienus un lielus cepešus vieglāk noņemt no universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Profesionālā panna ar ievietojamu režģi	HEZ333003	Īpaši piemērota liela ēdienu daudzuma pagatavošanai.
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Izmantojot vāku, profesionālo pannu var izmantot kā profesionālo cepeštrauku.
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks piemērots sautētu ēdienu un sacepumu pagatavošanai cepeškrāsnī. Tas ir īpaši piemērots programmētai vai automātiskai cepšanai.
Teleskopiskās vadotnes		
Divu nodalījumu	HEZ338250	Ar 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot.
Trīs nodalījumu	HEZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu izvilšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma	HEZ338356	Izvelkamās vadotnes 1., 2. un 3. līmenī ļauj pilnībā izvilkt piederumus, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju	HEZ338357	Izvelkamās vadotnes 1., 2. un 3. līmenī ļauj pilnībā izvilkt piederumus, tos neapgāžot. Izvilšanas sistēmas vadotņu aizmugurē atvieglo papildpiederumu ievietošanu. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Pašattīrošās sānu sienas		
Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu	HEZ339020	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar sānu sienām.
Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu un automātisku cepšanu	HEZ339020	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar sānu sienām.
Pašattīroši griesti un sānu sienas		
Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu un salokāmu grila sildelementu	HEZ329020	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar diviem cepeškrāsns gaismekļiem un salokāmu grila sildelementu	HEZ329022	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu, salokāmu grila sildelementu un cepeša termometru	HEZ329027	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Garaiņu filtrs	HEZ329000	Ar to var papildināt cepeškrāsns aprīkojumu. Garaiņu filtrs aiztur izplūdes gaisā esošās taukvielu daļiņas un neitralizē aromātu. Tikai iekārtām ar 6, 7 vai 8 kā otru E Nr. ciparu (piemēram, HBA38B750)
Tvaicēšanas sistēma	HEZ24D300	Dārzeņu un zivju saudzīgai pagatavošanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

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

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

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

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 brīdinājumus.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas displejā mirgo simbols un četras nulles. Iestatiet pareizu laiku.

- 1. Nospiediet taustiņu. Displejā parādās pulksteņa laiks 12:00. Ir izgaismoti laika simboli, iekavas atrodas ap.
- 2. Ar taustiņu + vai - iestatiet pareizu laiku. Pēc dažām sekundēm iestatītais laiks tiek saglabāts.

Cepeškrāsns uzkarsēšana

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

- 1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet „Karsēšana no augšas/apakšas”.
- 2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru 240 °C.

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

Piederumu tīrīšana

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

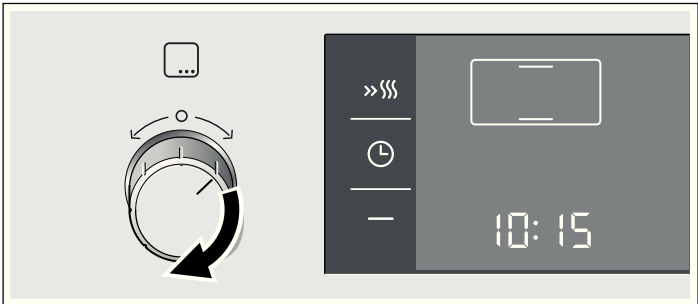
Cepeškrāsns iestatīšana

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.

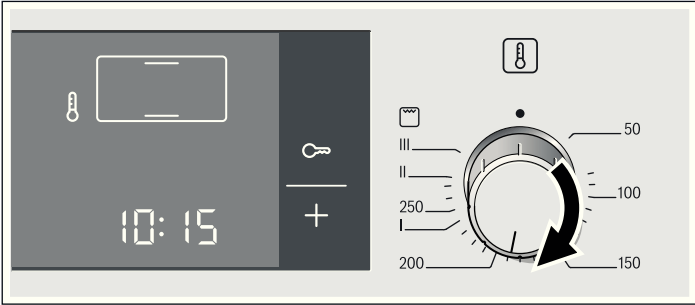
Karsēšanas veids un temperatūra

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

- 1. Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karsēšanas veidu.



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



Cepeškrāsns sāk karsēt.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Paātrinātā uzkarsēšana

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

Izmantojiet paātrinātās uzkarsēšanas režīmu, ja iestatītā temperatūra ir lielāka par 100 °C. Piemērotie karsēšanas veidi.

- 3D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 

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

1. Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

2. Nospiediet taustiņu ».

Displejā redzams simbols ». Cepeškrāsns sāk karsēt.

Paātrinātā uzkarsēšana ir pabeigta.

Atskan signāls. Displejā nodziest simbols ». Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.

Paātrinātās karsēšanas pārtraukšana

Nospiediet taustiņu ». Displejā nodziest simbols ».

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 cepeškrāsnī. Gatavošanas laiks netiks nejauši pārsniegts.

Piemērs attēlā: ilgums 45 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karsēšanas veidu.

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

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

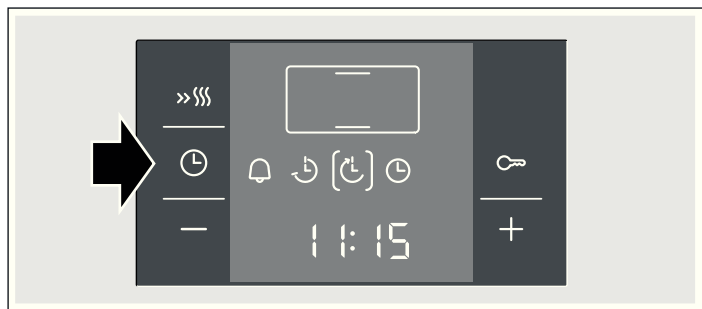
Jūs varat noteikt vēlāku laiku, kad ēdienam jābūt gatavam. Cepeškrāsns sāk darboties automātiski un beidz darbību noteiktajā laikā. Piemēram, no rīta jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā un iestatīt, lai tas būtu gatavs pusdienlaikā.

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 pieslēgšanas vai elektroapgādes pārtraukuma displejā mirgo simbols  un četras nulles. Iestatiet pareizu laiku.

1. Nospiediet taustiņu .
Displejā parādās pulksteņa laiks 12:00. Ir izgaismoti laika simboli, iekavas atrodas ap .

2. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet pareizu laiku.

Pēc dažām sekundēm iestatītais laiks tiek saglabāts.

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 arīdztan 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
-  Grilēšana ar karsto gaisu

Gatavošanas telpas temperatūra

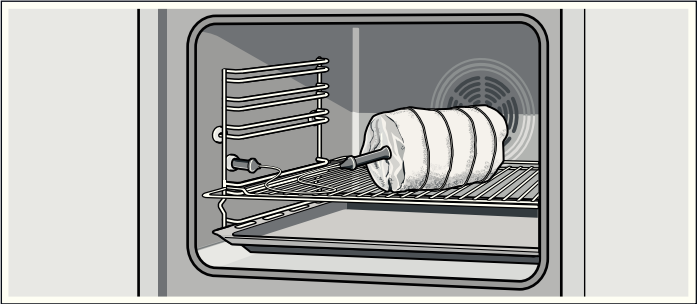
Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

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.

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

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns 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. Cepeškrāsns 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. Cepeškrāsns tiek izslēgta. Izvelciet cepeša termometru no ieliktna.

Apdegumu risks!

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

Iekšpusēs 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. Cepeškrāsns atkal karsē normālā režīmā. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet funkcijas izvēles taustiņu nulles pozīcijā.

Apdegumu 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	
Titara 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 nospiebtu taustiņu aptuveni četras sekundes. Displejā parādās simbols. Aizsardzība no bērniem ir ieslēgta.

Aizsardzības no bērniem izslēgšana

Turiet nospiebtu 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 paplašu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrīšanas līdzekļi

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

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
- metāla skrāpjus vai cietus tīrīšanas sūkļus,
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.

Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Cepeškrāsns priekšpuse	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Nerūsējošs tērauds	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma plankumus. Zem šādiem traipiem var sākties korozija. Klientu apkalpošanas dienestā vai speciāli zētās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drāniņu uzdīdēt plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Durtnu stikli	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu. Neizmantojiet stikla skrāpi.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Cepeša termometrs	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu vai birsti. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Cepeškrāsns iekšējās lampiņas stikla kupols	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drānu.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drānu. Neberziet.
Statīvs	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu vai birsti.
Teleskopiskās vadotnes	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu vai birsti. Lai nenotīrītu izvilksanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu 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 cepeškrāsni apm. 2 stundas ar maksimālo temperatūru.
- Keramikas pārklājums tiek reģenerēts. Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mīkstu sūkli.

Viegla virsmas iekrāsošanās neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

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

Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana

Izmantojiet mitru drānu un karstu skalošanas šķīdumu vai etiķūdeni.

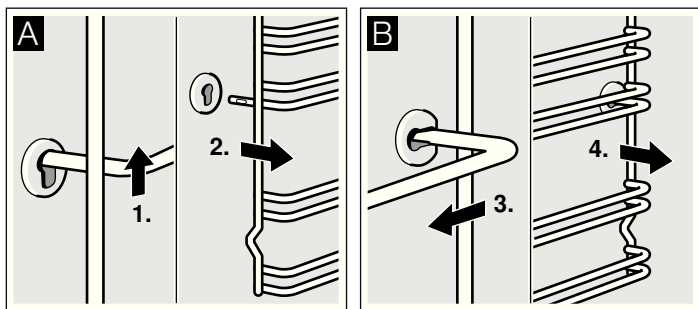
Lielus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Nekādā gadījumā pašattīrošās virsmas neapstrādājiet ar stieplu tīrītāju vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

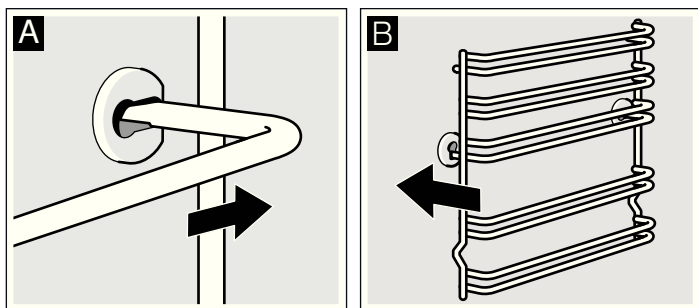
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



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. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

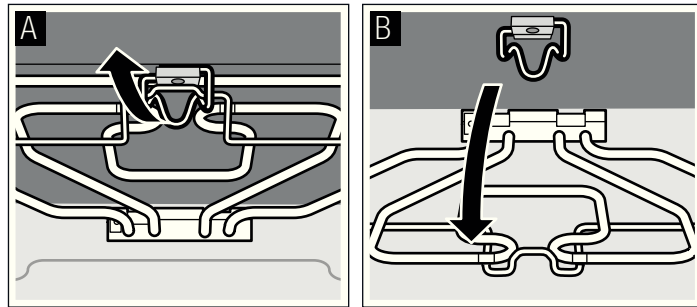
Nolieciet uz leju grila sildelementu

Lai notīrītu cepeškrāsns augšējo daļu, nolieciet uz leju grila sildelementu.

⚠ Apdegumu risks!

Cepeškrāsnij ir jābūt atdzisušai.

1. Pieturiet grila sildelementu un pavelciet uz priekšu aizturi, līdz dzirdiet, ka tas ir atdūries (A attēls).
2. Nolaidiet uz leju grila sildelementu (B attēls).

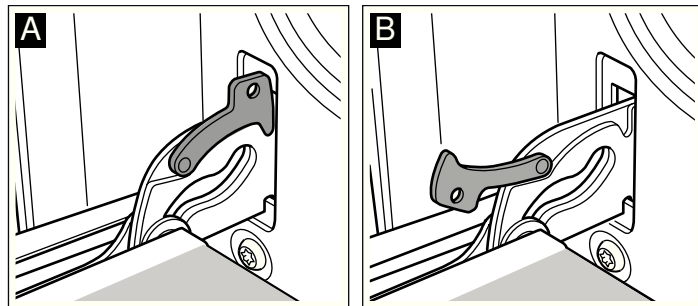


3. Pēc tīrīšanas pabeigšanas paceliet grila sildelementu uz augšu un pieturiet to.
4. Aizturi nolaidiet uz leju, un, kad sadzirdams klikšķis, tas ir nofiksēts.

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.

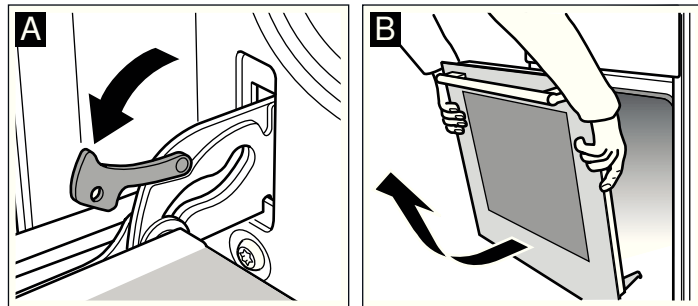


⚠ Savainojumu risks!

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

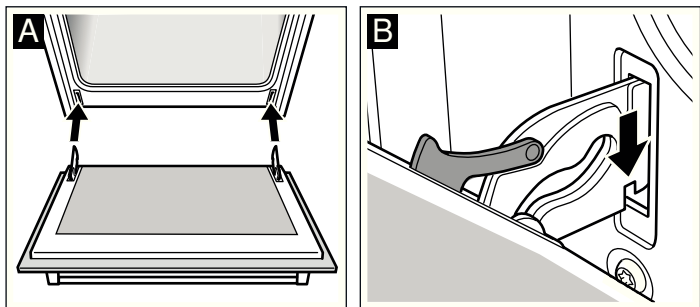
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



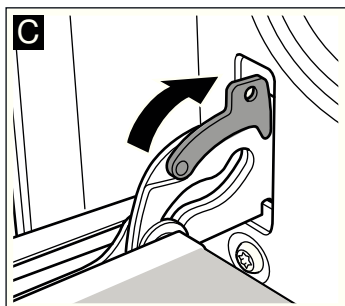
Durtiņu montēšana

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!

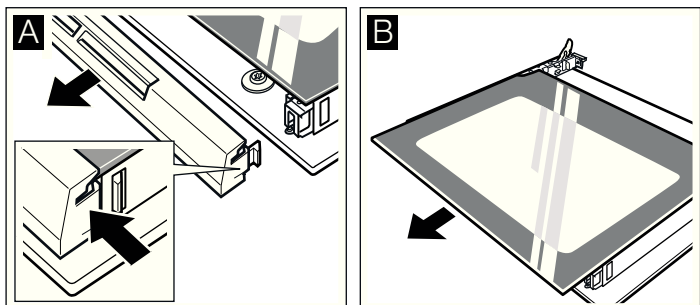
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

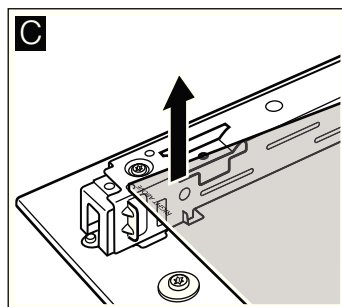
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

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



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

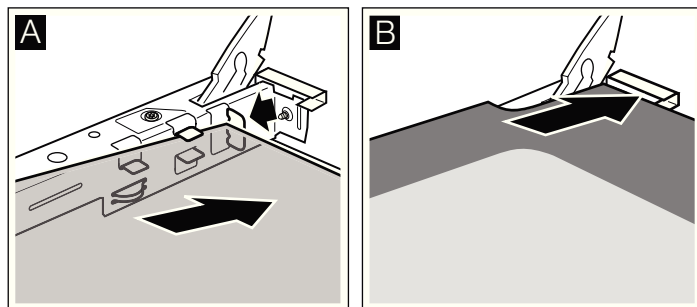
⚠ Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



3. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējiet to.
4. Iestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

Traucējumu tabula

Ja kādu ēdienu neizdodas pagatavot teicami, skatiet informāciju nodaļā *Pārbaudīts mūsu virtuvē*. Tur atradīsiet daudzus padomus un norādes par gatavošanu.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Cepeškrāsns nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts.	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai darbojas drošinātājs.
	Elektroapgādes pārtraukums.	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā mirgo un nulles.	Elektroapgādes pārtraukums.	Vēlreiz iestatiet pareizu laiku.
Cepeškrāsns nekarsē.	Uz kontaktiem ir putekļi.	Vairākkārt 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 nospiežs vai ir noseģts.	Nospiediet visus taustiņus pa vienam. Pārbaudiet, vai kāds taustiņš nav iesprūdis, noseģts vai notraipījies.

⚠ Elektrotraumas risks!

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

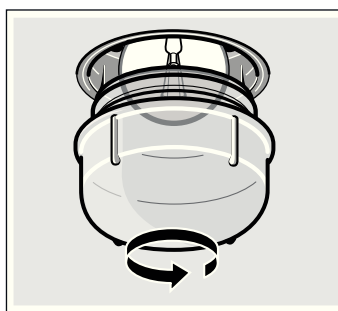
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomainīšana

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

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

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



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkļiedētāju.
5. Izņemiet trauku dvieli 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 izvairīties 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 tālruna 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 izmantot.

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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījumi

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

Cepumi un kūkas

Cepšana vienā līmenī

Augšējā/apakšējā karsēšana  ir ideāli piemērota kūku cepšanai.

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

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

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet 3D karsēšanas gaisu .

Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

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

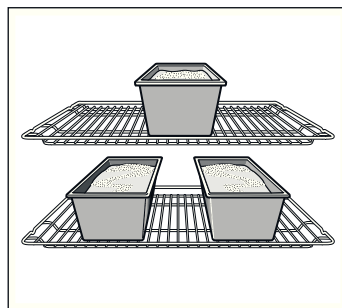
Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

- Panna: 5. augstums
- Universālā panna: 3. augstums
- Panna: 1. augstums

Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.

Tabulā ir sniegtas daudzas norādes jūsu ēdieniem.

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



Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

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

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

Tabulas

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

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

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

Kūkas formās	Forma	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	Izgāzamā 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 cepeškrāsnī.

Nekad neļiejiet karstā cepeškrāsnī 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, saldas	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.	Neieeļļojiet izjaucamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Ceptais produkts ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo  karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.

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

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 paliktnis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

Cepeši

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. 1/2 cm augstumā.

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

Šķidruma daudzums ir atkarīgs no gaļas veida un trauka materiāla. Ja gaļu gatavo emaljētā cepeštraukā, 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 2/3 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 medalljoni, 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 pēc2/3 tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.

Cepot pili vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārnieniem. 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	1		240-250	90-100
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 ⅔ apgroziet zivs gabaliņus.
Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgriež. 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 cepeti. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.
Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.	Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.
Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.	Tas ir normāli; to izraisa fizikālas parādības. Liela ūdens tvaiku daļa iziet caur tvaiku izeju. Tas var nosēsties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā.

Sacepumi, garnējums, tostermaizes
Traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
Ja grilējat tieši uz režģa, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Cepeškrāsns nekļūs netīra.

Sacepuma gatavības pakāpe atkarīga no trauka lieluma un sacepuma biezuma. Tabulā redzamie skaitļi ir aptuvenas vērtības.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Sacepumi					
Salds sacepums	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	Novieto- juma augs- tums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līme- nis	Ilgums minūtēs
Gratējums					
Kartupeļu gratējums, svaigas pie- devas, maks. 4 cm biezs	1 sacepumu veidne	2		160-180	60-80
	2 sacepumu veidnes	1+3		150-170	60-80
Tostermaize					
4 gab., ar pārklājumu	Režģis	3		160-170	10-15
12 gab., ar pārklājumu	Režģis	3		160-170	15-20

Gatavi produkti

Ņemiet vērā ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Ja trauku 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	Novieto- juma augs- tums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Saldēta pica					
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		190-210	15-25
	Universālā panna + režģis	3+1		180-200	20-30
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2		180-200	20-30
	Universālā panna + režģis	3+1		170-190	25-35
Bagetes pica	Universālā panna	3		180-200	20-30
Maza pica	Universālā panna	3		190-210	10-20
Atdzesēta pica					
Pica (iepriekš uzkarsēt)	Universālā panna	3		190-210	10-15
Saldēti kartupeļu izstrādājumi					
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	20-30
	Universālā panna + paplāte	3+1		180-200	30-40
Kroketes	Universālā panna	3		200-220	20-25
Kartupeļu pankūkas, pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		210-230	15-25
Saldēti maizes izstrādājumi					
Maizītes, bagete	Universālā panna	3		170-190	10-20
Sāļie klinģeri „Brezeln” (neizcepti)	Universālā panna	3		210-230	15-25
Pusgatavi maizes izstrādājumi					
Izceptas, uzsildāmas maizītes, bagetes	Universālā panna	3		190-210	10-20
	Universālā panna + režģis	3+1		160-180	20-25
Dažādi saldēti gaļas izstrādājumi					
Zivju pirkstiņi	Universālā panna	2		220-240	10-20
Cāļu gaļas gabaliņi, cāļu gaļas nageti	Universālā panna	3		200-220	15-25
Saldēta strūdele					
Strūdele	Universālā panna	3		200-220	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.

- 4. Iepriekš uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.
- 5. Novietojiet traukus vai tases uz cepšanas nodalījuma dibena un sagatavojiet tos saskaņā ar norādēm.

Rauga mīklas uzrūgšana

- 1. Sagatavojiet rauga mīklu kā parasti, ievietojiet to siltumizturīgā keramikas traukā un pārklājiet.
- 2. Iepriekš uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.
- 3. Izslēdziet cepeškrāsi un atstājiet mīklu cepšanas nodalījumā uzrūgšanai.

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 izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz režģa.
Putna gaļu uzlieciet uz šķīvja ar krūtiņas pusi uz leju.

Saldēti produkti	Piederumi	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra
Piem., putukrējuma tortes, biskvīta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, cālis, desa un gaļa, maize un smalkmaizītes, kūkas un citi cepumi	Režģis	1		Temperatūras izvēles slēdzis paliek izslēgts.

Žāvēšana

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

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

Ļaujiet tiem noplīst 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.

Sagatavošana

- 1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.
- 2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.
- 3. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

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.

- 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.

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.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	■ Cepšanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana	Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 180 °C.
Plāceņi	Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 170 °C. Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Cepeškrāsns frī kartupeļi	Izvietojiet tos uz pannas vienmērīgi un vienādā augstumā. Vienā pannā cepiet vismaz 400 gramus, lai frī kartupeļi nepaliktu pārāk sausi

Testa ēdieni

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

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

Cepšana

Cepšana divos līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Cepšana trīs līmeņos:

Ievietojiet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

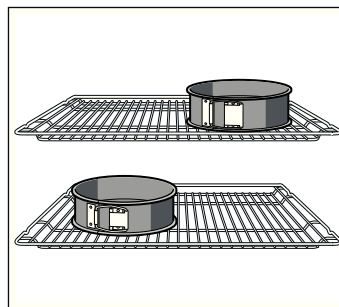
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda:

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

Norādījums: Cepot izmantojiet zemāko norādīto temperatūru.

Ēdiens	Piederumi un 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 (iepriekšējā sakarsēšana*)	cepampanna	3		150-170	20-35
	cepampanna	3		150-170	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1		140-160	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1		130-150	35-55
Ūdens biskvīts (iepriekšējā sakarsēšana*)	izjaukamā forma uz režģa	2		160-170	30-40
Ūdens biskvīts	izjaukamā forma uz režģa	2		160-170	30-45
Kūka ar ābolu pildījumu	režģis + 2 izjaukamās formas Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 režģi + 2 izjaukamās formas Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

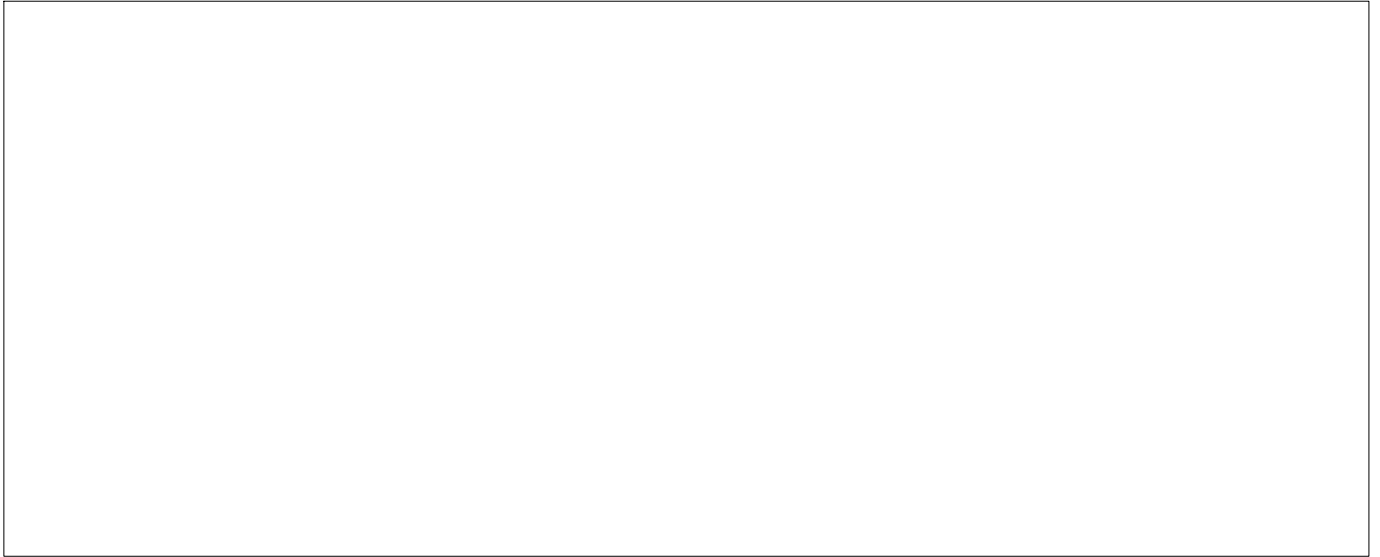
* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas režīmu.

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	1½-2
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



9000870627