



Integreeritav ahi HBG73U5.0S
Integruota orkaitė HBG73U5.0S
lebūvējama cepeškrāsns HBG73U5.0S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend3
[It] Naudojimo instrukcija28

[lv] Lietošanas instrukcija 54

Olulised ohutusnõuded	4	Meie köögistuudios katsetatud	18
Kahjustuste põhjused.....	5	Koogid ja küpsised	18
Teie uus küpsetusahi	6	Küpsetamise nõuanded	20
Juhtpaneel.....	6	Liha, linnuliha, kala.....	21
Nupud ja näidik.....	6	Praadimise ja grillimise nõuanded	23
Funktsiooninupp.....	6	Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid	23
Temperatuurinupp.....	6	Valmistooted.....	24
Ahjukamber.....	7	Erilised toidud.....	25
Lisatarvikud	7	Sulatamine	25
Lisatarvikute sissepanek	7	Kuivatamine	25
Täiendavad lisatarvikud	7	Konservimine	25
Klienditeeninduses müüdav.....	8	Akrüülamiid toiduainetes	26
Ukse turvalukk.....	9	Testtoidud	27
Enne esmakordset kasutamist.....	9	Küpsetamine.....	27
Kellaaja seadmine	9	Grillimine.....	27
Ahju kuumaks ajamine	9		
Tarvikute puhastamine.....	9		
Ahju seadete reguleerimine	9		
Kuumutusviis ja temperatuur	9		
Kiirkuumus	9		
Ajafunktsioonide seadmine.....	10		
Signaalkell.....	10		
Kestus	10		
Lõpetusaeg	11		
Kellaag	11		
Lapselukk.....	11		
Põhiseadistuste muutmine.....	12		
Automaatne väljalülitus	12		
Isepuhastus	12		
Olulised soovitusel ja hoiatused.....	12		
Enne isepuhastust	12		
Seadistamine	13		
Pärast isepuhastust.....	13		
Hooldus ja puhastus	13		
Puhastusvahendid	13		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	14		
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	14		
Ukse katte eemaldamine.....	15		
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine	15		
Tõrge, mis nüüd?	16		
Tõrgete tabel.....	16		
Ahjulambi pirni vahetamine.....	16		
Klaaskate.....	16		
Klienditeenindus	17		
E-number ja FD-number	17		
Energia ja keskkond.....	17		
Kuumutusviis kuum õhk eco	17		
Energia säästmine	18		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	18		

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

Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke 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 toitute 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 kunage 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 seadmel 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. Parandustööd 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.

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Raskete tervisekahjustuste oht.!

Seade läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke isepuhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Isepuhastuse ajaks võivad ahju jääda üksnes emailitud lisatarvikud.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

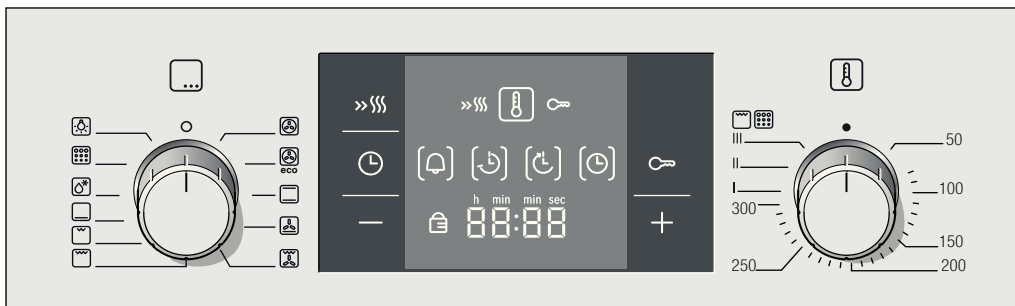
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei 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 vajutate 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	Otstarve
○ Null-asend	Ahi on välja lülitatud.
🔥 3D-kuum õhk	Kookide küpsetamiseks ühel kuni kolmel tasandil. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
🌿 Kuum õhk eco*	Kookide ja küpsetiste, vormiroogade, sügavkülmutatud ja valmistoitide, liha ja kala küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamiseteta. Ventilaator ajab energiatõhuga ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
☐ Ültalt-/altkuumutus	Kookide, vormiroogade ja taise liha, nt veise- või ulukiliha küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ühtlaselt ültalt ja alt.

* kuumutusviis, millega määrati energiatõhususklass vastavalt standardile EN50304.

Asend

🔥 Pitsarežiim

🔥 Ringleva õhuga grill

☐ Laiapinnaline grill

☐ Kitsapinnaline grill

☐ Altkuumutus

🔥 Sulatamine

🔥 Isepuhastus

🔥 Ahjulamp

Otstarve

Sügavkülmutatud toodete, nt pitsa, friikartulite või struudli kiireks valmistamiseks ilma eelkuumutamiseteta. Kuumaks lähevad alumine küttekeha ja tagaseinas asuv ringjas küttekeha.

Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.

Lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimiseks. Grillküttekeha alla jääv pind läheb täies ulatuses kuumaks.

Väikeses koguses lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimiseks. Kuumeneb grillküttekeha keskmine osa.

Sissetegemiseks ja järelküpsetamiseks või -pruunistamiseks. Kuumus tuleb alt.

Nt liha, linnuliha, leiva ja saia sulatamine. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.

Ahju automaatseks puhastamiseks. Ahi kuumeneb seni, kuni mustus laguneb.

Ahjulambi sisselülitamine.

* kuumutusviis, millega määrati energiatõhususklass vastavalt standardile EN50304.

Seadistamise ajal põleb näidikul sümbol ☐. Ahjulamp lülitub sisse.

Märkus: Selleks et kuumus ühtlaselt jaotuks, lülitub ültalt- ja altkuumutusega kuumutusviiside puhul kuumenemisetapil lühiajaliselt sisse ventilaator.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga reguleerite välja soovitud temperatuuri, grillimis- või puhastusrežiimi.

Asend	Täendus
● Null-asend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-300 Temperatuurivahemik	Ahju temperatuur °C. Erand: maksimumtemperatuur kuumutusviisidel 3D-kuum õhk 🔥, kuum õhk eco 🌿 ja pitsarežiim 🔥 275 °C, sulatamisel 🔥 60 °C.

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

Kuumenemise sümbol

Ahju kuumenemise ajal põleb näidikul sümbol . Kui ahju temperatuur on roa asetamiseks ahju sobiv ja see ei muutu, siis sümbol  kustub.

Grillimis- ja puhastusrežiimide puhul sümbol  ei põle.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilator kaitseb ahju ülekuumenemise eest.

Ahjulamp

Kui ahi töötab, siis põleb ahjus olev lamp. Temperatuuril alla 60 °C ja isepuhastuse ajal lülitub lamp välja. Nii on võimalik tõhusaim täpne reguleerimine.

Seades funktsiooninupu asendisse , saate lampi sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

Ventilaator

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

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

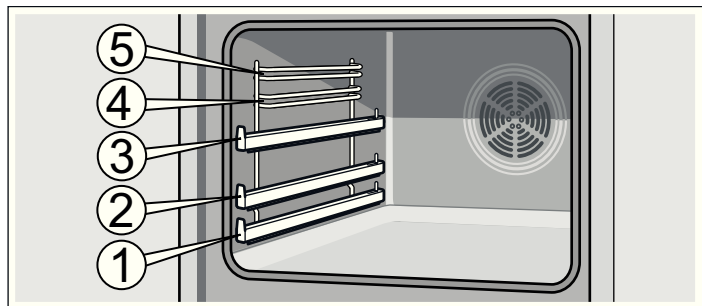
Lisatarvikud

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

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

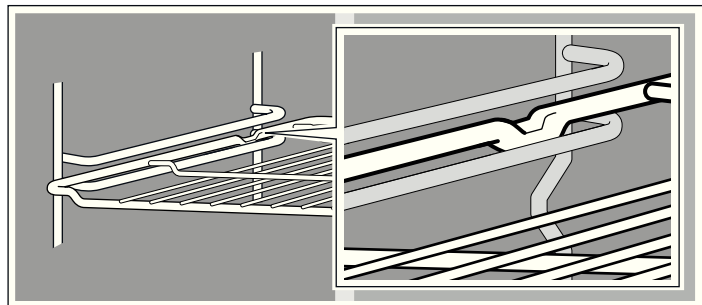
Lisatarvikute sissepanek

Lisatarviku võite ahju panna 5 eri tasandile. Lükake lisatarvik lõpuni ahju, nii et see ei puutuks kokku ukseklaasiga.



Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Nii saab roogi kergemini ahjust välja võtta.

Ahju asetamisel veenduge, et lisatarviku väljaulatuv osa jääb tahapoole. Vaid nii fikseerub lisatarvik paika.



Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate lisatarvikut rohkem välja tõmmata.

Olenevalt seadme varustusest fikseeruvad siinid, kui nad on täiesti välja tõmmatud. Nii on lisatarvikut lihtsam peale asetada. Vabastamiseks lükake siinid kergelt survet avaldades ahju tagasi.

Märkus: Kuumenemisel võib lisatarviku kuju muutuda. Pärast jahtumist taastub endine kuju. Deformeerumine ei mõjuta normaalset tööd.

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



Rest

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

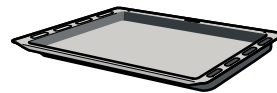
Asetage rest ahju nii, lahtine külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla .



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.



Lisatarvikute kandur

Ühendage vasakult ja paremalt poolt. Selle külge võite kinnitada nt universaalpanni ja jätta selle isepuhastuse ajaks ahju.

Täiendavad lisatarvikud

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

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

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Otstarve	Sobivus isepu- hastuseks
Rest	HEZ334000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.	ei
Emailitud küpsetusplaat	HEZ331072	Kookide ja küpsiste jaoks. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.	jah
Universaalpann	HEZ332073	Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakoogumiseks. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.	jah
Sisseasetatav rest	HEZ324000	Praadidele. Asetage rest alati universaalpannile. Universaalpann püüab kinni tilkuvat rasva ja lihamahla.	ei
Grillplaat	HEZ325070	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 grillplaadiga resti alla.	jah
Pitsaplaat	HEZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.	ei
Leivaküpsetusplaat	HEZ327000	Leivaküpsetusplaat sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovitustele temperatuurile kuumutada.	jah
Profipann koos sisseasetatava restiga	HEZ333072	Eriti sobiv suurte koguste valmistamiseks.	jah
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni hautamiseks.	ei
Klaasist hautamispõu	HEZ915001	Klaasist hautamispõu sobib mooritud roogade ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see automaatprogrammide kasutamisel.	ei
Teleskoopsiinid			
2-kordsed	HEZ338250	Tasandil 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati eemaldada kaugemale välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.	ei
3-kordsed	HEZ338352	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi kaugemale välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.	ei
3-kordsed teleskoopsiinid	HEZ338356	3-kordsed siinid ei sobi pöördvardaga ahjudele. Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.	ei
3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid	HEZ338357	3-kordsed teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele. 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.	ei
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 HBA78B750)	jah
Süsteemi kuuluv auruti	HEZ24D300	Köögilija ja kala tervislikuks valmistamiseks.	ei

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamiseseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

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

Roostevabast terasest pindade hooldus- pid	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hool-duse.
Küpsetusahju grillipuhastusgeel	Toote nr 463582	Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestruktuuriga mikrokudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokud-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. Lugeda enne läbi peatükk *Ohutusnõuanded ja -hoiatused*.

Kellaaja seadmine

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

1. Vajutage nupule ☰.

Näidikule ilmub kellaag 12:00.

2. Nupuga + või – seadke kellaag õigeks.

Seatud kellaag võetakse üle mõne sekundi pärast.

Ahju kuumaks ajamine

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus ☰.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.

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

Tarvikute puhastamine

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

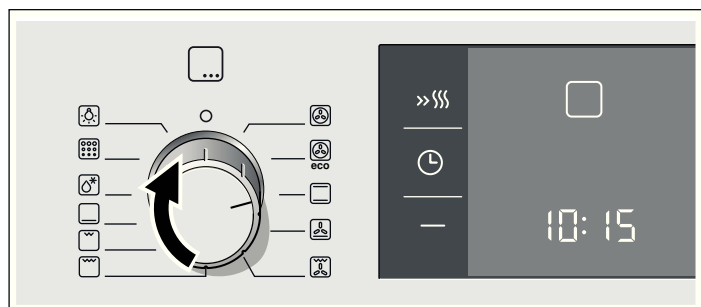
Ahju seadete reguleerimine

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

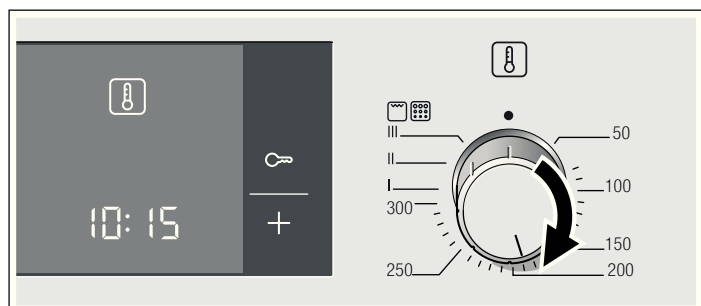
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.



Ahi hakkab kuumenema.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega jõuab ahi seatud temperatuurile eriti kiiresti.

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

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

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

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur.

2. Vajutage nupule »»».

Näidikul süttib sümbol »»». Ahi hakkab kuumenema.

Kiirkuumutus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol »»» kustub näidikul. Asetage roog ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine

Vajutage nupule »»». Sümbol »»» kustub näidikul.

Ajafunktsioonide seadmine

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

Signaalkell

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

1. Vajutage üks kord nupule .

Näidikul põlevad ajasümbolid,  ümber on sulud.

2. Nupuga + või - reguleerige välja signaalkella aeg.

Soovituslik väärtus nupp + = 10 minutit

Soovituslik väärtus nupp - = 5 minutit

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

Signaalkella aeg on lõppenud

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

Signaalkella aja muutmine

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

Signaalkella aja kustutamine

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

Päringute esitamine seatud aegade kohta

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

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

Kestus

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

Joonisel olev näide: aeg 45 minutit.

1. Funktsiooninupuga seate kuumutusviisi.

2. Temperatuurinupuga seate soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

3. Vajutage kaks korda nupule .

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



4. Nupuga + või - seadke aeg.

Nupu vaikeväärtus + = 30 minutit

Nupu vaikeväärtus - = 10 minutit



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

Kestus on lõppenud

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

Kestuse muutmine

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

Kestuse kustutamine

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

Päringute esitamine seatud aegade kohta

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

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

Lõpetusaeg

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

Jälgige, et toiduained ei jääks ahju liiga kauaks ega rikneks.

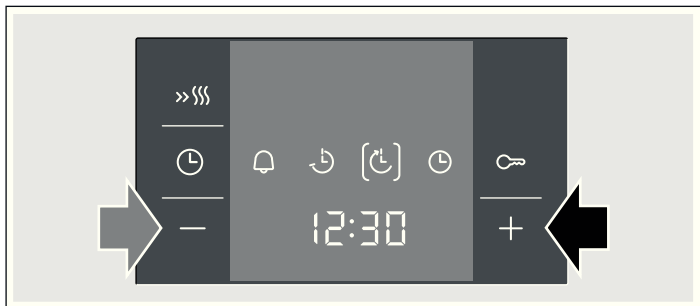
Joonisel olev näide: kell on 10:30, roog valmib 45 minutiga ja peab olema 12:30 valmis.

1. Seadke funktsiooninupp.
2. Seadke temperatuurinupp.
3. Vajutage kaks korda nupule .
4. Nupuga **+** või **-** seadke aeg.
5. Vajutage nupule .

Sulud on  ümber. Näidikule ilmub roa valmimise aeg.



6. Nupuga **+** või **-** seadke lõpetusaeg hilisemaks.



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

Kestus on lõppenud

Kõlab 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. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Lõpetusaja kustutamine

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

Päringute esitamine seatud aegade kohta

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

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

Kellaaeg

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

1. Vajutage nupule .

Näidikule ilmub kellaaeg 12:00.

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

Seatud kellaaeg 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 kellaaja.

Seatud kellaaeg võetakse üle mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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

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.

Lapseluku sisselülitamine

Funktsiooninupp peab olema null-asendis.

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.

Põhiseadistuste muutmine

Ahjul on erinevad põhiseadistused. Neid seadistusi saate muuta vastavalt oma harjumustele.

Põhiseadistus	Valik 0	Valik 1	Valik 2	Valik 3
c0 Ekraanivalgustuse eredus	-	öö	keskmine	päev*
c1 Helisignaali kestus pärast kestuse või signaalkella aja möödumist	-	ca 10 sek	ca 2 min*	ca 5 min
c2 Kellaaja näit	ainult töötamise ajal*	alati*	-	-
c3 Ooteaeg kuni seadistuse ülevõtmiseni	-	ca 2 sek	ca 5 sek*	ca 10 sek
c5 Teleskoopsiinid paigaldatud	ei	jah*	-	-
c6 Kõikide väärtuste lähtestamine algseadistustele	ei*	jah	-	-

* vaikimisi seadistus

Ahi peab olema välja lülitatud.

- 1. Hoidke nuppu  ca 4 sekundit all. Näidikule ilmub helisignaali kestuse põhiseadistus, nt c1 2 valiku 2 tähisena.
- 2. Nupuga **+** või **-** muutke põhiseadistust.

- 3. Kinnitage nupuga . Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus. Nupuga  saate läbida kõik tasandid ja muuta nupuga **+** või **-**.
- 4. Lõpuks hoidke nuppu  ca 4 sekundit all. Kõik põhiseadistused on üle võetud. Põhiseadistusi saate igal ajal uuesti muuta.

Automaatne väljalülitus

Kui Te ei ole seadeid mitme tunni jooksul muutnud, aktiveerub automaatne väljalülitus. Ahju kuumenemine lõpeb. Aktiveerumise aeg oleneb seatud temperatuurist või grillimisrežiimist.

Automaatne väljalülitus aktiveerub
Kõlab helisignaali. Näidikule ilmub F8. Ahju kuumenemine lõpeb.

Keerake funktsiooninupp null-asendisse. Ahi on välja lülitatud.

Automaatse väljalülituse mahavõtmine
Et automaatne väljalülitus soovimatult ei aktiveeruks, reguleerige välja kestus. Ahi töötab seni, kuni kestus on möödunud.

Isepuhastus

Isepuhastuse ajal kuumeneb ahi temperatuurile kuni 500 °C. Kõpsetamisel, praadimisel ja grillimisel tekkinud jäägid põlevad ära ning Teil tuleb vaid tuhk ahjus kokku pühkida.

Valida saab kolme puhastusrežiimi vahel.

Režiim	Puhastusaste	Kestus
1	kerge	ca 1 tund, 15 minutit
2	keskmine	ca 1 tund, 30 minutit
3	intensiivne	ca 2 tundi

Mida tugevamad ja vanemad on jäägid, seda jõulisem peaks olema puhastusrežiim. Piisab, kui puhastate ahju iga kahe kuni kolme kuu tagant. Vajaduse korral võite puhastada ka sagedamini. Isepuhastuse energiatarve on vaid ca 2,5 - 4,7 kWh.

Olulised soovitused ja hoiatused

Teie turvalisuse huvides blokeerub ahjuuks automaatselt. Ust saab avada alles siis, kui ahi on seest veidi jahtunud ja blokeeringutähis on kustunud.

Ahju sees asuv ahjulamp iseputustuse ajal ei põle.

-  **Põletusohht!!**
- Isepuhastuse ajal läheb ahi seest väga kuumaks. Ärge avage kunagi sel ajal ahjuust ega puutuge kinnitushaake käega. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.
 - Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge kunagi ahjuust puutuge. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.
-  **Tuleohht!**
- Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge kergesti süttivaid esemeid, nt köögirätte. Jälgige, et seadme esikülj püsiks vaba.

Enne iseputustust

Ahi peab olema tühi. Võtke kõik tarvikud, nõud ja kandraamistikud ahjust välja. Kandraamistike eemaldamise juhised leiate punktist *Hooldus ja puhastus*. Kui kandraamistikke ei ole eemaldatud, kõlab helisignaali. Iseputustus ei käivitut.

Puhastage ahju uks ja ahju servad tihendi piirkonnas. Ärge kühirige tihendit.

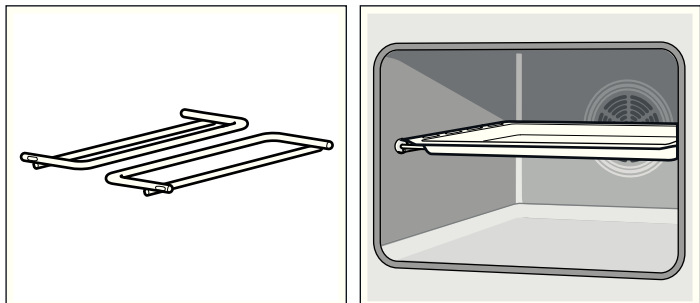
⚠ Põlengu oht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Pühkige ahi ja lisatarvikud, mis jäävad puhastuse ajaks ahju, niiske lapiga üle.

Lisatarvikute puhastamine

Kanderaamistikud ei ole sobivad isepuhastuseks. Võtke need ahjust välja. Kui soovite jätta lisatarvikuid isepuhastuse ajaks ahju, kasutage lisatarvikute kandureid.

Kinnitage lisatarvikute kandurid ahju vasaku ja parema külgselina külge.



Nende abil saate emailitud tarvikud, nt külgevõtmatu katteta universaalpanni jätta isepuhastuse ajaks ahju. Jätke isepuhastuse ajaks ahju vaid üks lisatarvik.

Lisatarvikud, mis ei ole emailitud, nt rest, ei sobi isepuhastuseks. Võtke need ahjust välja.

⚠ Tõsiste tervisekahjustuste oht!

Ärge kunagi jätke isepuhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Suur kuumus hävitab külgevõtmatu katte ning tekivad mürgised gaasid.

Märkus: Teabe selle kohta, millised lisatarvikud isepuhastuseks sobivad, leiate ka täiendavate lisatarvikute tabelist, mis on toodud kasutusjuhendi alguses.

Seadistamine

Pärast puhastusrežiimi valimist seadistage ahi.

1. Seadke funktsiooninupp isepuhastuse peale.

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja puhastusrežiim.

Näidikule ilmub isepuhastuse lõppemise kellaaeg ja sümbol on sulgudes. Isepuhastus käivitub mõne sekundi pärast. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas ja sümbol on sulgudes. Sümbol kustub.

Vahetult pärast käivitumist lukustub ahju uks. Näidikul süttib sümbol . Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol kustub.

Isepuhastus on lõppenud

Näidikul on 00:00. Ahju kuumenemine lõpeb. Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol näidikul kustub.

Puhastusrežiimi muutmine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

Isepuhastuse katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol näidikul kustub.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Isepuhastuse lõppemise aega võite seada hilisemaks. Isepuhastus võib toimuda nt öösel, et saaksite oma ahju päeval kogu aeg kasutada.

Seadistage punktides 1 ja 2 kirjeldatud viisil. Enne isepuhastuse käivitumist seadke lõpetusaeg nupuga **+** või **-** hilisemaks.

Ahi läheb ooteseisundisse. Näidikule ilmub isepuhastuse lõppemise kellaaeg ja sümbol on sulgudes. Kui isepuhastus käivitub, hakkab kestus nähtavalt jooksmas ja sümbol on sulgudes. Sümbol kustub.

Pärast isepuhastust

Kui ahi on jahtunud, pühkige järelejäänud tuhk märja lapiga kokku ja eemaldage ahjust.

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.
Ukseate	Roostevaba terase puhastusvahend (saadaval müügiesinduses ja kodumasinat kauplustes): Järgige tootja juhiseid.

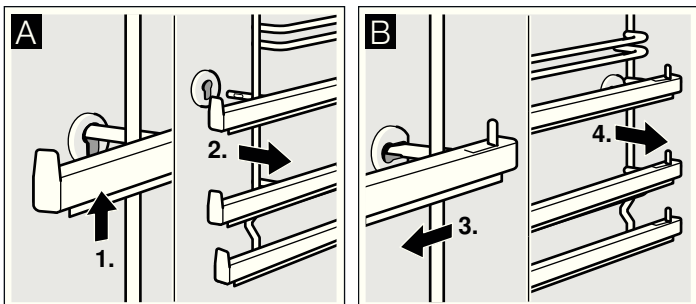
Ala	Puhastusvahendid
Ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. Soovitame kasutada isepuhastust. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid!
Ahjulambi klaasist kate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
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. Siine ei tohi leotada, pesta nõudepesumasinas ega jätta isepuhastuse ajaks ahju. Siinid saavad kahjustada ja kiiluvad kinni.
Lisatarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistike mahavõtmine

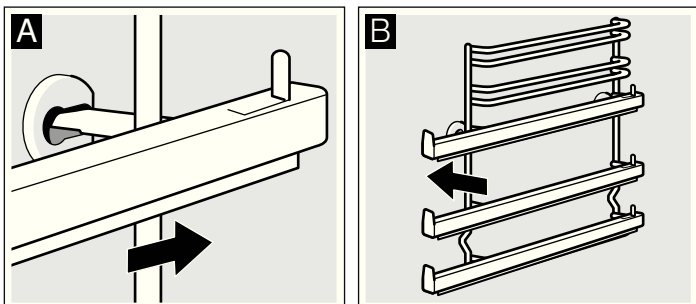
1. Kergitage kanderaamistikku eest
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake tervet kanderaamistikku ette
4. ja võtke maha (joonis B).



Puhastage kanderaamistikke nõudepesuvahendilahuse ja nuustikuga. Kui mustust on raske eemaldada, kasutage harja.

Kanderaamistike paigaldamine

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa, suruge veidi tahapoole (joonis A)
2. ja seejärel kinnitage eesmise pessa (joonis B).

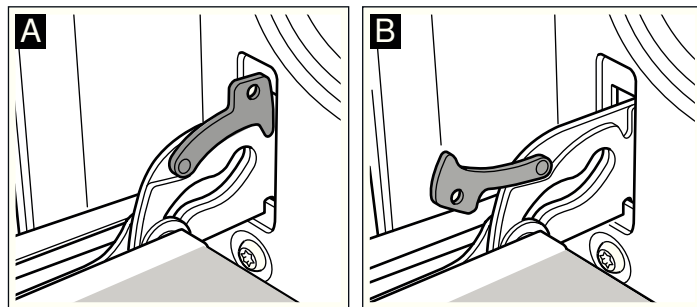


Iga kanderaamistik on sobiv paigaldamiseks kas vasakule või paremale. Veenduge, et vastavalt joonisele B on tasandid 1 ja 2 all ja tasandid 3, 4 ja 5 ülal. Väljatõmmatavaid siine peab saama suunaga ette välja tõmmata.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

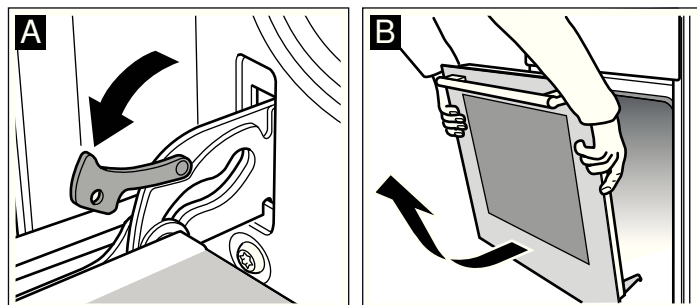


⚠ Vigastusohk!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

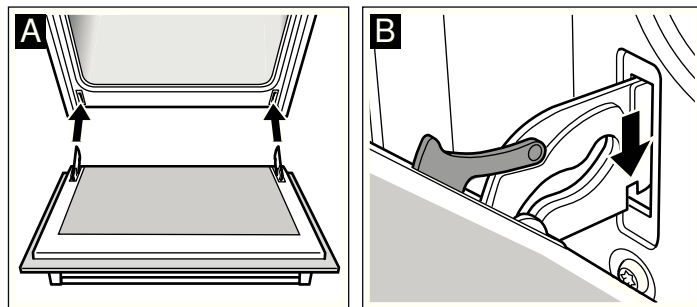
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



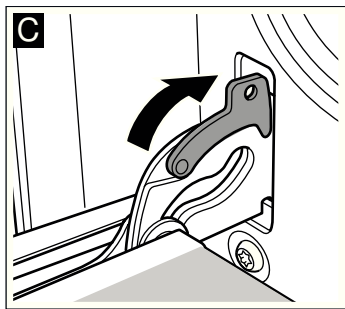
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



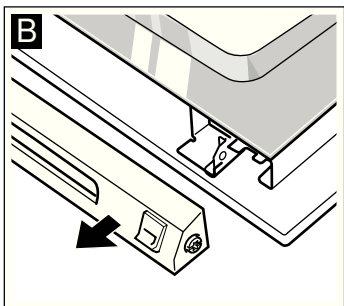
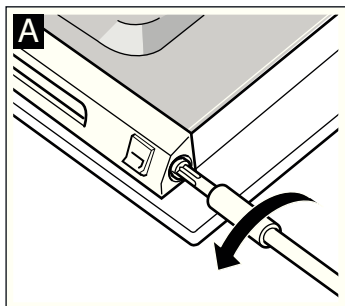
⚠ Vigastusohht!

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

Ukse kate eemaldamine

Ahjuukse kate värv võib aja jooksul muutuda. Põhjalikumaks puhastamiseks soovitatakse kate eemaldada.

1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Kruvige ahjuukse kate lahti. Selleks keerake lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Eemaldage kate (joonis B).



Jälgige, et ahjuuks kinni ei läheks, kui kate on eemaldatud. Sisemine klaas võib viga saada.

Puhastage kate terase puhastamiseks mõeldud spetsiaalse vahendiga.

4. Asetage see tagasi ja kinnitage kruvid.
5. Pange ahjuuks kinni.

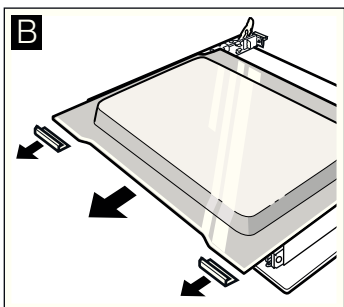
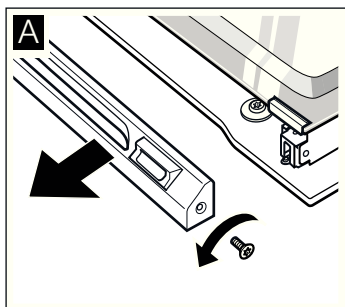
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine

Ahjuukse klaasi saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada.

Sisemisi klaase eemaldades jätke meelde lahtivõtmise järjekord. Klaaside õiges järjekorras tagasi panemiseks juhinduge klaasidel olevatest numbritest.

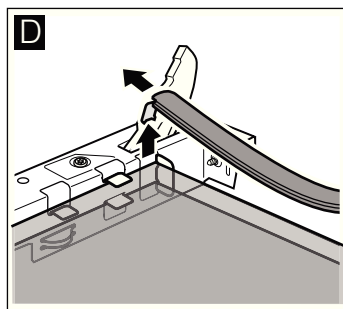
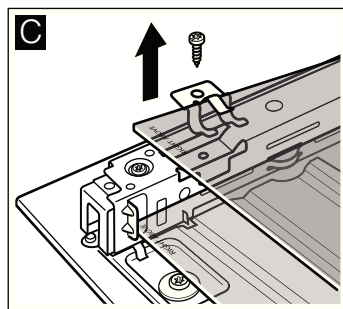
Eemaldamine

1. Võtke ahjuuks eest ära ja asetage see rätiku peale, käepide allapoole.
2. Kruvige ahjuukse ülemine kate lahti. Selleks kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Tõstke ülemine klaas üles, võtke see välja ja eemaldage mõlemad väikesed tihendid (joonis B).

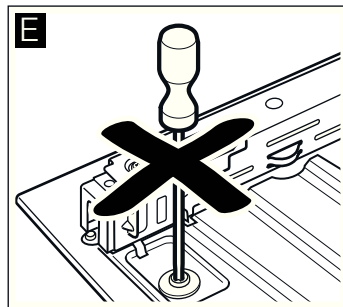


4. Kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kinnitusklaasid. Tõstke klaas üles ja eemaldage sellelt klambrid (joonis C).

5. Eemaldage klaasi alumise osa tihend (joonis D). Selleks võtke tihend lahti ja eemaldage see ülevalt. Võtke klaas välja.



6. Võtke alumine klaas kallutatud asendis välja.
7. ÄRGE kruvige lahti metallosa vasakul ja paremal küljel asuvaid kruvisid (joonis E).



Puhastage klaas klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

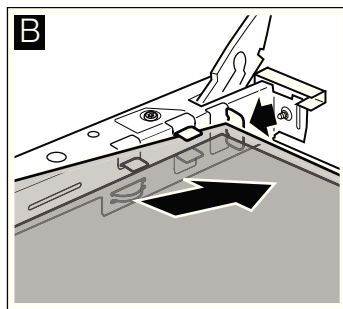
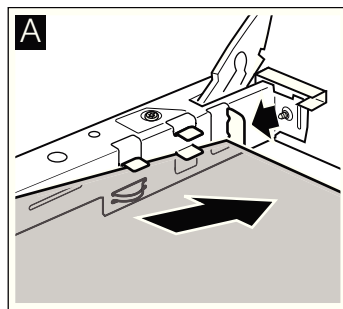
⚠ Vigastuste oht!

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

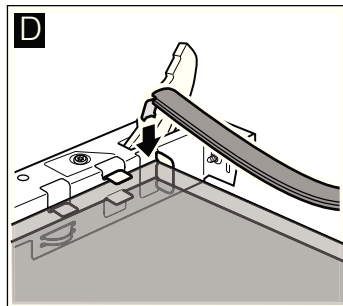
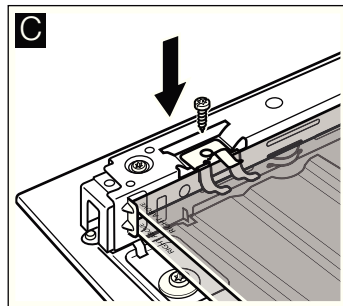
Paigaldamine

Paigaldamisel jälgige, et kiri "right above" mõlema klaasi all vasakul jääks tagurpidi.

1. Pange alumine klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).
2. Pange vahet klaas sisse (joonis B).

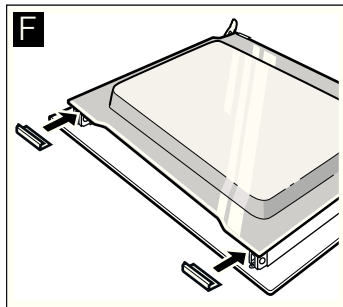
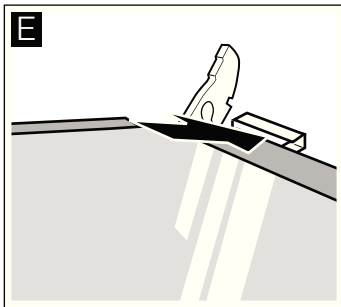


3. Kinnitage klaas kinnitusklaasid paremalt ja vasakult, sättides klambrid nii, et need jääksid kohakuti keermestatud aukudega, ja kruvige need kinni (joonis C).
4. Kinnitage uuesti klaasi alumise osa tihend (joonis D).



5. Asetage kohale ülemine klaas, kallutades ja lükates seda mõlema toe peal tahapoole. Seda tehakse veenduge, et tihend taha ei libiseks (joonis E).

6. Pange mõlemad väikesed tihendid tagasi klaasi vasakule ja paremale küljele (joonis F).



7. Asetage kate peale ja keerake kruvidega kinni.

8. Pange ahjuuks ette tagasi.

Ärge kasutage ahju, kui klaas ei ole korralikult paigas.

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. Voolukatkestus.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras. Kontrollige, kas köögitali põleb ja kas teised kööginasinad töötavad.
Näidikul süttivad ☹ ja neli nulli.	Voolukatkestus.	Seadke kellaag uuesti õigeks.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kontaktid on tõrased.	Keerake nuppe mitu korda edasi-tagasi.
Ahju ust ei saa avada. Näidikul süttib sümbool ☹.	Ahju uks on isepuhastuse töötus lukustatud.	Oodake, kuni ahi jahtub ja sümbool ☹ kustub.
Ahi ei lähe kuumaks. Näidikul vilgub topelpunkt.	Ahi on demonstratsioonirežiimil.	Lülitage elektrikilbi kaitse välja ja ca 20 sekundi pärast uuesti sisse. Nüüd hoidke järgmise 2 minuti jooksul nuppu ☹ ca 4 sekundit all, kuni koolon pideva tulega põleb.
Näidikule ilmub F8.	Aktiveerus automaatne väljalülitus.	Keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Veateated

Kui näidikule ilmub veateade sümbooliga **E**, vajutage nupule ☹. Seejärel seadke kellaag uuesti õigeks. Kui veateade ilmub taas, pöörduge klienditeenindusse.

Järgmiste veateadete puhul võite tõrke ise kõrvaldada.

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

Veateade	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
E115	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Ahju uks lukustub ja kuumenemine katkeb. Oodake, kuni ahi on jahtunud. Vajutage nupule ☹ ja reguleerige kellaag uuesti välja.

⚠ Elektrilöögi oht!

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

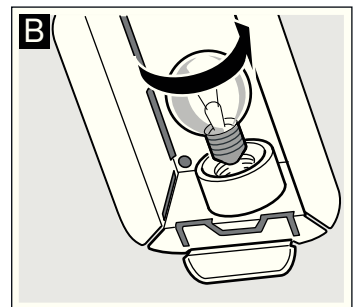
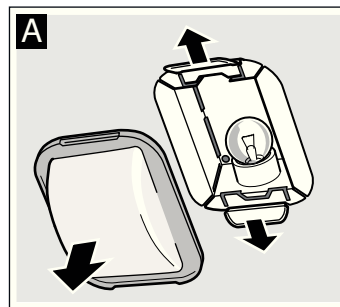
Ahjulambi pirni vahetamine

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 köögrätik.
2. Võtke maha klaasist kate. Selleks suruge metallist lapatsid pöidlaga taha (joonis A).
3. Keerake pirn välja ja asendage sama tüüpi pirniga (joonis B).



4. Asetage klaasist kate tagasi kohale. Selleks seadke katte üks külg paika ja vajutage tugevasti teisele küljele. Klaas fikseerub kohale.
5. Võtke köögrätik 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.

Energia ja keskkond

Teie uus seade on erakordselt energiatõhus. Järgnevalt leiate teavet optimeeritud energiakuluga kuumutusviisi kuum õhk eco kohta. Lisaks anname soovitusi, kuidas on võimalik seadmega veelgi rohkem energiat säästa ja kuidas seadet keskkonnasäästlikult utiliseerida.

Kuumutusviis kuum õhk eco

Energiatõhusa kuumutusviisiga "kuum õhk eco" võite valmistada paljusid roogi ühel tasandil. Ventilator ajab energiatõhusa ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Küpsetamine, praadimine ja hautamine õnnestuvad ilma eelkuumutamiseta.

Märkused

- Asetage roog külma tühja ahju. Vaid siis on võimalik energiat kokku hoida.
- Avage ahju ust küpsetamise ajal vaid siis, kui see on vajalik.

Tabel

Tabelist leiate valiku roogadest, mis sobivad valmistamiseks kuumutusviisil "kuum õhk eco" kõige paremini. Toodud on andmed sobiva temperatuuri ja küpsetusaja kohta. Saate teada, millised lisatarvikud ja milline küpsetustasand on sobivaimad.

Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, struktuurist ja kogusest. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Kõigepealt katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Asetage vormid ja küpsetusnõud alati resti keskele. Kui laote toiduained otse restile, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Rasv ja mahl nõrguvad pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Road, mis sobivad valmistamiseks kuumutusviisil "kuum õhk eco" 	Lisatarvik	Tasand	Temperatuur °C	Kestus minutites
Koogid ja küpsetised				
Liivatainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	170-190	25-35
Liivatainast vormikoogid	kastikujuline vorm	2	160-180	50-60
Tordipõhi, muretainas	Puuviljakoogivorm	2	160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainas	lahtikäiv koogivorm	2	160-180	50-60
Pärmitainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	170-190	25-35
Muretainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	180-200	20-30
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3	170-190	15-25
Biskviitpõhi, 2muna	puuviljakoogivorm	2	150-170	20-30
Biskviittort (6 muna)	lahtikäiv koogivorm	2	150-170	40-50
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	3	180-200	20-30
Küpsised	küpsetusplaat	3	130-150	15-25
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	140-150	30-45
Keedutainaküpsetised	küpsetusplaat	3	210-230	35-45
Kuklid, rukkijahust	küpsetusplaat	3	200-220	20-30
Vormiroad				
Kartulivorm	ahjuvorm	2	160-180	60-80
Lasanje	ahjuvorm	2	180-200	40-50

Road, mis sobivad valmistamiseks kuumutusviisil "kuum õhk eco" 	Lisatarvik	Tasand	Temperatuur °C	Kestus minutites
Sügavkülmutatud tooted				
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	3	190-210	15-25
Pitsa, paksupõhjaline	universaalpann	2	180-200	20-30
Friikartulid	universaalpann	3	200-220	20-30
Kanatiivad	universaalpann	3	220-240	20-30
Kalapulgad	universaalpann	3	220-240	10-20
Eelküpsedatud kuklid	universaalpann	3	180-200	10-15
Liha				
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2	190-210	130-150
Seapraad, kaelakarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2	190-210	110-130
Vasikapraad, tagakints, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	190-210	110-130
Kala				
Merikoger, 2 tükki, kumbki 750 g	universaalpann	2	170-190	50-60
Soolakoorikus merikoger, 900 g	universaalpann	2	170-190	60-70
Haug, 1000 g	universaalpann	2	170-190	60-70
Forell, 2 tükki, kumbki 500 g	universaalpann	2	170-190	45-55
Kalafileed, üks tükk 100 g	Kaanega kaetud nõu	2+1	190-210	30-40

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 vastuvõtvõime eriti hea.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.
- Mitut kooki küpsutage soovitatavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaaeg. 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.

Koogid ja küpsised

Ühel tasandil küpsetusamine

Pealt-ja altkuumusega  õnnestub kookide küpsetusamine kõige paremini.

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

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

Mitmel tasandil küpsetusamine

Kasutage 3D-kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetusamine sisselükkekõrgused:

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

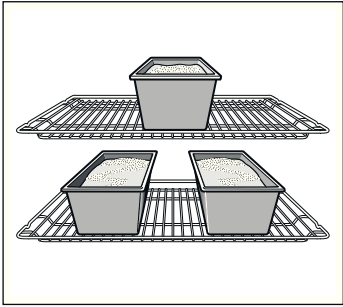
Kolmel tasandil küpsetusamine sisselükkekõrgused:

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

Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

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



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

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
Hõrk keeks	ümar/piklik vorm	2		150-170	60-70
Tordipõhi, muretainas	Puuviljakoogivorm	3		160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 muna (eelkuumutada)	Puuviljakoogivorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 6 muna (eelkuumutada)	lahtikäiv koogivorm	2		150-170	40-50
Muretainapõhi, servaga	lahtikäiv koogivorm	1		180-200	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort, muretainapõhi*	lahtikäiv koogivorm	1		160-180	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		280-300	10-15
Soolased küpsetised*	lahtikäiv koogivorm	1		170-190	45-55

* Laske koogil umbes 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Liivatainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2		170-190	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	35-45
Keeksitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2		170-190	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	40-50
Pärmitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	3		170-180	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	35-45
Pärmitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	3		160-180	40-50
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160	50-60
Muretainas kuiva kattega	küpsetusplaat	1		180-200	20-30
Muretainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2		160-180	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		150-170	90-100

Plaadikoogid	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Struudel, magus	universaalpann	2		190-210	55-65
Pitsa	küpsetusplaat	2		200-220	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	40-50
Lahtine pirukas (eelsoojendada)	universaalpann	2		280-300	10-12
Soolane pirukas	universaalpann	2		180-200	40-50

Väikesed küpsised	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	küpsetusplaat	3		140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1		130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3		140-150	30-40
	küpsetusplaat	3		140-150	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1		130-140	35-50
Mandliküpsised	küpsetusplaat	2		110-130	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1		100-120	40-50
Besee	küpsetusplaat	3		80-100	100-150
Muffinid	rest koos muffiniplaadiga	3		180-200	20-25
	2 resti koos muffiniplaadiga	3+1		160-180	25-30
Keedutainaküpsised	küpsetusplaat	2		210-230	30-40
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	3		180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1		170-190	35-45
Pärmitainaküpsised	küpsetusplaat	2		190-210	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		300	5
				200	30-40
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2		300	8
				200	35-45
Lavašš	universaalpann	2		300	10-15
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3		200	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3		180-200	15-20
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis ettenähtud küpsetusaja lõppu puutikk koogi kõige kõrgemasse kohta. Kui tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.

Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul 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 küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku ☼. Samal ajal sisselükata- vad plaaditüüpe ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsilise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

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

Tabeli andmed
Kaaneta nõu = lahti
Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

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

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 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 keskosas.

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

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

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

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Tempera- tuur °C grillimis- režiim	Kestus minuti- tes
Veiseliha						
Veisemoorpraad	1,0 kg	kaane all	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	140
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	kaaneta	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbiif, poolküps	1,0 kg	kaaneta	1	☼	220-240	60
Lihalõigud, 3 cm paksused, pool- küpsed		rest + universaal- pann	5+1	☐	3	15

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Tempera- tuur °C grillimis- režiim	Kestus minuti- tes
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	kaaneta	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikakoot	1,5 kg	kaaneta	2		210-230	140
Sealiha						
Kamarata praad (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	kaaneta	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	kaaneta	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		230-240	30
Taine seapraad	1,0 kg	kaaneta	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Karree	1,0 kg	kaane all	2		210-230	70
Lihalõigud, 2 cm paksused		rest + universaal- pann	5+1		3	15
Sealihamedaljonid, 3 cm paksu- sed		rest + universaal- pann	5+1		3	10
Talleliha						
Talleselg, kondiga	1,5 kg	kaaneta	2		190-210	60
Lambakints, kondita, poolküps	1,5 kg	kaaneta	1		160-180	120
Ulukiliha						
Kondiga hirveselg	1,5 kg	kaaneta	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
Pikkpoiss						
Pikkpoiss	500 g lihast	kaaneta	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 $\frac{2}{3}$ etteantud aja möödumist.

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

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

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

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grillimisre- žiim	Kestus minuti- tes
Kana, terve	1,2 kg	rest	2		220-240	60-70
Terve broiler	1,6 kg	rest	2		210-230	80-90
Pool kana	kumbki tükk 500 g	rest	2		220-240	40-50

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisre-žiim	Kestus minuti-tes
Kanatükid	iga tükk 150 g	rest	3		210-230	30-40
Kanatükid	iga tükk 300 g	rest	3		210-230	35-45
Kanafilee	iga tükk 200 g	rest	3		3	30-40
Terve part	2,0 kg	rest	2		190-210	100-110
Pardifilee	iga tükk 300 g	rest	3		240-260	30-40
Terve hani	3,5-4,0 kg	rest	2		170-190	120-140
Hanekoivad	iga tükk 400 g	rest	3		220-240	40-50
Terve noor kalkun	3,0 kg	rest	2		180-200	80-100
Kalkunirulaad	1,5 kg	kaaneta	1		200-220	110-130
Kalkunifilee	1,0 kg	kaane all	2		180-200	90
Kalkunikintsud	1,0 kg	rest	2		180-200	90-100

Kala
 Kui ¾ 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-imisre-žiim	Kestus minu-tites
Terve kala	ca 300 g	rest	2		2	20-25
	1,0 kg	rest	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rest	2		190-210	60-70
	2,0 kg	kaane all	2		190-210	70-80
Kalakotletid, 3 cm paksused		rest	3		2	20-25
Kalafilee		kaane all	2		210-230	25-30

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 toodud andmed on ligikaudsed.

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Vormiroad					
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200	50-60

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Suflee	ahjuvorm	2		180-200	35-45
	väikesed vormid	2		200-220	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	3+1		150-170	60-80
Röstsai					
4 tükki, üleküpsetatud	rest + universaalpann	3+1		160-170	10-15
12 tükki, üleküpsetatud	rest + universaalpann	3+1		160-170	15-20

Valmistooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Kui katate lisatarviku küpsetuspaberiga, veenduge, et küpsetuspaber talub toodud 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 minutilise
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	2	 / 	200-220	15-25
	universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa, paksupõhjaline	universaalpann	2	 / 	170-190	20-30
	universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa-baguette	universaalpann	3	 / 	170-190	20-30
Minipitsa	universaalpann	3	 / 	190-210	10-20
Pitsa, jahutatud					
Pitsa (eelsoojendada)	universaalpann	1	 / 	180-200	10-15
Kartulitooted, külmutatud					
Friikartulid	universaalpann	3	 / 	190-210	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	universaalpann	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, täidetud kartulitaskud	universaalpann	3	 / 	200-220	15-25
Küpsetised, külmutatud					
Kuklid, baguette	universaalpann	3	 / 	180-200	10-20
Soolakringlid (tainast vormitud)	universaalpann	3	 / 	200-220	10-20
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid, eelküpsetatud baguetid	universaalpann	2		190-210	10-20
	universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Köögiviljaburgerid, külmutatud					
Kalapulgad	universaalpann	2	 / 	220-240	10-20
Kanapulgad, -nagitsad	universaalpann	3	 / 	200-220	15-25
Struudel, külmutatud					
Struudel	universaalpann	3	 / 	190-210	30-35

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.

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

Sulatamine

Sulatamisajad sõltuvad toiduainete liigist ja kogusest.

Pöörake tähelepanu pakendil toodud andmetele.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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

Pärmitaina kergitamine

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

Kana asetage taldrikule nii, et rinnak jääb alla.

Märkus: Kui temperatuur on alla 60 °C, siis ahjulamp ei põle. Nii on võimalik täpselt reguleerida. Kui temperatuurinupp jääb väljalülitatuks, siis ventilaator ei tööta.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur
Tundlikud sügavkülmutatud road nt vahukooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad jmt	Rest	1	☞	temperatuurinupp jääb väljalülitatuks
Muud sügavkülmutatud tooted Kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja teised küpsetised	Rest	1	☞	50 °C

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

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

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

Aedvili külmas marinaadis liitrilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
Kurgid	-	u 35 minutit
Punapeet	u 35 minutit	u 30 minutit
Rooskapsas	u 45 minutit	u 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane peakapsas	u 60 minutit	u 30 minutit
Herned	u 70 minutit	u 30 minutit

Purkide väljavõtmine
Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Nõuanded vähese akrüülamiidisaldusega toitade valmistamiseks	
Üldist	■ Küpsetage võimalikult lühikest aega. ■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks. ■ Suur, paks küpsetis sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C. 3D-kuuma õhuga või max 180 °C.
Küpsised	Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C. 3D-kuuma õhuga või max 170 °C. Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage ühtlaselt ja ühekordselt plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

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

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

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

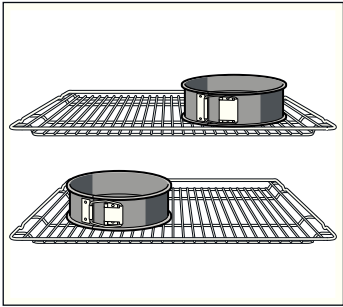
Samal ajal sisselükatavad plaaditüüed ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



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

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

Roog	Lisatarvik ja vormid	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☐	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☐	130-140	35-50
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	☐/☐ eco	140-150	30-45
Väikesed koogid (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-30
	küpsetusplaat	3	☐	150-160	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☐	140-160	25-40
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☐	130-150	35-55
Biskviitkook (eelsoojendada*)	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	150-160	30-40
Suhkrubiskviit	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐/☐ eco	160-180	30-40
Kattega õunakook	rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	3+1	☐	170-190	70-90

* 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
Rõstsaia pruunistamine 10 minutit eelsoojendada	rest	5	☐	3	1/2-2
Loomalihaburger, 12 tükki* eelsoojendamine ei ole vajalik	rest + universaalpann	4+1	☐	3	25-30

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

Svarbūs saugos nurodymai.....	29	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	44
Galimos gedimų priežastys.....	30	Pyragas ir sausainiai	44
Jūsų naujoji orkaitė	31	Kepimo patarimai	46
Valdymo skydelis	31	Mėsa, paukštiena, žuvis	47
Mygtukai ir indikatoriai	31	Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	49
Funkcijų pasirinkimo jungiklis.....	31	Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona.....	49
Temperatūros pasirinkimo jungiklis.....	32	Paruošti produktai	50
Orkaitės vidus.....	32	Specialūs patiekalai	50
Jūsų priedai.....	32	Atitirpinimas	51
Priedų įstūmimas	32	Džiovinimas.....	51
Specialūs priedai	33	Konservavimas	51
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	34	Akrilamidas maisto produktuose	52
Durelių apsauga.....	34	Bandomieji patiekalai	53
Prieš naudojant pirmą kartą	34	Kepimas.....	53
Paros laiko nustatymas.....	34	Kepimas griliu.....	53
Orkaitės įkaitinimas	34		
Priedų valymas.....	34		
Orkaitės nustatymas.....	34		
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	34		
Greitas įkaitinimas.....	35		
Laiko funkcijų nustatymas.....	35		
Laikmatis.....	35		
Trukmė	35		
Išjungimo laikas	36		
Laikas	36		
Apsauga nuo vaikų	36		
Pagrindinių nuostatų keitimas.....	37		
Automatinis išjungimas	37		
Savaiminis valymas	37		
Svarbūs patarimai ir įspėjimai	37		
Prieš savaiminį valymąsi.....	38		
Nustatymas	38		
Po savaiminio valymo	38		
Priežiūra ir valymas	38		
Valymo priemonės.....	38		
Rėmelio išmontavimas ir montavimas.....	39		
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	39		
Orkaitės dangčio nuėmimas.....	40		
Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas.....	40		
Triktis, ką daryti?	41		
Gedimų lentelė	41		
Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lempučių keitimas	42		
Stiklinis dangtis	42		
Klientų aptarnavimo skyrius	42		
„E“ numeris ir „FD“ numeris	42		
Energija ir aplinka	42		
Kaitinimo būdas – ekonomiškasis karšto oro režimas	42		
Energijos taupymas.....	43		
Ekologiškas utilizavimas.....	43		

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 kontakte yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Gaisro pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Sunkios žalos sveikatai pavojus!

Prietaisas savaiminio valymosi metu labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai. Savaiminio orkaitės valymosi metu niekada kartu nevalykite padėklų ir formų, padengtų nepridegančiu sluoksniu. Kartu valyti galima tik emaliuotus priedus.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

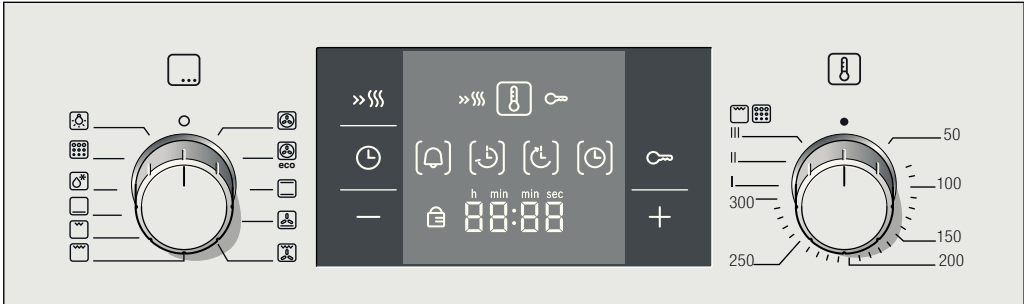
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. 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 neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, 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 užblokavimas ir atblokavimas.
- 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	Paskirtis
○ Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
🔥 3D karštas oras	Pyragaičiams ir kepiniams kepti, naudojant nuo vieno iki trijų lygių. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
🌿 Ekonomiškasis karšto oro režimas*	Pyragaičiams ir kepiniams, apkepams, užšaldytiems ir paruoštiems gaminiams, mėsei ir žuviai viename lygyje prieš tai neįkaitinus kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento karštį, kuris sukuriamas optimizuojant sąnaudas.

Padėtis	Paskirtis
🔥 Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragaičiams, apkepams ir liesiems kepsnių gabalėliams, pvz., jautienos arba žvėrienos, kepamiems viename lygyje. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
🔥 Picos kepimo režimas	Greitas užšaldytų maisto produktų, pvz., picos, gruzdintų bulvyčių arba štrudelio, paruošimas jų iš pradžių nekaitinant. Apatinis kaitinimo elementas ir apvalus kaitinimo elementas kaitina galinėje sienelėje.
🔥 Kepimas karšto oro srautu	Mėsos, paukštienos ir nepjaustytos žuvies kepimas. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Didelis grilis	Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams griliu kepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu pabaltuoja.
🔥 Mažas grilis	Mažiams didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams griliu kepti. Įkaista vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
🔥 Apatinis kaitinimas	Skirtas konservuoti ir kepti arba paskrudinti. Karštis tiekiamas iš apačios.
🔥 Atitirpinimas	Atitirpinimas, pvz., mėsos, paukštienos, duonos ir pyragų. Ventilatorius šiltą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Savaiminis valymas	Automatinis kameros valymas. Orkaitė kaista tol, kol suyra nešvarumai.
🔥 Orkaitės lemputė	Orkaitės lemputės įjungimas.

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

Kai įjungiate, indikatoriuje šviečia simbolis 🌿. Orkaitės viduje įsijungia orkaitės lemputė.

Pastaba: Kad šiluma tinkamai pasiskirstytų, įjungus viršutinį arba apatinį kaitinimą, kaitinimo fazėje trumpam įsijungia ventilatorius.

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

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros parinkties rankenėlė nustatykite temperatūrą, grilio arba valymo pakopą.

Padėtis	Reikšmė
●	Nulinė padėtis Orkaitė nekaista.
50–300	Temperatūros sritis Temperatūra orkaitėje (°C). Išimtis: 3D karšto oro , ekonomiško karšto oro režimų ir picos pakopos aukščiausia temperatūra yra 275 °C, o atitirpinimo režimo 60 °C.
I, II, III	Grilio pakopos Grilio pakopos, skirtos mažam ir dideliame griliui. I = 1 pakopa, silpnai II = 2 pakopa, vidutiniškai III = 3 pakopa, stipriai
	Valymo pakopos Savaiminio valymosi pakopos . I = 1 pakopa, nestipriai II = 2 pakopa, vidutiniškai III = 3 pakopa, intensyviai

Įkaitinimo simbolis

Kol orkaitė kaista, indikatoriuje šviečia simbolis . Kai ateina tinkamas laikas įdėti patiekalą į orkaitę ir joje nebesikeičia temperatūra, užgesa simbolis .

Nustačius grilio ir valymo pakopas, simbolis niekada nešviečia.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitės viduje šviečia orkaitės lemputė. Kai nustatoma iki 60 °C temperatūra ir įjungiamas savaiminio valymosi funkcija, lemputė išsijungia. Todėl galima nustatyti visiškai tiksliai.

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustačius lemputė įžiebiamas neįjungus kaitinimo.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

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

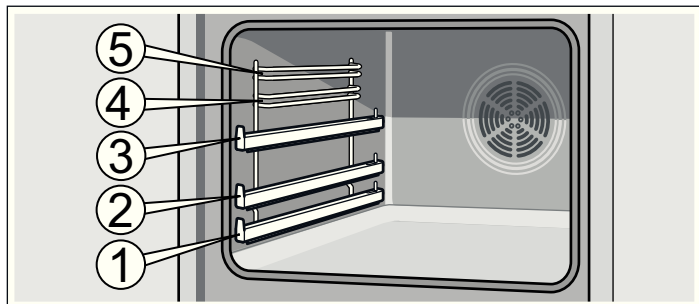
Jūsų priedai

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.

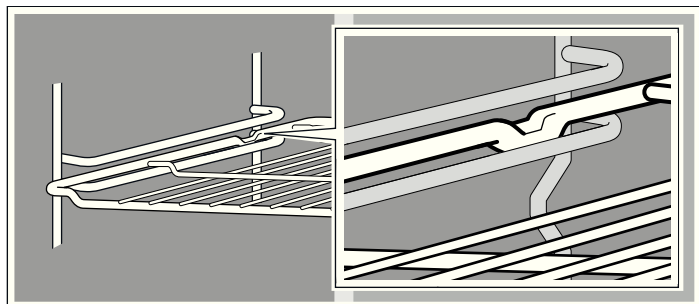
Priedų įstūmimas

Priedus galite įstumti į 5 skirtingus kameros lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas neliestų durelių stiklo.



Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Įstumdami į kamerą stebėkite, kad priedo išlenkimas būtų gale. Tik tada jis užsifiksuos.



Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau.

Priklausomai nuo prietaiso įrangos, ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuos, kai yra ištraukiami iki galo. Taip galima lengvai uždėti priedus. Norėdami atblokuoti ištraukiamuosius bėgelius, šiek tiek spausdami stumkite juos atgal į orkaitę.

Pastaba: Įkaitusi papildoma įranga gali deformuotis. Kai atvėsta, grįžta į pradinę formą. Tai neturi jokios įtakos veikimui.

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



Grotelės

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

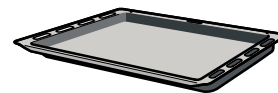
Groteles įstumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu į apačią .



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižai kraštą nukreipę link orkaitės durelių.



Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepinams, 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.



Priedų laikiklis

Įstatykite kairėje ir dešinėje pusėje. Jei naudosite savaiminio valymosi funkciją, galėsite kartu plauti, pvz., universalųjį padėklą.

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	skirta savaiminiam valymui
grotelės	HEZ334000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, šaldytiems pusgaminiams.	ne
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331072	Pyragams ir sausainiams. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.	taip
universalusis padėklas	HEZ332073	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.	taip
Įdedamos grotelės	HEZ324000	Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.	ne
Grilio padėklas	HEZ325070	Naudojama kepant grilyje vietoj grotelių arba kaip apsauga nuo tyškančių riebalų, kad orkaitė nenusiteptų. Grilio padėklas naudojamas tik universaliajame padėkle. Kepimas ant grilio padėklo: naudokite tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tyškančių riebalų: universalųjį padėklą su grilio padėklu įstumkite po grotelėmis.	taip
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.	ne
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.	taip
Profesionalams skirtas padėklas su įdedamomis grotelėmis	HEZ333072	Ypač tinka ruošiant didelius kiekius.	taip
Profesionalams skirtas padėklo dangtis	HEZ333001	Uždėjus dangtį ant padėklo, jis tampa keptuvu.	ne
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatines programas arba automatinį kepimo režimą.	ne
Teleskopinės kreipiamosios			
Dvigubi	HEZ338250	Naudojant 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs.	ne
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.	ne
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.	ne
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.	ne
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., HBA78B750)	taip
Sistemos garintuvas	HEZ24D300	Tam, kad daržoves ir žuvį būtų galima paruošti tausojant.	ne

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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

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

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

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 pridėdamą 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. Paspauskite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.

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

Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Orkaitės įkaitinimas

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

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

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

Priedų valymas

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

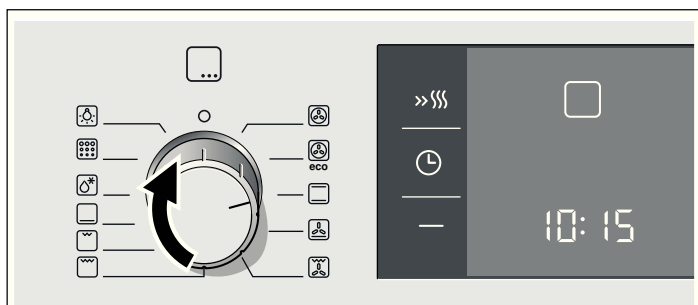
Orkaitės nustatymas

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

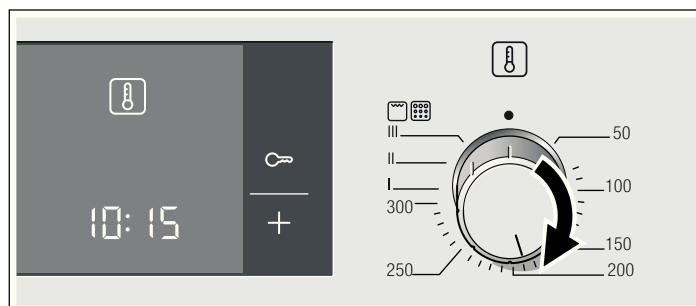
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

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

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 
- Picos kepimo režimas 

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

2. Paspauskite mygtuką »|||. Indikatoriuje įsijiebia 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 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 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. Nėra pavojaus, kad bus viršytas patiekalo ruošimo laikas.

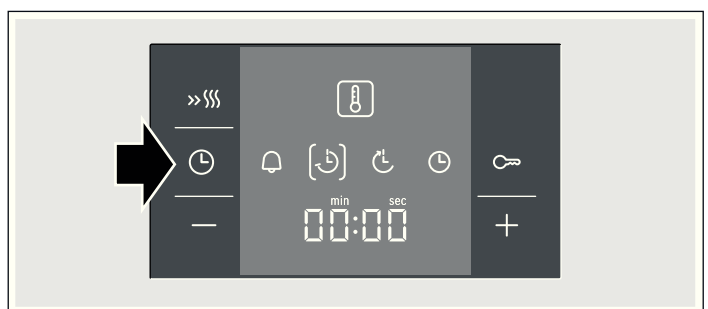
Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė – 45 minutės.

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.

Rekomenduojamos reikšmės mygtukas + = 30 minučių

Rekomenduojamos reikšmės 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 atidėti 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, kad būtų paruoštas per pietus.

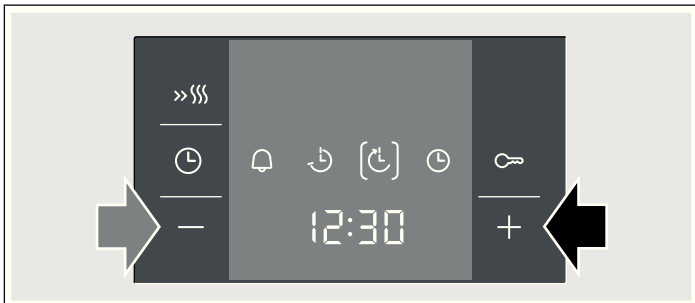
Atkreipkite dėmesį: maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, kad nesugestų.

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:30 val., trukmė 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

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

1. Paspauskite mygtuką .
Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.
2. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite paros laiką.
Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Paros laiko keitimas

Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija.

1. Mygtuką  paspauskite keturis kartus.
Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, skliaustuose yra .
2. Mygtuku **+** arba **-** pakeiskite paros laiką.
Po kelių sekundžių patvirtinamas nustatytas paros laikas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

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

Apsauga nuo vaikų

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

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

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

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	0 parinktis	1 parinktis	2 parinktis	3 parinktis
c0 Ekraną apšvietimo ryškumas	–	Naktis	vidutinis	Diena*
c1 Signalą trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	–	apie 10 sek.	apie 2 min.*	apie 5 min.
c2 Paros laiko rodmuo	tik prietaisui veikiant*	visada*	–	–
c3 Laukimo laikas, kol bus perimtas nuostatas	–	apie 2 sek.	apie 5 sek.*	apie 10 sek.
c5 Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai	ne	taip*	–	–
c6 Visoms reikšmėms grąžinti gamyklinius nuostatus	ne*	taip	–	–

* Gamyklinis nuostatas

Orkaitė turi būti išjungta.

1. Spauskite mygtuką apie 4 sekundes. Indikatoriuje pasirodo esamas signalo trukmės pagrindinis nuostatas, pvz., c1 2, jei reikia parinkti 2.
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.

Automatinis išjungimas

Jei keletą valandų nekeisite savo prietaiso nustatymų, bus aktyvintas automatinis išjungimas. Orkaitė nustoja kaisti. Kada tai įvyks, priklausys nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos.

Aktyvinamas automatinis išjungimas
Pasigirsta signalas. Indikatoriuje pasirodo F8. Orkaitė nustoja kaisti.

Į nulinę padėtį pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Orkaitė išjungta.

Automatinio išjungimo panaikinimas
Nustatykite trukmę, kad automatinis išjungimas nebūtų aktyvintas to nepageidaujant. Orkaitė kaista, kol baigiasi trukmė.

Savaiminis valymas

Vykstant savaiminiam valymuisi, orkaitė įkaista maždaug iki 500 °C. Tuomet sudega kepant pyragus ir kepsnius ir kepant griliu likę likučiai, todėl vėliau reikia tik iš orkaitės išvalyti pelenus.

Galite rinktis vieną iš valymo pakopų.

Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	lengvas	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinis	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvus	maždaug 2 valandos

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamerą pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Valant suvartojama tik maždaug 2,5 – 4,7 kilovatvalandės.

Svarbūs patarimai ir įspėjimai

Jūsų saugumui orkaitės durelės užsiblokuoja automatiškai. Dureles galima atidaryti tik tada, kai orkaitės vidus šiek tiek atvės ir išsijungs užrakto simbolis.

Automatinio valymo metu orkaitėje esanti lemputė neįsijungia.

Nudėgimų pavojus!

- Automatinio valymo metu prietaiso vidus labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir neatkabinkite tvirtinimo kabliukų rankomis. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienų šalia prietaiso.
- Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienų šalia prietaiso.

Gaisro pavojus!

Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Nekabinkite degių daiktų, pvz., virtuvės rankšluosčių, ant durelių rankenėlės. Pasirūpinkite, kad priekinė prietaiso dalis būtų peršviečiama.

Prieš savaiminį valymą

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite priedus, indus ir rėmą. Apie rėmo atkabinimą skaitykite skyriuje *Priežiūra ir valymas*. Pasigirsta signalas, jei neišėmėte rėmų. Savaiminis valymas nėsijungia.

Nuvalykite orkaitės dureles ir kameros kraštus ties tarpikliu. Tarpiklio nevalykite.

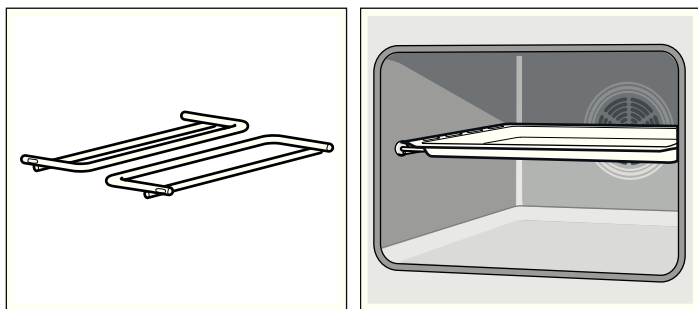
⚠ Gaisro pavojus!

Gali užsidegti atsilaisvinę maisto gabalėliai, riebalai ir mėsos sultys. Kameras ir priedus, kuriuos valysite kartu, nuvalykite drėgna servetėle.

Priedų plovimas kartu

Rėmo negalima valyti įjungus savaiminio valymosi funkciją. Išimkite jį iš kameros. Jei norite kartu išvalyti priedus, naudokite priedų laikiklį.

Priedų laikiklį įstatykite kairėje ir dešinėje pusėje.



Kartu galima valyti emaliuotus priedus, pvz., universalų padėklą be nesvylančios dangos. Visada kartu valykite tik vieną priedą.

Neemaliuotiems priedams, pvz., grotelėms, savaiminio valymosi funkcija netinka. Išimkite jas iš kameros.

⚠ Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Kartu nevalykite nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Dėl per didelio karščio nepridegantis sluoksnis bus sugadintas ir susidarys nuodingos dujos.

Pastaba: Naudojimo instrukcijos pradžioje esančioje specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriems priedams galima naudoti savaiminio valymosi funkciją.

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.

Nustatymas

Jei pasirinkote valymo pakopą, nustatykite orkaitę.

1. Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite į savaiminio valymosi padėtį
2. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite valymo pakopą.

Indikatoriuje rodomas paros laikas, kada baigsis savaiminis valymas, o skliaustuose rodomas simbolis

Po kelių sekundžių įsijungia savaiminis valymas. Pradedama skaičiuoti trukmė ir skliaustuose rodomas simbolis

Simbolis

 užgesa.

Įjungus po kelių sekundžių užsirakina orkaitės durelės. Indikatoriuje įsibiebia simbolis

Orkaitės dureles galima vėl atidaryti tik tada, kai simbolis

 užgesa.

Savaiminis valymas baigtas.

Indikatoriuje rodoma 00:00. Orkaitė nebekaista. Funkcijų parinkties rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta. Orkaitės dureles galima vėl atidaryti tik tada, kai indikatoriuje užgesa simbolis

Valymo pakopos keitimas

Įjungus valymo pakopos pakeisti nebegalima.

Savaiminio valymosi nutraukimas

Funkcijų parinkties rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta. Orkaitės dureles galima vėl atidaryti tik tada, kai indikatoriuje užgesa simbolis

Pabaigos laiko perkėlimas

Galite nukelti laiką, kada turi baigtis savaiminis valymas. Savaiminis valymas gali vykti, pvz., naktį, kad orkaitę galėtumėte naudoti visą dieną.

Nustatykite, kaip aprašyta 1 ir 2 punkte. Prieš įjungdami savaiminį valymą, mygtuku **+** arba **-** nukelkite savaiminio valymosi laiką.

Orkaitę įjungiamas laukimo režimas. Indikatoriuje rodomas paros laikas, kada baigsis savaiminis valymas, o skliaustuose rodomas simbolis

Kai įsijungia savaiminis valymas, pradedama skaičiuoti trukmė ir skliaustuose rodomas simbolis

Simbolis

 užgesa.

Po savaiminio valymo

Kai orkaitė atvės, drėgna šluoste iššluostykite orkaitės viduje likusius pelenus.

Valymo priemonės

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

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

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

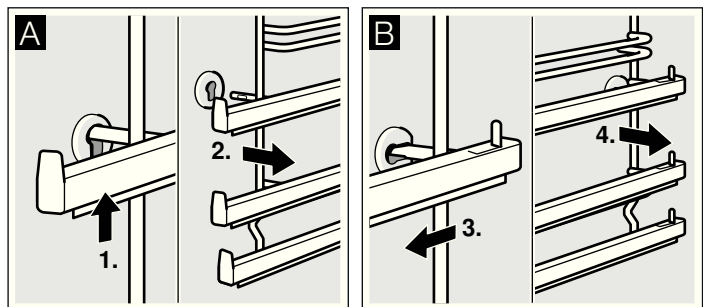
Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų aukštos kokybės plienui, tinkančių šiltiems paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Durelių skydas	Nerūdijančiojo plieno valiklis (galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse): laikykitės gamintojo nurodymų.
Orkaitės vidus	Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: nuplaukite šluoste. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik šaltai orkaitę valyti. Geriausia naudoti savaiminio valymosi funkciją. Atsižvelkite į skyrių „Savaiminio valymosi funkcija“!
Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste.
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. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Bėgeliai gali būti pažeisti ir užsiblokuoti.
Priedai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

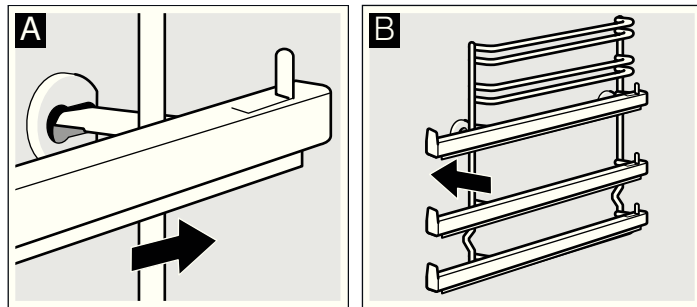
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



Nuvalykite rėmą plovikliu ir kempinėle. Jei nešvarumai tvirtai prikibę, valykite šepečiu.

Rėmo įkabimas

1. Iš pradžių įstatykite rėmą į galinę angą ir šiek tiek spustelėkite į šoną (A pav.).
2. Po to įstatykite į priekinę angą (B pav.).

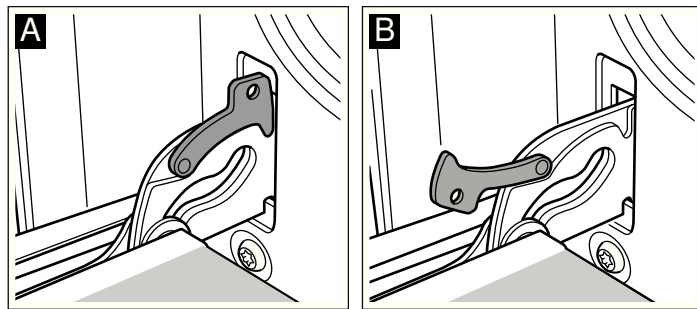


Tuomet rėmas prisitaiko dešinėje arba kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad 1 ir 2 lygiai turi būti apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje, kaip parodyta B paveikslėlyje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti į priekį.

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.

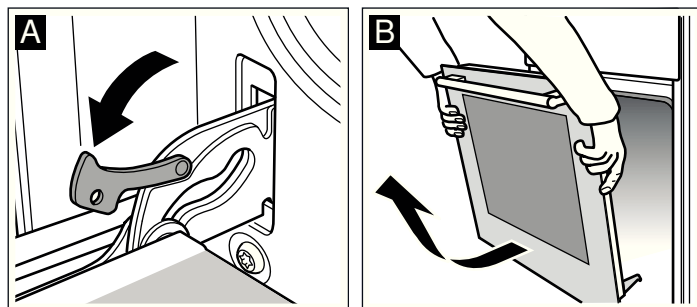


⚠ Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

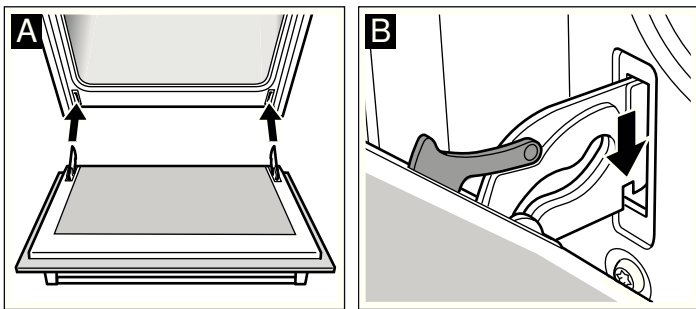
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



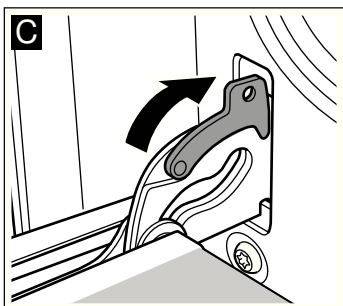
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



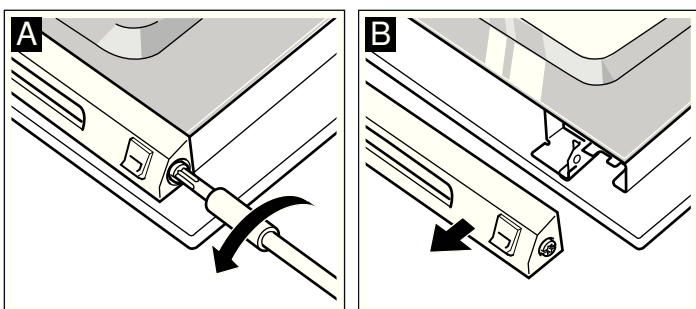
⚠ Pavojus susižaloti!

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

Orkaitės dangčio nuėmimas

Orkaitės durelių dangčio spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Gilesniam valymui rekomenduojama nuimti dangą.

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atsukite orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Nuimkite dangą (B pav.).



Pasirūpinkite, kad orkaitės durelės neužsidarytų, kol neuždėtas dangtis. Gali būti sugadintas vidinis stiklas.

Nuvalykite dangtį priemone, specialiai skirta nerūdijančiajam plienui valyti.

4. Uždėkite jį ir pritvirtinkite.
5. Uždarykite orkaitės dureles.

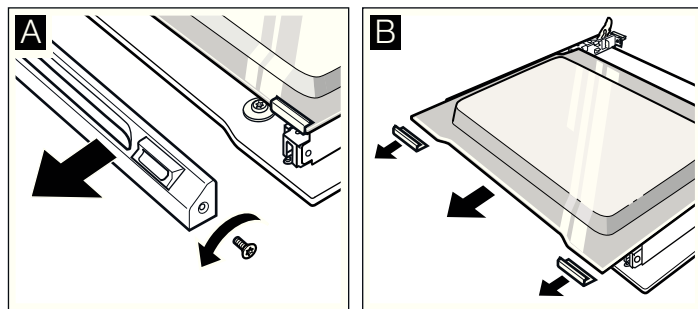
Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas

Kad būtų lengviau išvalyti, galima ištraukti orkaitės durelių stiklą.

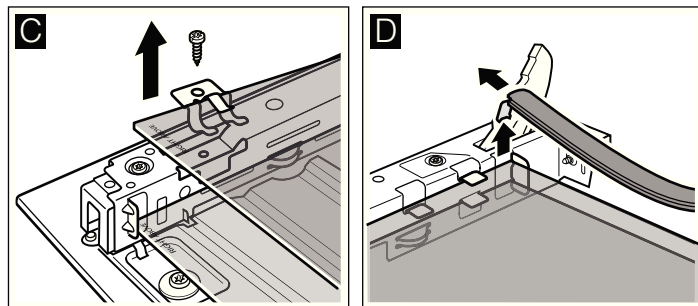
Išimdami vidinius stiklus, atkreipkite dėmesį į jų išėmimo tvarką. Norėdami sumontuoti stiklus tinkama tvarka, orientuokitės pagal numerius, kurie nurodyti ant stiklų.

Nuėmimas

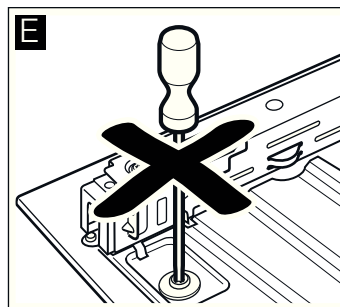
1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padėkite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Atsukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Pakelkite išorinį stiklą ir ištraukite jį, taip pat ištraukite abi mažas tarpines (B pav.).



4. Atsukite kairėje ir dešinėje pusėje esančius tvirtinimo spaustukus. Pakelkite stiklą ir išimkite spaustukus (C pav.).
5. Išimkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.). Tai padarykite ištraukdami tarpinę ir išimdami ją per viršų. Ištraukite stiklą.



6. Palenkdami ištraukite vidinį stiklą į viršų.
7. Neatsukite metalinės dalies kairėje ir dešinėje pusėse esančių varžtų (E pav.).



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

⚠ Pavojus susižaloti!

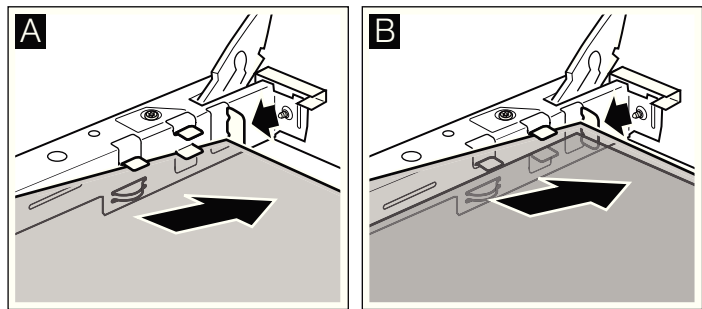
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braizių valymo priemonių.

Uždėjimas

Sumontavę patikrinkite, ar užrašas „right above“, esantis apačioje, kairėje stiklo pusėje, yra atvirkščias.

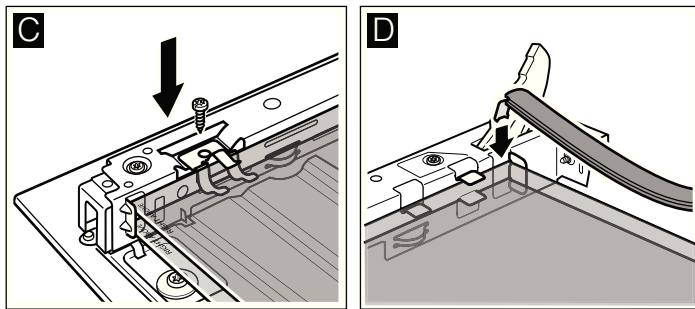
1. Įstatykite vidinį stiklą gale, jį palenkdami (A pav.).

2. Įdėkite tarpinį stiklą (B pav.).



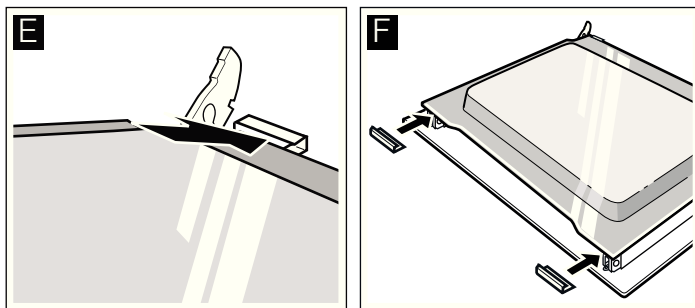
3. Įstatykite spaustukus stiklo dešinėje ir kairėje, sulygindami tokiu būdu, kad jie būtų virš srieginės angos ir prisukite (pav. C).

4. Užkabinkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.).



5. Įkiškite viršutinį stiklą iki galo, jį palenkdami. Įsitinkinkite, kad tarpinė nejuda (E pav.).

6. Įstatykite abi mažas trapines dešinėje ir kairėje stiklo pusėje (F pav.).



7. Uždėkite dangtį ir prisukite.

8. Užkabinkite orkaitės dureles.

Nenaudokite orkaitės, jei stiklas blogai pritvirtintas.

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 priežas- tis	Pagalba / pastabos
Orkaitė neveikia.	Sugedo saugiklis. Nutrūko srovės tiekimas.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite elektros linijos saugiklį. Patikrinkite, ar virtuvėje dega šviesa, ar veikia kiti virtuvės prietaisai.
Indikatoriuje šviečia ir keturi nuliai.	Nutrūko srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Orkaitė nekaista.	Ant kontaktų yra dulkių.	Keletą kartų pasukinėkite rankenėles.
Neatsidaro orkaitės durelės. Indikatoriuje įsižiebia simbolis .	Orkaitės durelės užrakintos, nes vyksta savaiminis valymasis .	Palaukite, kol orkaitė atvės ir užges simbolis .
Orkaitė nekaista. Blyksi indikatoriuje esantis dvitaškis.	Orkaitėi įjungtas demonstracinis režimas.	Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį ir vėl įjunkite maždaug po 20 sekundžių. Dabar per 2 minutes mygtuką spauskite maždaug 4 sekundes, kol nuolat pradės šviesti dvitaškis.

Triktis	Galima priežas- tis	Pagalba / pastabos
Indikatoriuje pasirodo F8.	Aktyvintas automatinis išjungimas.	Pasukite funkcijų parinkties rankenėlę į nulinę padėtį.

Klaidos pranešimai

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su **E**, paspauskite mygtuką . Paskui iš naujo nustatykite laikrodžio rodomą laiką. Jei klaidos pranešimas vėl pasirodys, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Šiuos klaidų pranešimus galite pašalinti patys.

Klaidos pranešimas	Galima priežas- tis	Pagalba / pastabos
E011	Mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra uždengtas.	Paspauskite kiekvieną mygtuką atskirai. Patikrinkite, ar mygtukas neužstrigo, ar jis neuždengtas ir yra švarus.
E115	Per aukšta kameros temperatūra.	Orkaitės durelės užsirakina ir išsijungia kaitinimo sistema. Palaukite, kol orkaitė atvės. Paspauskite mygtuką ir iš naujo nustatykite paros laiką.

Elektros srovės smūgio pavojus!

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

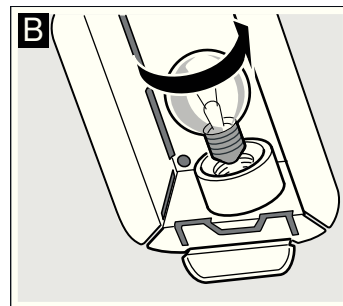
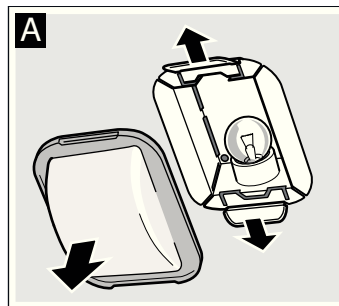
Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas

Perdegusių orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparių atsarginių lempučių (40 vatų) įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros srovės smūgio pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę, kad būtų galima išvengti pažeidimų.
2. Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam nykščiu žemyn pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
3. Išsukite lemputę ir įsukite to paties tipo lemputę (B pav.).



4. Vėl uždėkite stiklinį gaubtą. Pridėkite vienoje pusėje, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite. Stiklas užsifiksuoja.
5. Išimkite indų šluostę ir vėl 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.

Energija ir aplinka

Jūsų prietaisas ypač tausoja energiją. Čia rasite informacijos apie karšto oro ekonomiškąjį režimą, kuriam naudojamas optimalus energijos kiekis. Čia taip pat rasite patarimų, kaip naudojant prietaisą sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip jį tinkamai utilizuoti.

Kaitinimo būdas – ekonomiškasis karšto oro režimas

Energiją tausojančiu karšto oro ekonomiškuoju režimu viename lygmenyje galite paruošti įvairių patiekalų. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento karštį, kuris sukuriamas optimizuojant sąnaudas. Galima kepti ir troškinti iš anksto neįkaitinus kameros.

Pastabos

- Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Tik tuomet bus galima naudoti energijos optimizavimo funkciją.
- Troškindami orkaitės dureles atidarykite tik tuomet, jei labai reikia.

Lentelė

Lentelėje rasite patiekalus, kuriems geriausia naudoti karšto oro ekonomiškąjį režimą. Čia rasite informacijos apie tinkamą temperatūrą ir kepimo trukmę. Pamatysite, kurie priedai ir lygiai tinka labiausiai.

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio, jų savybių ir kokybės. Todėl lentelėje nurodytos sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnę vertę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jeigu reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.

Formas ir indus visuomet statykite grotelių viduryje. Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir sultys, o orkaitė liks švaresnė.

Patiekalai, ruošiami karšto oro ekonomiško režimu 	Priedai	Lygis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Pyragai ir kepiniai				
Sviestinė tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	170-190	25-35
Sviestinė tešla formose	Kekso kepimo forma	2	160-180	50-60
Torto pagrindas, plakta tešla	forma vaisių torto pagrindui	2	160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardomoji forma / dubuo	2	160-180	50-60
Mielinė tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	170-190	25-35
Trapi tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	180-200	20-30
Biskvitinis vyniotinis	kepimo padėklas	3	170-190	15-25
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	forma vaisių torto pagrindui	2	150-170	20-30
Biskvitinis pyragas (iš 6 kiaušinių)	išardomoji forma	2	150-170	40-50
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	180-200	20-30
Sausainiai	kepimo padėklas	3	130-150	15-25
Forminiai sausainiai	kepimo padėklas	3	140-150	30-45
Pliktos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	210-230	35-45
Bandelės iš ruginių miltų	kepimo padėklas	3	200-220	20-30
Apkepai				
Bulvių apkepas	Apkepo forma	2	160-180	60-80
Lakštiniai	Apkepo forma	2	180-200	40-50
Šaldyti produktai				
Pica, plonapadė	universalusis padėklas	3	190-210	15-25
Pica, storapadė	universalusis padėklas	2	180-200	20-30
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3	200-220	20-30
Vištų sparneliai	universalusis padėklas	3	220-240	20-30
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	3	220-240	10-20
Apkeptos bandelės	universalusis padėklas	3	180-200	10-15
Mėsa				
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	190-210	130-150
Kiaulienos kepsnys, iš sprandinės, 1 kg	Indas be dangčio	2	190-210	110-130
Veršienos kepsnys, šlauninė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	190-210	110-130
Žuvis				
Karšis, 2 gabalėliai po 750 g	universalusis padėklas	2	170-190	50-60
Karšis su druskos pluta, 900 g	universalusis padėklas	2	170-190	60-70
Lydeka, 1000 g	universalusis padėklas	2	170-190	60-70
Upėtakis, 2 gabalėliai po 500 g	universalusis padėklas	2	170-190	45-55
Žuvies filė, 100 g gabalėliai	Indas su dangčiu	2+1	190-210	30-40

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 perdirbimo tvarką.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastabos

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

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu  geriausia kepti pyragą.

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:

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

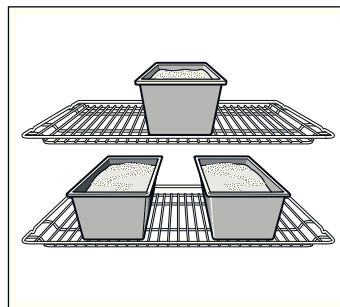
Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:

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

Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Lentelėse yra daug pasiūlymų Jūsų patiekalams.

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



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Lentelės

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

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

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

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	60-70
Torto pagrindas, plakta tešla	forma vaisių torto pagrindui	3		160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardomoji forma / dubuo	2		160-180	50-60
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai (įkaitinti)	forma vaisių torto pagrindui	2		150-170	20-30
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai (įkaitinti)	išardomoji forma	2		150-170	40-50
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	išardomoji forma	1		180-200	25-35
Vaisių arba varškės tortas, trapios tešlos pagrindas*	išardomoji forma	1		160-180	70-90
Šveicariškas apkepas	picos kepimo forma	1		220-240	35-45
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2		150-170	60-70

* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtoje uždarytoje orkaitėje.

Pyragas kepimo formoje	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Plonapadė pica su nedideliu kiekiu priedų (įkaitinti)	picos kepimo forma	1		280-300	10-15
Pikantiški pyragai*	išardomoji forma	1		170-190	45-55

* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtoje 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		170-190	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-160	40-50
Mielinė tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	3		170-180	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		150-160	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	1		180-200	20-30
Trapi tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2		160-180	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		150-170	90-100
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	universalusis padėklas	2		190-210	55-65
Pica	kepimo padėklas	2		200-220	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (įkaitinti)	universalusis padėklas	2		280-300	10-12
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	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-140	35-50
Saldūs pyragaičiai su riešutais	kepimo padėklas	2		110-130	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		100-120	35-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		100-120	40-50
Baltymų kremas	kepimo padėklas	3		80-100	100-150

Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Apskritos akytos bandelės	grotelės su padėklų apskritoms akytomis bandelėms	3		180-200	20-25
	2 grotelės su padėklais apskritoms akytomis bandelėms	3+1		160-180	25-30
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		190-210	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		300 200	5 30-40
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2		300 200	8 35-45
Plokščia duona	universalusis padėklas	2		300	10-15
Bandelės (neįkaitinti)	kepimo padėklas	3		200	20-30
Mielinės bandelės, saldžios	kepimo padėklas	3		180-200	15-20
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150-170	20-30

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal panašius kepinus, 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 nelieta prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovėsėliais, 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 apskruti.
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 fiziškai dėsniui.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

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

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

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

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

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

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

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

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

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

Kepimas griliu

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

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus ⅔ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

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

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

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Kai kepsnys paruoštas, jį reikia dar 10 minučių palikti išjunktoje uždarytoje orkaitėje. Taip geriausiai 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		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	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 + universalus padėklas	5+1		3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Karka	1,5 kg	atviras	2		210-230	140
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		230-240	30

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atviras	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kaselio kepsnys su kaulu	1,0 kg	uždengtas	2		210-230	70
Didkepsniai, 2 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1		3	15
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1		3	10

Ėriena

Ėriuoko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2		190-210	60
Ėriuoko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta	1,5 kg	atviras	1		160-180	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		220-240	60-70
Višta, visa	1,6 kg	grotelės	2		210-230	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		210-230	35-45
Vištos krūtinėlė	po 200 g	grotelės	3		3	30-40
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė	po 300 g	grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies kojos	po 400 g	grotelės	3		220-240	40-50
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2		180-200	80-100
Vištienos vyniotinis	1,5 kg	atviras	1		200-220	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždengtas	2		180-200	90
Kalakuto šlaunelės	1,0 kg	grotelės	2		180-200	90-100

Žuvis

Praėjus ⅔ laiko apverskite žuvies gabalėlius.

Kepant visą žuvį, apversti nereikia. Žuvį į orkaitę paguldyskite 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		200-220	45-55
	1,5 kg	grotelės	2		190-210	60-70
	2,0 kg	uždengtas	2		190-210	70-80
Žuvies kotletas, 3 cm storio		grotelės	3		2	20-25
Žuvies filė,		uždengtas	2		210-230	25-30

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

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

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

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
Suflė	Apkepo forma	2		180-200	35-45
	Porcijos formelė	2		200-220	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	3+1		150-170	60-80
Skrudinta duona					
4 vnt., apkepta	grotelės + universalusis padėklas	3+1		160-170	10-15
12 vnt., apkepta	grotelės + universalusis padėklas	3+1		160-170	15-20

Paruošti produktai

Laikykites ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.
Jeigu priedus išsklosite kepimo popieriumi, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius tiktų nurodytai temperatūrai. Popieriaus

dydį pritaikykite patiekalui.
Troškinimo rezultatas 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		200-220	15-25
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Storapadė pica	universalusis padėklas	2		170-190	20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		170-190	20-30
Minipica	universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Pica, užšaldyti					
Pica (įkaitinti)	universalusis padėklas	1		180-200	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		190-210	20-25
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	universalusis padėklas	3		200-220	15-25
Kepiniai, užšaldyti					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		180-200	10-20
Druska apibarstyti riestainiukai (tešlos gabaliukai)	universalusis padėklas	3		200-220	10-20
Kepiniai, paskrudinti					
Apkeptos bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	2		190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25
Daržovių kotletai, užšaldyti					
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	2		220-240	10-20
Vištienos lazdelės, vištienos gabaliukai	universalusis padėklas	3		200-220	15-25
Sluoksniuotos tešlos pyragas, užšaldytas					
Sluoksniuotos tešlos pyragas	universalusis padėklas	3		190-210	30-35

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

Atitirpimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus, pateiktus ant pakuotės. Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir padėkite ant grotelių.

Patiekalas	Priedai	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
Jautrūs šaldyti produktai, pvz., tortai su grietinės, sviesto kremu, tortai su šokoladu arba cukraus glajumi, vaisiais ir t. t.	Grotelės	1		Temperatūros parinkties jungiklis lieka išjungtas.
Kiti užšaldyti produktai Vjščiukas, dešrelės ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai.	Grotelės	1		50 °C

Džiovinimas

3D karšto oro srautu  galite puikiai džiovinti. Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite. Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Paukštieną ant lėkštės dėkite krūtinėle į apačią. **Pastaba:** Kai temperatūra nesiekia 60 °C, orkaitės lemputė nedega. Todėl galima optimaliai tiksliai reguliuoti. Jei temperatūros parinkties jungiklis išjungtas, ventiliatorius neveikia. Universaliajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus. Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus. Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

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

Konservavimas

Konservuojant naudojami stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti švarūs ir nepažeisti. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Duomenys lentelėse nurodyti vieno litro apvaliems stiklainiams. **Dėmesio!** Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai. Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite. Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jiems įtaką gali daryti kambario temperatūra, stiklainių skaičius, stiklainių turinio kiekis ir šiluma. Prieš perjungdami arba išjungdami, patikrinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai.

Paruošimas

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

- 4. Uždarykite stiklainius spaustukais. Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.
- Nustatymas**
- 1. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį. Stiklainius statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.
 - 2. ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) įpilkite į universalųjį padėklą.
 - 3. Uždarykite orkaitės dureles.
 - 4. Nustatykite apatinio kaitinimo režimą .
 - 5. Nustatykite 170–180 °C temperatūrą.

Konservavimas

Vaisiai
Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais kyla burbuliukai. Išjunkite orkaitę. Maždaug po 25–35 minučių liekamosios šilumos išimkite stiklainius iš orkaitės. Palikus ilgiau vėsti orkaitėje gali susidaryti mikroorganizmų ir palankios sąlygos konservuotiems vaisiams rūgti.

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

Daržovės

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

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

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

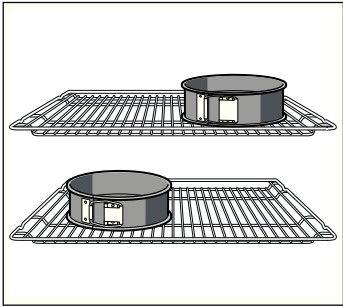
Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, siekiant palengvinti įvairių prietaisų tikrinimus ir bandymus.

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

Kepimas

Kepimas 2 lygiuose:
universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepymo 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*)	kepymo padėklas	3	□	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepymo padėklas	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 kepymo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Forminiai sausainiai	kepymo padėklas	3	⊗/eco	140-150	30-45
Maži pyragaičiai (įkaitinti*)	kepymo padėklas	3	□	150-170	20-30
	kepymo padėklas	3	⊗	150-160	20-30
	universalusis padėklas + kepymo padėklas	3+1	⊗	140-160	25-40
	2 kepymo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Drėgnas biskvitas (įkaitinti*)	išardomoji forma ant grotelių	2	□	150-160	30-40
Drėgnas biskvitas	išardomoji forma ant grotelių	2	⊗/eco	160-180	30-40
Obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomosios formos Ø 20 cm	1	□	180-200	70-90
	2 grotelės + 2 išardomosios formos Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-90

* 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	1½-2
Jautienos mėsainis, 12 vnt.* neįkaitinti	grotelės + universalusis padėklas	4+1	☼	3	25-30

* Po kurio laiko ⅔ apversti

Svarīgas drošības norādes	55	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	70
Bojājumu iemesli.....	56	Cepumi un kūkas.....	70
Jūsu jaunā cepeškrāsns	57	Padomi cepšanai	72
Vadības panelis.....	57	Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	73
Taustiņi un displejs	57	Padomi cepšanai un grilēšanai.....	75
Režīma izvēles slēdzis	57	Sacepumi, franču sacepumi, tostermaizes	75
Temperatūras izvēles slēdzis.....	58	Gatavi produkti	76
Gatavošanas telpa.....	58	Īpaši ēdieni.....	76
Jūsu piederumi	58	Atkausēšana	77
Piederumu ievietošana	58	Žāvēšana.....	77
Papildpiederumi	59	Pasterizācija.....	77
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	60	Akrilamīds pārtikas produktos	78
Durtnu bloķētājs	60	Testa ēdieni	79
Pirms pirmās lietošanas.....	60	Cepšana	79
Pulksteņa laika iestatīšana	60	Grilēšana	79
Cepeškrāsns uzkaršēšana.....	60		
Piederumu tīrīšana.....	60		
Cepeškrāsns iestatīšana	60		
Karsēšanas veids un temperatūra.....	60		
Paātrinātā uzkaršēšana	61		
Laika funkciju iestatīšana	61		
Taimeris	61		
Ilgums.....	61		
Beigu laiks.....	62		
Pulksteņa laiks.....	62		
Bērnu drošības sistēma	62		
Pamatiestatījumu maiņa.....	63		
Automātiska izslēgšanās	63		
Pašattīrīšana.....	63		
Svarīgi padomi un brīdinājumi.....	63		
Pirms pašattīrīšanas	64		
Iestatīšana	64		
Pēc pašattīrīšanās programmas	64		
Apkope un tīrīšana.....	64		
Tīrīšanas līdzekļi.....	64		
Statņu demontēšana un montēšana	65		
Cepeškrāsns durtnu izņemšana un iekāršana.....	65		
Demontējiet durvju virsmu.....	66		
Durvju stikla uzstādīšana un demontāža.....	66		
Ko darīt kļūmes gadījumā?	67		
Traucējumu tabula.....	67		
Cepeškrāsns griestu apgaismojuma spuldzes maiņa.....	68		
Stikla pārsegs.....	68		
Klientu apkalpošanas dienests	68		
E numurs un FD numurs	68		
Enerģija un vide	68		
Karsēšanas veids ar karsto gaisu eko	68		
Enerģijas taupīšana.....	69		
Videi draudzīga utilizācija.....	69		

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 saglabāiet, 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. Uzraugiet 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.

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

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

Aizdegšanās risks!

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

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Apdegumu risks!

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

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiēt 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 drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

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

Aizdeģšanās risks!

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

Apdegumu risks!

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

Smagu veselības traucējumu risks!

Pašattīrīšanās programmas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un formu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Paplātes un formas ar pretpiedeguma pārklājumu netīriet ar pašattīrīšanas programmu. Vienlaikus tīriet tikai emaljētus piederumus.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

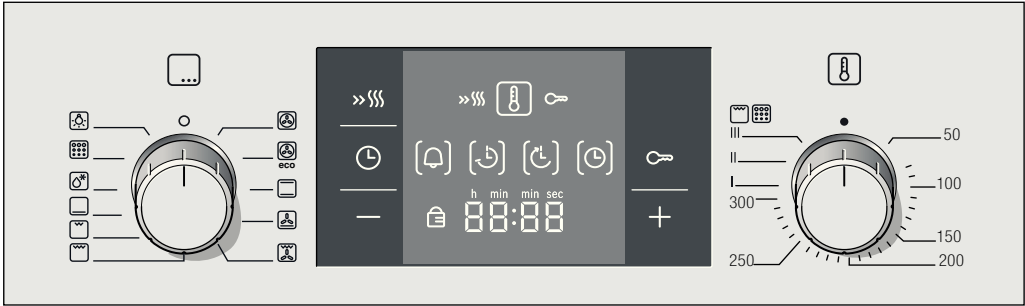
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Neliciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilstīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļiet 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 rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniat pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiat līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

Šeit jūs iepazīsities ar savu jauno 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.



Rokturslēdži

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

Taustiņi

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

Taustiņi un displejs

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

Taustiņš	Izmantošana
»»» Paātrinātā 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.

Režīma izvēles slēdzis

Ar režīma izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.

Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
🔥 3D karstais gaiss	Kūkām un cepumiem, cepot no pirmā līdz trešajam līmenim. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
🌿 Karstais gaiss eko*	Kūkām un cepumiem, sacepumiem, saldētiem un gataviem produktiem, gaļai un zivīm, cepot vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata gredzenveida sildelementa radīto energoefektīvo siltumu visā gatavošanas telpā.

* Karsēšanas veids, ar ko noteikta enerģijas efektivitātes klase atbilstoši EN50304 standartam.

Pozīcija	Izmantošana
🔥 Karsēšana no augšas/apakšas	Kūkām, sacepumiem un liesiem cepeša gabaliem, piemēram, liellopu gaļai vai medijumiem, vienā līmenī. Karstums vienmērīgi izplatās no augšas un apakšas.
🍲 Picas gatavošana	Ātra sasaldētu produktu gatavošana bez iepriekšējas karsēšanas, piem., pica, frī kartupeļi vai strūdele. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements pie aizmugures sienas.
🔥 Grilēšana ar karstu gaisu	Gaļas, putnu gaļas un veselas zivs cepšana. Pārmaiņus ieslēdzas grila sildelements un ventilators. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
🔥 Grils, liels apjoms	Steika, desiņu, tostermaizū un gaļas gabaliņu grilēšana. Zem grila sildelementa visa virsma kļūst karsta.
🔥 Grils, mazs apjoms	Steika, desiņu, tostermaizū un neliela daudzuma gaļas gabaliņu grilēšana. Sakarst grila sildelementa vidējā daļa.
🔥 Karsēšana no apakšas	Konservēšana un papildu cepšana vai apbrūnināšana. Karstums izplatās no apakšas.
🔥 Atkausēšana	Atkausēšana, piem., gaļas, putnu gaļas, maizes un kūku atkausēšana. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
🔥 Pašattīrīšana	Gatavošanas telpas automātiska tīrīšana. Cepeškrāsns karsē, līdz netīrumi sadalās.
🔥 Cepeškrāsns apgaismojums	Cepeškrāsns apgaismojuma ieslēgšana.

* Karsēšanas veids, ar ko noteikta enerģijas efektivitātes klase atbilstoši EN50304 standartam.

Iestatīšanas laikā displejā mirdz simbols 🌿. Gatavošanas telpā ieslēdzas cepeškrāsns iekšējais apgaismojums.

Norādījums: Lai siltums varētu vienmērīgi izplatīties, karsēšanas veidos ar karsēšanu no augšas vai no apakšas uzkaršanas posmā īslaicīgi ieslēdzas ventilators.

Temperatūras izvēles slēdzis

Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru, grilēšanas vai tīrīšanas līmeni.

Pozīcija	Nozīme
●	Nulles pozīcija Cepeškrāsns nekarsē.
50–300	Temperatūras diapazons Temperatūra gatavošanas telpā °C. Izņēmums. Maksimālā temperatūra 3D karstā gaisa režīmam , karstā gaisa eko režīmam un picas gatavošanai ir 275 °C, bet atkausēšanai 60 °C.
I, II, III	Grilēšanas līmeņi Grilēšanas līmeņu iedalījums grilēšanai maziem un lieliem apjomiem. I = 1. līmenis, viegls II = 2. līmenis, vidējs III = 3. līmenis, intensīvs
	Tīrīšanas līmeņi Tīrīšanas līmeņu pašattīrīšanai . I = 1. līmenis, viegls II = 2. līmenis, vidējs III = 3. līmenis, intensīvs

Uzkaršanas simbols

Līdz cepeškrāsns uzkaršanai displejā mirdz simbols . Kad cepeškrāsnī ir sasniegts optimālais brīdis ēdiena ievietošanai un temperatūra ir stabila, simbols vairs nemirdz.

Simbols nekad nemirdz grilēšanas un tīrīšanas laikā.

Gatavošanas telpa

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

Cepeškrāsns apgaismojums

Darbības laikā gatavošanas telpu apgaismo cepeškrāsns apgaismojums. Ja temperatūra ir iestatīta līdz 60 °C un pašattīrīšanas gadījumā apgaismojums izslēdzas. Šādi ir iespējama optimāla precīza regulēšana.

Pagriežot režīma izvēles slēdzi pozīcijā , var ieslēgt apgaismojumu, nekarsējot iekārtu.

Dzesējošais ventilators

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

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

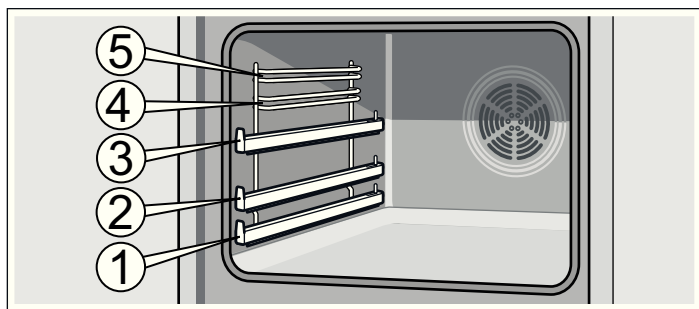
Jūsu piederumi

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.

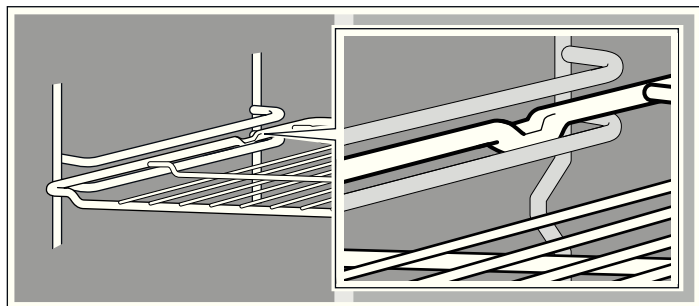
Piederumu ievietošana

Piederumus gatavošanas telpā var ievietot 5 dažādos līmeņos. Vienmēr ievietojiet piederumus līdz galam, lai netiktu skarts durvīņu stikls.



Piederumu var izvilkāt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Tādējādi ēdienus var viegli izņemt.

Ievietojot gatavošanas telpā, ievērojiet, lai piederuma izliekums būtu mugurpusē. Tikai tā tas nofiksējas.



Izvelkamās vadotnes 1., 2. un 3. līmenī ļauj izvilkāt piederumus vairāk uz āru.

Atkarībā no iekārtas aprīkojuma izvelkamās vadotnes beigu pozīcijā nofiksējas. Šādi uz tām var viegli uzlikt piederumus. Lai atbloķētu izvelkamās vadotnes, pabīdiet tās ar spiedienu atpakaļ gatavošanas telpā.

Norādījums: Karstā stāvoklī piederumu forma var mainīties. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas. Funkciju tas neietekmē.

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



Režģis

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

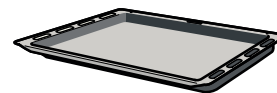
Ievietojiet režģi ar atvērto pusi cepeškrāsns durvīņu virzienā un izliekumu uz leju .



Emaljēta cepampanna

Kūkām un cepumiem.

Ievietojiet cepampannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durvīņām.



Universālā panna

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 durvīņām.



Piederumu turētāji

Ievietojiet kreisajā un labajā pusē. Pašattīrīšanas laikā vienlaikus ar tiem var tīrīt, piemēram, universālo pannu.

Papildpiederumi

Papildpiederumus var 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 piemērots katrai iekārtai. Lūdzu, veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas iekārtas pilno nosaukumu (E Nr.).

Papildpiederumi	HEZ numurs	Izmantošana	piemērots pašattīrīšanai
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamiem produktiem un saldētiem ēdieniem.	nē
Emaljēta cepampanna	HEZ331072	Kūkām un cepumiem. Ievietojiet cepampannu cepeškrāsnī ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.	jā
Universālā panna	HEZ332073	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.	jā
Ievietojamais režģis	HEZ324000	Cepešiem. Režģi vienmēr ievietojiet universālajā pannā. Tādējādi tiek uztverti pilošie tauki un gaļas sula.	nē
Grilēšanas panna	HEZ325070	Grilēšanai bez režģa vai arī tauku savākšanai, lai cepeškrāsns nekļūtu pārāk netīrs. 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.	jā
Picas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem produktiem vai lielām apaļām kūkām. Ar picas pannu var aizstāt universālo pannu. Novietojiet pannu uz režģa un izmantojiet tabulā sniegto informāciju.	nē
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir īpaši piemērota pašgatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, ja izstrādājumam vēlaties iegūt kraukšķīgu pamatni. Maizes panna vienmēr iepriekš jāsakarsē līdz ieteicamajai temperatūrai.	jā
Profesionālā panna ar ievietojamo režģi	HEZ333072	Īpaši piemērota liela ēdienu daudzuma pagatavošanai.	jā
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Izmantojot vāku, profesionālo pannu var izmantot kā profesionālo cepeštrauku.	nē
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks piemērots sautētu ēdienu un sacepumu pagatavošanai cepeškrāsnī. Īpaši piemērots automātiskām programmām vai automātiskai cepšanai.	nē
Teleskopiskās vadotnes			
Divu nodalījumu	HEZ338250	Ar 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkst piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot.	nē
Trīs nodalījumu	HEZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkst piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu izvilkšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.	nē
Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma	HEZ338356	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkst piederumus no cepeškrāsns pilnībā, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.	nē
Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma ar atdures funkciju	HEZ338357	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkst piederumus no cepeškrāsns pilnībā, tos neapgāžot. Izvelkamās vadotnes nofiksējas, līdz ar to var viegli uzlikt piederumu. Trīs nodalījumu pilnās izvilkšanas sistēma ar atdures funkciju nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.	nē
Garaiņu filtrs	HEZ329000	Ar to var papildināt cepeškrāsns aprīkojumu. Garaiņu filtrs aiztur izplūdes gaisā esošās taukvielu daļiņas un neitralizē aromātus. Tikai iekārtām ar 6, 7 vai 8 kā otru E Nr. ciparu (piemēram, HBA78B750)	jā
Tvaicēšanas sistēma	HEZ24D300	Dārzeņu un zivju saudzīgai gatavošanai.	nē

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

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

Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virsmām Preces Nr. 311134

Cepeškrāsns un grila tīrīšanas gēls Preces Nr. 463582

Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru Preces Nr. 460770

Durtiņu drošības ierīce Preces Nr. 612594

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

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

Cepšanas nodalījuma tīrīšanai. Gēlam nav smakas.

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

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

Durtiņu bloķētājs

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

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

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

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

1. Nospiediet taustiņu .

Indikatorā parādās pulksteņa laiks 12:00.

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

Pēc dažām sekundēm tiek aktivizēts iestatītais pulksteņa laiks.

Cepeškrāsns uzkarsēšana

Lai novērstu jaunas ierīces smaržu, 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.

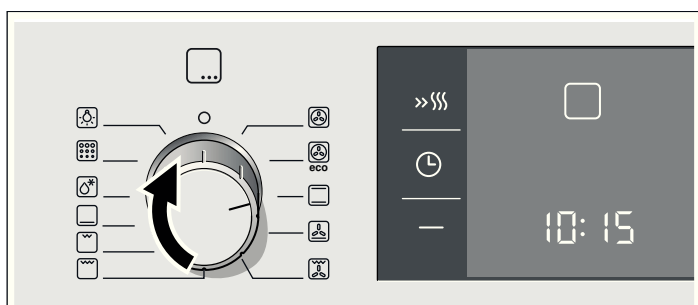
Cepeškrāsns iestatīšana

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*.

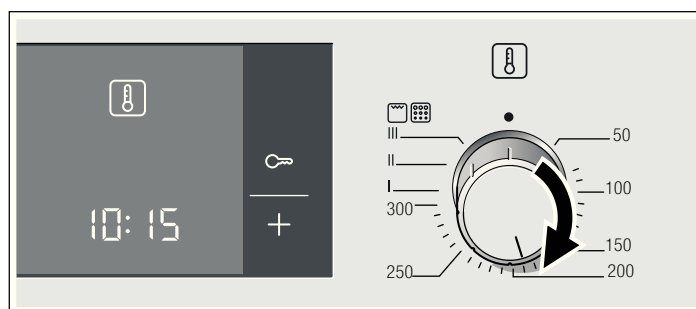
Karsēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas  190 °C grādu temperatūrā.

1. Ar režīma izvēles slēdzi iestatiet 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

Ar paātrināto uzkarsēšanu jūsu cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru īpaši ātri.

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

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

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

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. Iekavās [] 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 iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu cepeškrāsnī. Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tādējādi jums nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai izslēgtu cepeškrāsnī. Gatavošanas laiks netiks nejauši pārsniegts.

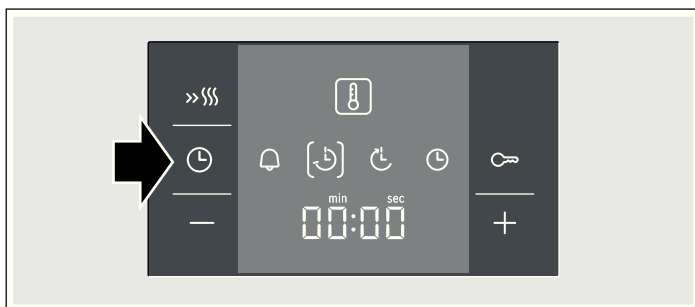
Piemērs attēlā: ilgums 45 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.

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

3. Divreiz nospiediet taustiņu .

Parādās rādījums 00:00. Izgaismošanas laika simboli, iekavās ir iezīmēts .



4. Ar taustiņu + vai - iestatiet ilgumu.

Iestatījuma maiņas taustiņš + = 30 minūtes

Iestatījuma maiņas taustiņš - = 10 minūtes



Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāks 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 plkst. 10:30, ēdiena gatavošana ilgst 45 minūtes, bet tam jābūt gatavam plkst. 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 . Tiek parādīts laiks, kad ēdiens būs gatavs.



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



Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns aktivizē 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  tiek parādīts iekavās. Simbols  nodziest.

Ilguma laiks ir pagājis

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

Beigu laika maiņa

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

Beigu laika dzēšana

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

Laika iestatījuma apskatīšana

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

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

Pulksteņa laiks

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

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

Pulksteņa laika maiņa

Neviena cita laika funkcija nedrīkst būt aktīva.

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

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

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

Bērnu drošības sistēma

Lai bērni nejauši neieslēgtu cepeškrāsns, tai ir bērnu drošības sistēma.

Cepeškrāsns uz iestatījumiem nereaģē. Taimeris un pareizu laiku var iestatīt arī tad, ja bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana

Režīma izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

Turiet nospiektu taustiņu  aptuveni četras sekundes.

Displejā parādās simbols . Bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

Bērnu drošības sistēmas izslēgšana

Turiet nospiektu taustiņu  aptuveni četras sekundes.

Displejā nodziest simbols . Bērnu drošības sistēma ir izslēgta.

Pamatiestatījumu maiņa

Cepeškrāsnij ir dažādi pamatiestatījumi. Iestatījumus var pielāgot savām vajadzībām.

Pamatiestatījums	0. izvēle	1. izvēle	2. izvēle	3. izvēle
c0 Displeja apgaismojuma spilgtums	-	Nakts	Vidējs	Diena*
c1 Signāla laiks pēc ilguma vai taimera laika beigām	-	Apm. 10 sek.	Apm. 2 min.*	Apm. 5 min.
c2 Pulksteņa displejs	Tikai darbības laikā*	Vienmēr*	-	-
c3 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma pārņemšanai	-	Apm. 2 sek.	Apm. 5 sek.*	Apm. 10 sek.
c5 Teleskopiskās vadotnes	Nē	Jā*	-	-
c6 Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana	Nē*	Jā	-	-

* Rūpnīcas iestatījums

Cepeškrāsnij ir jābūt izslēgtai.

1. Turiet taustiņu  nospiestu aptuveni 4 sekundes. Displejā parādās aktuālais pamatiestatījums signāla ilgumam, piemēram, c1 2 kā 2. izvēle.
2. Ar taustiņu **+** vai **-** mainiet pamatiestatījumu.

3. Apstipriniet ar taustiņu . Displejā parādās nākamais pamatiestatījums. Ar taustiņu  var pārvietoties pa visiem līmeņiem un veikt izmaiņas ar taustiņu **+** vai **-**.
4. Visbeidzot turiet taustiņu  nospiestu aptuveni 4 sekundes. Visi pamatiestatījumi ir pārņemti. Jebkurā laikā atkal var mainīt pamatiestatījumus.

Automātiska izslēgšanās

Ja Jūs vairākas stundas neesat mainījuši ierīces iestatījumus, aktivizējas automātiskā izslēgšanās. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Tas, kad tas notiek, ir atkarīgs no uzstādītās temperatūras vai uzstādītā grilēšanas līmeņa.

Automātiskā izslēgšanās aktivizējas

Atskan signāls. Indikatorā parādās F8. Cepeškrāsns pārstāj karsēt.

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Automātiskās izslēgšanās atcelšana

Lai automātiskā izslēgšanās neaktivizētos nepiemērotā laikā, iestatiet ilgumu. Cepeškrāsns turpinās karsēt, līdz iestatītais ilgums būs beidzies.

Pašattīrīšana

Pašattīrīšanas laikā cepeškrāsns sakarst līdz aptuveni 500 °C. Tādējādi sadeg cepešu, grilētu produktu vai konditorejas izstrādājumu atliekas un no gatavošanas telpas ir jāizslauka tikai pelni.

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.

Līmenis	Tīrīšanas līmenis	Ilgums
1	viegls	apm. 1 stunda 15 minūtes
2	vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīvs	apm. 2 stundas

Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīrīšanas līmenim. Pietiek, ja cepeškrāsnī tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Ja nepieciešams, var tīrīt arī biežāk. Tīrīšanai ir nepieciešamas tikai aptuveni 2,5 – 4,7 kilovatstundas.

Svarīgi padomi un brīdinājumi

Lai nodrošinātu jūsu drošību, plīts durvis automātiski tiek bloķētas. Plīts durvis var atkal atvērt tikai tad, kad gatavošanas nodaļums ir nedaudz atdzisis un bloķēšanas simbols vairs nedeg.

Plīts lampiņa, kas atrodas gatavošanas nodaļumā pašattīrīšanās funkcijas darbības laikā neiedegas.

Apdegumu risks!

- Pašattīrīšanās funkcijas laikā gatavošanas nodaļums ļoti uzkarst. Nekādā gadījumā neveriet vaļā ierīces durvis ar roku un nekustiniet bloķēšanas āķus. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet tuvojies bērniem.
- Pašattīrīšanās funkcijas laikā plīts ārpuse ļoti uzkarst. Nekādā gadījumā neaiztieciot ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet tuvojies bērniem.

Ugunsbīstamība!

Pašattīrīšanās funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti uzkarst. Nekariniet viegli uzliesmojošus priekšmetus, piem., virtuves dvieļus uz durvju roktura. Nodrošiniet, lai ierīces priekšpuse ir notīrīta.

Pirms pašattīrīšanas

Gatavošanas telpai jābūt tukšai. No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, traukus un statīvus. Par statīvu izņemšanu lasiet nodaļā „Kopšana un tīrīšana”. Ja statīvi nav izņemti, atskan signāls. Pašattīrīšana nesākas.

Notīriet cepeškrāsns durtiņas un gatavošanas telpas apmaļu virsmas blīvējuma zonā. Blīvējumu netīriet.

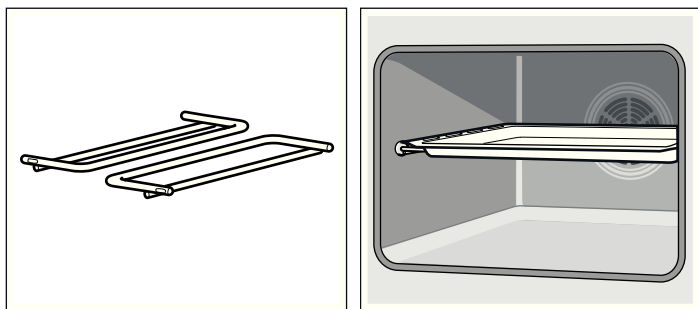
⚠ Ugunsbīstamība!

Nepielipušas ēdienu atliekas, tauki un cepešu sulas var aizdegties. Gatavošanas telpu un piederumus, ko tīrīsiet vienlaikus ar cepeškrāsni, noslaukiet ar mitru drānu.

Piederumu attīrīšana vienlaikus ar cepeškrāsni

Statīvi nav piemēroti pašattīrīšanai. Izņemiet tos no gatavošanas telpas. Ja vēlaties cepeškrāsni attīrīt arī piederumus, jāiegādājas piederumu turētāji.

Piederumu turētājus ievietojiet kreisajā un labajā pusē.



Tādējādi var vienlaikus attīrīt emaljētus piederumus, piemēram, universālo pannu bez nepiedegoša pārklājuma. Vienlaikus ar cepeškrāsni vienmēr attīriet tikai vienu piederumu.

Pašattīrīšanai nav piemēroti neemaljēti piederumi, piemēram, režģis. Izņemiet to no gatavošanas telpas.

⚠ Nopietna veselības apdraudējuma risks.!

Nekad kopā ar cepeškrāsni neattīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Lielais karstums sabojā pārklājumu, un rodas indīgas gāzes.

Norādījums: Pašattīrīšanai piemērotos piederumus skatiet arī papildpiederumu tabulā lietošanas instrukcijas sākumā.

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 sakārtojuma 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,

Iestatīšana

Kad ir izvēlēts tīrīšanas līmenis, iestatiet cepeškrāsni.

1. Pagrieziet režīma izvēles slēdzi pašattīrīšanas pozīcijā.
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas līmeni.

Displejā redzams pulksteņa laiks, kad beidzas pašattīrīšana un simbols ir iekavās. Pēc dažām sekundēm sākas pašattīrīšana. Ir redzama ilguma atskaite un simbols ir iekavās. Nodziest simbols .

Īsi pēc ieslēgšanas nobloķējas cepeškrāsns durtiņas. Displejā mirdz simbols . Cepeškrāsns durtiņas var atkal atvērt tikai pēc simbola nodzišanas.

Pašattīrīšana ir pabeigta

Displejā redzams 00:00. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Pagrieziet režīma izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta. Cepeškrāsns durtiņas var atkal atvērt, ja displejā nodziest simbols .

Tīrīšanas līmeņa maiņa

Pēc palaišanas tīrīšanas līmeni vairs nevar mainīt.

Pašattīrīšanas pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta. Cepeškrāsns durtiņas var atvērt, ja displejā nodziest simbols .

Beigu laika pārcelšana

Ir iespējams atlikt laiku, kad jābeidzas pašattīrīšanai. Piemēram, pašattīrīšana var notikt naktīs, lai dienā cepeškrāsni varētu lietot.

Iestatiet, kā norādīts 1. un 2. punktā. Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vēlāku beigu laiku.

Cepeškrāsns pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Displejā redzams pulksteņa laiks, kad beidzas pašattīrīšana un simbols ir iekavās. Kad sākas pašattīrīšana, ir redzama ilguma atskaite un simbols ir iekavās. Nodziest simbols .

Pēc pašattīrīšanās programmas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu izslaukiet no tās pelnus.

- 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 speciālizētās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drāniņu uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.

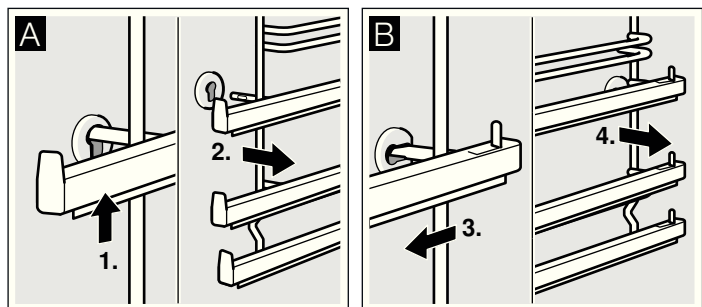
Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Durtiņu stikli	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Durtiņu pārsegs	Nerūsējošā tērauda priekšmetu tīrīšanas līdzeklis (nopērkams klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos): ievērojiet ražotāju norādījumus.
Gatavošanas telpa	Karsts skalošanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējoša tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Vislabāk ieteicams izmantot pašattīrīšanās režīmu. Šim nolūkam ievērojiet nodaļas <i>Pašattīrīšanās</i> norādījumus!
Cepeškrāsns iekšējās lampiņas stikla kupols	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drānu.
Statīvs	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu vai birsti.
Teleskopiskās vadotnes	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu vai birsti. Lai notīrītu izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Neiemērciet izvilkšanas vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā un netīriet tās vienlaikus ar ierīci, kad tā pašattīrās. Tas var bojāt izvilkšanas vadotnes, un tās var iestrēgt.
Piederumi	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu vai birsti.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

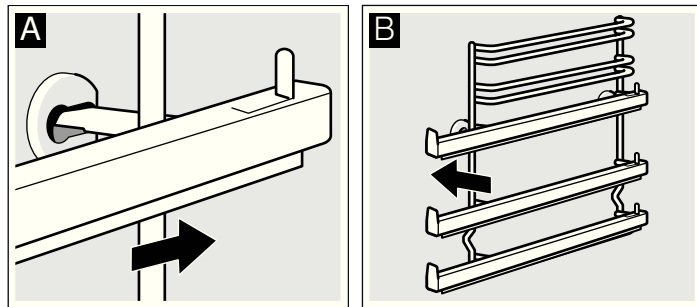
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Tīriet statīvu ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Stipru netīrumu gadījumā izmantojiet suku.

Statīva ielikšana

1. Vispirms iespraudiet statīvu aizmugures ligzdā, mazliet paspiežot uz aizmuguri (A attēls)
2. un pēc tam ielieciet to priekšējā ligzdā (B attēls).

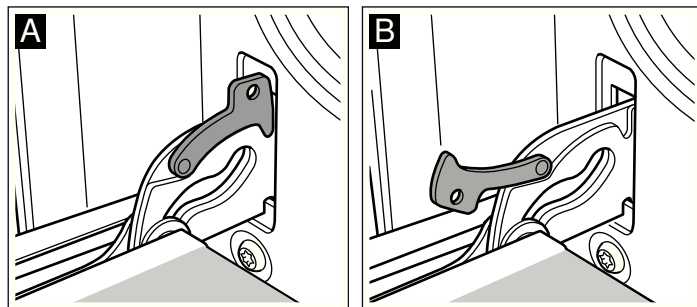


Statīvi ir piemēroti tikai labajai vai kreisajai pusei. Ievērojiet, lai, kā redzams B attēlā, 1. un 2. ievietošanas līmenis būtu apakšā un 3., 4. un 5. ievietošanas līmenis – augšā. Izvelkamās vadotnes jābūt iespējamam izvilkst uz priekšu.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

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

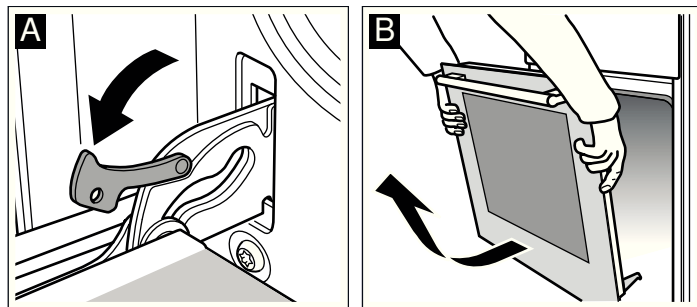


⚠ Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontēšana

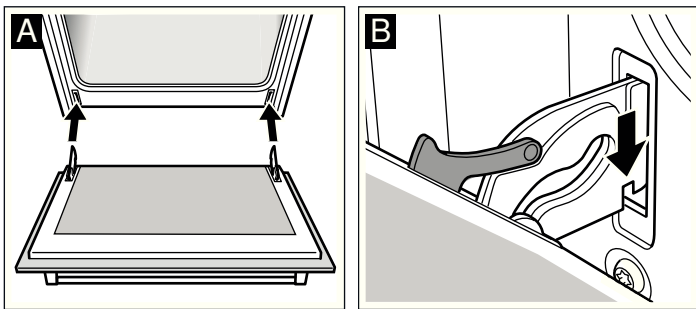
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



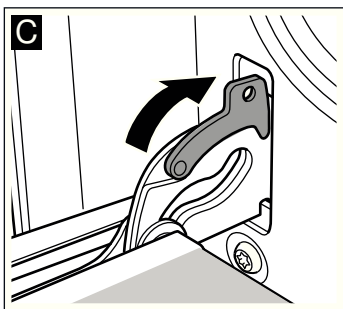
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

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



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



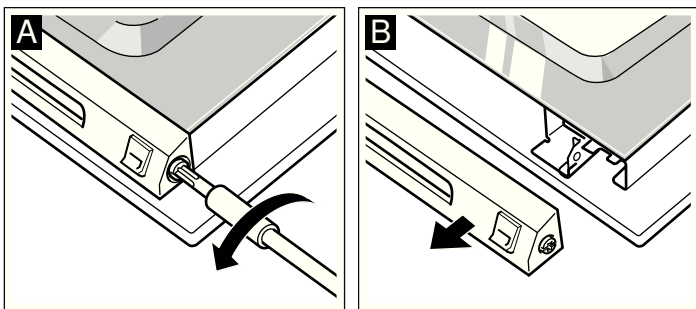
⚠ Savainojumu risks!

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

Demontējiet durvju virsmu

Laika gaitā cepeškrāsns durvju pārsegs var mainīt krāsu. Lai veiktu pamatīgāku tīrīšanu, ieteicams noņemt durvju pārsegu.

1. Līdz galam atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju pārsegu. Lai to izdarītu, izskrūvējiet pa labi un pa kreisi esošās skrūves (A attēls).
3. Noņemiet pārsegu (B attēls).



Uzmanieties, lai cepeškrāsns durvis neaizveras, kamēr durvju pārsegs nav uzstādīts atpakaļ. Stiklu var sabojāt. Notīriet durvju pārsegu ar nerūsējošā tērauda tīrīšanai paredzētu līdzekli.

4. Novietojiet to atpakaļ un piestipriniet.
5. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

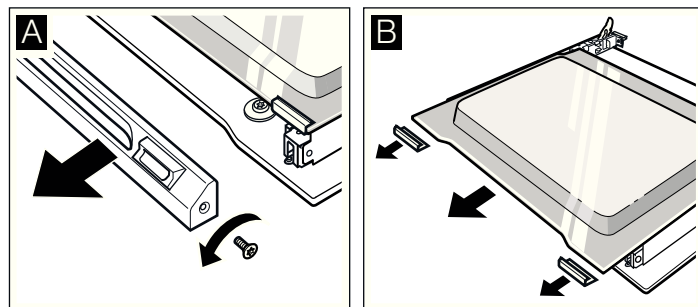
Durvju stikla uzstādīšana un demontāža

Plīts durvju stiklu var izņemt, lai atvieglotu tīrīšanu.

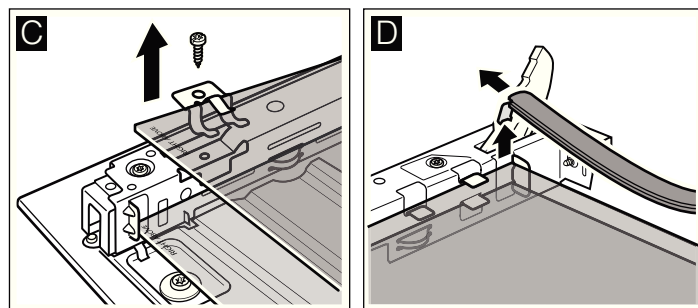
Izņemot iekšējos stiklus, pievērsiet uzmanību izņemšanas secībai. Lai ievietotu stiklus atpakaļ pareizā secībā, rīkojieties atbilstoši numuriem, kas norādīti uz stikliem.

Demontāža

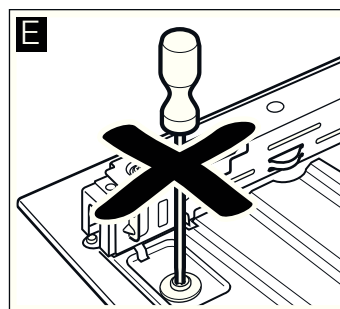
1. Demontējiet cepeškrāsns durvis un novietojiet tās uz drānas ar rokturi uz apakšu.
2. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, izskrūvējiet skrūves kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Paceliet un izņemiet virsējo stiklu un izņemiet abas mazās blīves (B attēls).



4. Atskrūvējiet labo un kreiso fiksācijas skavu. Paceliet stiklu un izņemiet no tā skavas (C attēls).
5. Izņemiet blīvi no stikla apakšas (D attēls). Lai to izdarītu, noņemiet blīvi un izvelciet to no augšas. Izņemiet stiklu.



6. Izvelciet apakšējo stiklu, sasverot to uz augšu.
7. Nekādā gadījumā neatskrūvējiet no metāliskās daļas pa labi un pa kreisi esošās skrūves (E attēls).



Tīriet stiklu ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

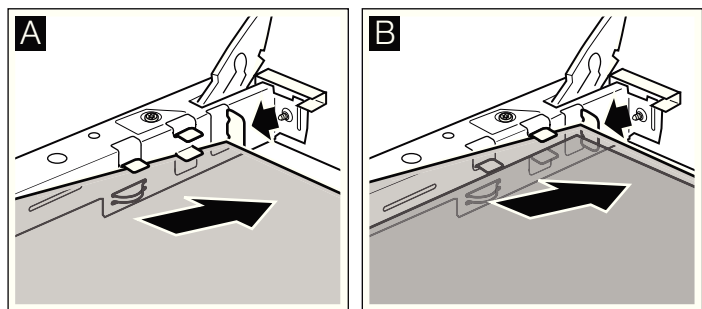
⚠ Savainošanās risks!

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

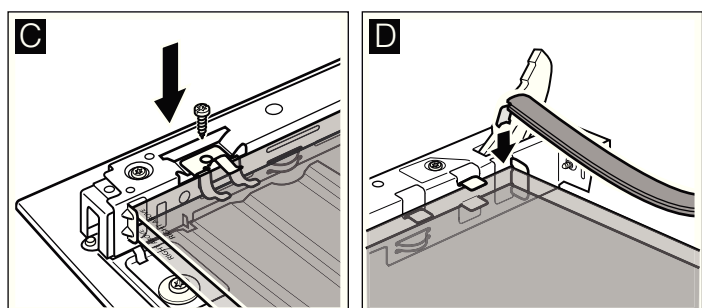
Uzstādīšana

Uzstādot stiklus, nodrošiniet, lai uzraksts „right above” abu stiklu kreisajā apakšējā stūrī būtu spoguļrakstā.

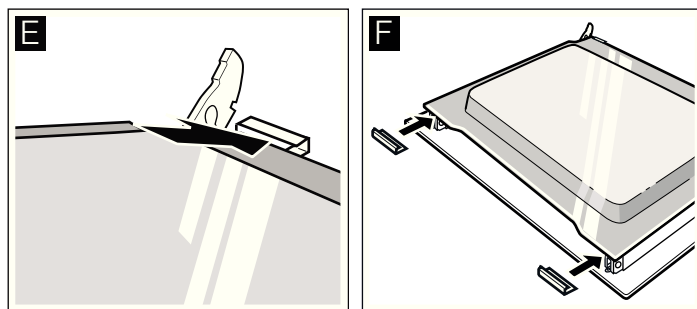
1. Ielieciet apakšējo stiklu, sasverot to uz aizmuguri (A attēls).
2. Ievietojiet vidējo stiklu (B attēls).



3. Stikla kreisajā un labajā pusē ielieciet un nolīdziniet atbalsta skavas tā, lai tās atrodas virs vītņotā cauruma, un pieskrūvējiet tās (C attēls).
4. Piestipriniet atpakaļ stikla apakšējās daļas blīvi (D attēls).



5. Ielieciet augšējo stiklu abos balstos, sasverot to uz aizmuguri. Pārļiecinieties, ka, to darot, blīve nepabīdās uz aizmuguri (E attēls).
6. Ielieciet atpakaļ abas blīves stikla labajā un kreisajā pusē (F attēls).



7. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējiet to.
8. Uzstādiet cepeškrāsns durvis.

Nelietojiet cepeškrāsni, ja stikls nav pareizi ievietots.

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”. Tajā ir daudzi padomi 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 mirdz un četras nulles.	Elektroapgādes pārtraukums.	Vēlreiz iestatiet pareizu laiku.
Cepeškrāsns nekarsē.	Uz kontaktiem ir puteklis.	Vairākkārt pagrieziet slēdžu rokturus turp un atpakaļ.
Nevar atvērt cepeškrāsns durtiņas. Displejā mirdz simbols .	Cepeškrāsns durtiņas ir nobloķētas pašattīrīšanas procesa dēļ .	Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi un ir nodzisis simbols .

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Cepeškrāsns nekarsē. Displejā mirgo kols.	Cepeškrāsns ir demonstrācijas režīmā.	Drošinātāju kārbā izslēdziet drošinātāju un pēc apm. 20 sekundēm to atkal ieslēdziet. Tagad turpmāko 2 minūšu laikā turiet taustiņu nospiežot aptuveni 4 sekundes, līdz kols pilnībā mirdz.
Displejā tiek parādīts F8.	Ir aktivizēta automātiskā izslēgšana.	Pagrieziet režīma izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Kļūdas paziņojumi

Ja displejā redzams kļūdas paziņojums ar **E**, nospiediet taustiņu . Beigās atkārtoti iestatiet pareizu laiku. Ja kļūdas paziņojums nepazūd, sazinieties ar Klientu apkalpošanas dienestu.

Šādu kļūdas paziņojumu gadījumos kļūdu var novērst saviem spēkiem.

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
E011	Kāds taustiņš pārāk ilgi nospiests vai ir nosepts.	Nospiediet katru taustiņu atsevišķi. Pārbaudiet, vai kāds taustiņš nav iestrēdzis, nosepts vai netīrs.

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
E 115	Temperatūra gatavošanas telpā ir pārāk augsta.	Cepeškrāsns durtiņas nobloķējas un karsēšana tiek pārtraukta. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsus. Nospiediet taustiņu  un vēlreiz iestatiet pareizu laiku.

Elektriskās strāvas trieciena apdraudējums!

Ja iekārta labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu apkalpošanas dienesta tehniķis.

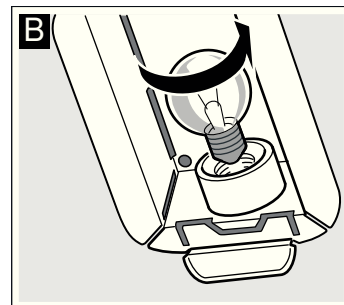
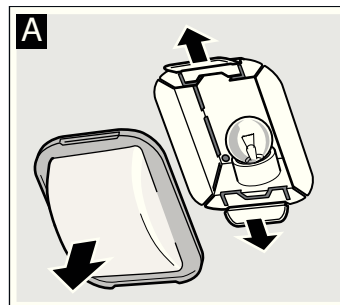
Cepeškrāsns griestu apgaismojuma spuldzes maiņa

Ja cepeškrāsns apgaismojuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Temperatūrizturīgas 40 vatu rezerves spuldzes var iegādāties Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šīs spuldzes.

Elektriskās strāvas trieciena apdraudējums!

Izslēdziet attiecīgo drošinātāju to kastē.

1. Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet trauku divi, lai novērstu iespējamus bojājumus.
2. Noņemiet stikla kupolu. Šim nolūkam ar īkšķi izspiediet uz sāniem metāla mēlītes (A attēls).
3. Izskrūvējiet spuldzi un ievietojiet identiska tipa spuldzi (B attēls).



4. Uzlieciet stikla kupolu. Uzlieciet vienā pusē un cieši piespiediet otrā pusē. Stikls nofiksējas.
5. Izņemiet trauku divi un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

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

Klientu apkalpošanas dienests

Ja jūsu iekārtai ir nepieciešams remonts, jūsu rīcībā ir mūsu klientu apkalpošanas dienests. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, kā arī palīdzēsim 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 tālruni numuru.

E Nr.

FD Nr.

Klientu dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Enerģija un vide

Iekārta ir īpaši energoefektīva. Šeit ir pieejama informācija par energoefektīvo karsēšanas veidu ar karsto gaisu eko. Šajā dokumentā ir sniegti arī padomi, kā ar iekārtu var vēl vairāk taupīt enerģiju un izmantot to videi nekaitīgā veidā.

Karsēšanas veids ar karsto gaisu eko

Izmantojot energoefektīvo karsēšanas veidu ar karsto gaisu eko, var pagatavot vairākus ēdienus vienā līmenī. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā. Visus gatavošanas veidus ir iespējams izmantot bez iepriekšējas uzkarsēšanas.

Norādījumi

- Ievietojiet ēdienus aukstā tukšā gatavošanas telpā. Tikai tad tiks optimizēts enerģijas patēriņš.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsns durtiņas atveriet tikai tad, ja tas ir nepieciešams.

Tabula

Tabulā ir minēti ēdieni, kas ir vislabāk piemēroti karstā gaisa eko režīmam. Ir sniegta informācija par piemēroto temperatūru un cepšanas ilgumu. Tāpat ir norādīti piemērotie piederumi un ievietošanas līmenis.

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no produkta daudzuma, īpašībām un kvalitātes. Tāpēc tabulās ir norādīti to diapazoni. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemāka temperatūra nodrošina vienmērīgāku brūnumu. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Veidnes un traukus vienmēr novietojiet režģa vidū. Ja produktus novietojat tieši uz režģa, papildus 1. līmenī ievietojiet arī universālo pannu. Tā uztvers šķidrumu, saglabājot cepeškrāsnī tīru.

Ēdieni ar karsto gaisu 	Piederumi	Novietojuma līmenis	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Kūkas un cepumi				
Biskvīta mīkla uz pannas ar sausu pildījumu	Cepampanna	3	170-190	25-35
Biskvīta mīkla veidnēs	Kantainā veidne	2	160-180	50-60
Tortes pamatne, biskvīta mīkla	Augļu kūku veidne	2	160-180	20-30
Maiga augļu kūka, biskvīta mīkla	Izjaukamā veidne/kēksa veidne	2	160-180	50-60
Rauga mīkla uz pannas ar sausu pildījumu	Cepampanna	3	170-190	25-35
Smilšu mīkla uz pannas ar sausu pildījumu	Cepampanna	3	180-200	20-30
Biskvīta rulete	Cepampanna	3	170-190	15-25
Biskvīta pamatne (2 olas)	Augļu kūku veidne	2	150-170	20-30
Biskvīta torte (6 olas)	Izjaukamā veidne	2	150-170	40-50
Kārtainās mīklas cepumi	Cepampanna	3	180-200	20-30
Cepumi	Cepampanna	3	130-150	15-25
Smilšu cepumi	Cepampanna	3	140-150	30-45
Plaucētās mīklas cepumi	Cepampanna	3	210-230	35-45
Smalkmaizītes no rudzu miltiem	Cepampanna	3	200-220	20-30
Sacepumi				
Kartupeļu sacepums	Sacepumu veidne	2	160-180	60-80
Lazanja	Sacepumu veidne	2	180-200	40-50
Saldēti produkti				
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	3	190-210	15-25
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2	180-200	20-30
Frī kartupeļi	Universālā panna	3	200-220	20-30
Vistu spārniņi	Universālā panna	3	220-240	20-30
Zivju pirkstiņi	Universālā panna	3	220-240	10-20
Uzsildāmas smalkmaizītes	Universālā panna	3	180-200	10-15
Gaļa				
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2	190-210	130-150
Cūkgaļas cepetis (skausts), 1 kg	Bez vāka	2	190-210	110-130
Teļa cepetis (gurna gabals), 1,5 kg	Bez vāka	2	190-210	110-130
Zivis				
Jūras plaudis, 2 gab. pa 750 g	Universālā panna	2	170-190	50-60
Jūras plaudis sāls garozā, 900 g	Universālā panna	2	170-190	60-70
Līdaka, 1000 g	Universālā panna	2	170-190	60-70
Forele, 2 gab. pa 500 g	Universālā panna	2	170-190	45-55
Zivs fileja, gabalos pa 100 g	Trauks ar vāku	2+1	190-210	30-40

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, cepeškrāsni 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. Saņemsi 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

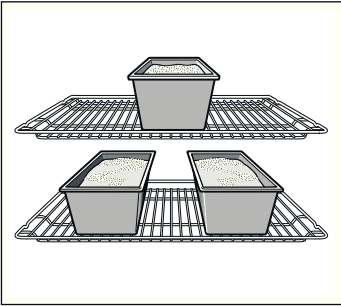
Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

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

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

Tabulas

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

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

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

Kūkas veidnēs	Veidne	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta kūka, vienkārša	Apaļā/kantainā veidne	2		160-180	50-60
	3 kantainās veidnes	3+1		140-160	60-80
Biskvīta kūka, mīksta	Apaļā/kantainā veidne	2		150-170	60-70
Tortes pamatne, biskvīta mīkla	Augļu kūku veidne	3		160-180	20-30
Maiga augļu kūka, biskvīta mīkla	Izjaucamā veidne/kēksa veidne	2		160-180	50-60
Biskvīta pamatne (2 olas, iepriekšēja uzkaršēšana)	Augļu kūku veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta torte (6 olas, iepriekšēja uzkaršēšana)	Izjaucamā veidne	2		150-170	40-50
Smilšu mīklas pamatne ar malām	Izjaucamā veidne	1		180-200	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni*	Izjaucamā veidne	1		160-180	70-90

* Ļaujiet kūkai apm. 20 minūtes atdzist izslēgtā, aizvērtā cepeškrāsnī.

Kūkas veidnēs	Veidne	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	Picas panna	1		220-240	35-45
Rauga mīklas kūkss	Izgāzamā kūksa veidne	2		150-170	60-70
Pica ar plānu pamatni un nelielu daudzumu pildījuma (iepriekšēja uzkaršēšana)	Picas panna	1		280-300	10-15
Pikantās kūkas*	Izjaucamā veidne	1		170-190	45-55

* Ļaujiet kūkai apm. 20 minūtes atdzist izslēgtā, aizvērtā cepeškrāsnī.

Kūka uz pannas	Piederumi	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sausu pildījumu	Cepampanna	2		170-190	20-30
	Universālā panna + cepampanna	3+1		150-170	35-45
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	Universālā panna	2		170-190	25-35
	Universālā panna + cepampanna	3+1		140-160	40-50
Rauga mīklas izstrādājumi ar sausu pildījumu	Cepampanna	3		170-180	25-35
	Universālā panna + cepampanna	3+1		150-170	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	Universālā panna	3		160-180	40-50
	Universālā panna + cepampanna	3+1		150-160	50-60
Smilšu mīklas izstrādājumi ar sausu pildījumu	Cepampanna	1		180-200	20-30
Smilšu mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	Universālā panna	2		160-180	60-70
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	Universālā panna	1		210-230	40-50
Biskvīta rulete (iepriekšēja uzkaršēšana)	Cepampanna	2		170-190	15-20
Pītā maize no rauga mīklas, 500 g miltu	Cepampanna	2		170-190	25-35
Kūkss no 500 g miltu	Cepampanna	3		160-180	60-70
Kūkss no 1 kg miltu	Cepampanna	3		150-170	90-100
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-210	55-65
Pica	Cepampanna	2		200-220	25-35
	Universālā panna + cepampanna	3+1		180-200	40-50
Pica (iepriekšēja uzkaršēšana)	Universālā panna	2		280-300	10-12
Bureks	Universālā panna	2		180-200	40-50

Mazi cepumi	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Cepumi	Cepampanna	3		140-160	15-25
	Universālā panna + cepampanna	3+1		130-150	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1		130-150	30-40
Smilšu cepumi (iepriekšējā uzkaršēšana)	Cepampanna	3		140-150	30-40
	Cepampanna	3		140-150	25-35
	Universālā panna + cepampanna	3+1		140-150	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1		130-140	35-50
Mandeļu cepumi	Cepampanna	2		110-130	30-40
	Universālā panna + cepampanna	3+1		100-120	35-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1		100-120	40-50
Bezē	Cepampanna	3		80-100	100-150

Mazi cepumi	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Mafini	Režģis ar mafinu pannu	3		180-200	20-25
	2 režģi ar mafinu pannām	3+1		160-180	25-30
Plaucētās mīklas cepumi	Cepampanna	2		210-230	30-40
Kārtainās mīklas cepumi	Cepampanna	3		180-200	20-30
	Universālā panna + cepampanna	3+1		180-200	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1		170-190	35-45
Rauga mīklas cepumi	Cepampanna	2		190-210	20-30
	Universālā panna + cepampanna	3+1		160-180	25-35

Maize un smalkmaizītes

Ja vien nav norādīts citādi, cepot maizi, iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Nekad neļaujiet 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		300	5
				200	30-40
Maize ar ieraugu no 1,2 kg miltu	Universālā panna	2		300	8
				200	35-45
Plācenis	Universālā panna	2		300	10-15
Smalkmaizītes (iepriekš nekarsē- jiet)	Cepampanna	3		200	20-30
Smalkmaizītes no rauga mīklas, saldas	Cepampanna	3		180-200	15-20
	Universālā panna + cepampanna	3+1		150-170	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 izjaukamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmazi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Cepta produkta ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.
Augļu kūkas apakšā ir pārāk gaišas.	Nākamreiz ievietojiet kūkas par vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojiet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepšanas laikā pielīp cits pie cita.	Ap katru cepumu vajadzētu būt 2 cm attālumam. Tas dod pietiekamu vietu cepuma gabaliem uzrūgt un apbrūnēt.
Jūs esat cepis vairākos līmeņos. Augšējā pannā cepumi ir nedaudz tumšāki nekā apakšējās.	Cepšanai vairākos līmeņos vienmēr izmantojiet 3D karsēšanas gaisu . Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kondensāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopīlēt 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. ½ cm augstumā.

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

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

Cepeštrauki no nerūsējošā 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 cepeškrāsnī uzkaršējiet un tad grilējamās ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij ir jābūt aizvērtai.

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

Apgrieziet gabalus pēc ⅔ no cepšanas laika.

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamās gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējama 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 augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Liellopu gaļa						
Sutināts liellopa gaļas cepetis	1,0 kg	Ar vāku	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	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
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 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		230-240	30

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Cūkgaļas cepetis, liess	1,0 kg	Bez vāka	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kūpināta cūkgaļa ar kaulu	1,0 kg	Ar vāku	2		210-230	70
Steiks, 2 cm biezs		Režģis + universālā panna	5+1		3	15
Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi		Režģis + universālā panna	5+1		3	10

Jēra gaļa

Jēra mugura ar kaulu	1,5 kg	Bez vāka	2		190-210	60
Jēra stilbs bez kaula, vidējs	1,5 kg	Bez vāka	1		160-180	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

Viltotais zaķis	no 500 g gaļas	Bez vāka	1		180-200	80
-----------------	----------------	----------	---	---	---------	----

Desiņas

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

Putnu gaļa

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

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

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

Cepot pili vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārniem. Tādējādi notecēs tauki.

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

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Cālis, nesadalīts	1,2 kg	Režģis	2		220-240	60-70
Vista, nesadalīta	1,6 kg	Režģis	2		210-230	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		210-230	35-45
Vistas krūtiņa	pa 200 g	Režģis	3		3	30-40
Pīle, nesadalīta	2,0 kg	Režģis	2		190-210	100-110
Pīles krūtiņa	pa 300 g	Režģis	3		240-260	30-40
Zoss, nesadalīta	3,5–4,0 kg	Režģis	2		170-190	120-140
Zoss stilbi	pa 400 g	Režģis	3		220-240	40-50
Jauns tītars, nesadalīts	3,0 kg	Režģis	2		180-200	80-100
Tītara gaļas rulete	1,5 kg	Bez vāka	1		200-220	110-130
Tītara krūtiņa	1,0 kg	Ar vāku	2		180-200	90
Tītara stilbs	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 augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Zivs, nesadalīta	aptuveni pa 300 g	Režģis	2		2	20-25
	1,0 kg	Režģis	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Režģis	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Ar vāku	2		190-210	70-80
Zivs karbonāde, 3 cm bieza		Režģis	3		2	20-25
Zivs fileja		Ar vāku	2		210-230	25-30

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, franču sacepumi, tostermaizes

Traukus vienmēr novietojiet uz režģa.

Ja grilējat bez trauka tieši uz režģa, papildus 1. līmenī ievietojiet universālo pannu. Cepeškrāsns nekļūs netīra.

Sacepuma gatavības pakāpe atkarīga no trauka lieluma un sacepuma biezuma. Skatīti tabulā ir aptuvenas vērtības.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Sacepumi					
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		180-200	50-60
Suflē	Sacepumu veidne	2		180-200	35-45
	Porciju veidnes	2		200-220	25-30
Nūdeļu sacepums	Sacepumu veidne	2		200-220	40-50
Lazanja	Sacepumu veidne	2		180-200	40-50
Franču sacepumi					
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, maks. 4 cm biezs	1 sacepumu veidne	2		160-180	60-80
	2 sacepumu veidnes	3+1		150-170	60-80
Tostermaizes					
4 gab., ar pildījumu	Režģis + universālā panna	3+1		160-170	10-15
12 gab., ar pildījumu	Režģis + universālā panna	3+1		160-170	15-20

Gatavi produkti

Ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Ja piederumu 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 nevienmērīgi gatavs.

Ēdiens	Piederumi	Novietojuma augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Ilgums minū- tēs
Pica, saldēta					
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		200-220	15-25
	Universālā panna + režģis	3+1		180-200	20-30
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2		170-190	20-30
	Universālā panna + režģis	3+1		170-190	25-35
Bagetes pica	Universālā panna	3		170-190	20-30
Maza pica	Universālā panna	3		190-210	10-20
Pica, atdzesēta					
Pica (iepriekšējā uzkarsēšana)	Universālā panna	1		180-200	10-15
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti					
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	20-30
	Universālā panna + cepampanna	3+1		180-200	30-40
Kroketes	Universālā panna	3		190-210	20-25
Kartupeļu pankūkas, pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		200-220	15-25
Mīklas izstrādājumi, saldēti					
Smalkmaizītes, bagete	Universālā panna	3		180-200	10-20
Sāļie cepumi (neizcepti)	Universālā panna	3		200-220	10-20
Mīklas izstrādājumi, pusgatavi					
Izceptas, uzsildāmas smalkmaizītes, bagetes	Universālā panna	2		190-210	10-20
	Universālā panna + režģis	3+1		160-180	20-25
Dažādi gaļas izstrādājumi, saldēti					
Zivju pirkstiņi	Universālā panna	2		220-240	10-20
Vistas gaļas pirkstiņi, nagetes	Universālā panna	3		200-220	15-25
Strūdele, saldēta					
Strūdele	Universālā panna	3		190-210	30-35

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 trauktā un pārklājiet.
2. Iepriekš uzkarsējiet cepšanas nodalījumu saskaņā ar norādēm.
3. Izslēdziet cepeškrāsni un atstājiet mīklu cepšanas nodalījumā uzrūgšanai.

Ēdiens	Trauki	Karsēša- nas 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 laiks ir atkarīgs no ēdiena veida un daudzuma. Ņemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes. Izņemiet saldēto pārtiku no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz režģa.

Ēdiens	Piederums	Augs-tums	Karsēša-nas veids	Temperatūra
Saudzīgi atkausējami saldēti izstrādājumi Piem., krējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi u. tml.	Režģis	1.		Temperatūras izvēles slēdzis ir izslēgts.
Citi saldēti izstrādājumi Vista, desas un gaļa, maize un maizītes, kūkas un līdzīgi izstrādājumi.	Režģis	1.		50 °C

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 nopilēt un nosusiniet tos.

Veselus putnus uzlieciet uz šķīvja ar krūts daļu uz leju. **Norādījums:** Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas, pirms nav sasniegta 60 °C temperatūra. Tādējādi iespējama optimāli precīza regulēšana. Ja temperatūras izvēles slēdzis ir izslēgts, ventilators nedarbojas.

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	Karsēša-nas 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.

- 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.

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

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

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

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

Trauku izņemšana
Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!
Karstos traukus novietojiet 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:

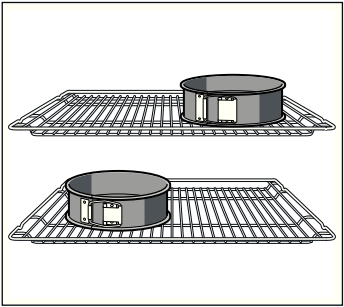
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

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 veidnes	Novietojuma augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Ilgums minū- tēs
Smilšu cepumi (iepriekšējā uzkaršē- šana*)	Cepampanna	3		140-150	30-40
	Universālā panna + cepampanna	3+1		140-150	30-45
	2 cepampannas + univer- sālā panna	5+3+1		130-140	35-50
Smilšu cepumi	Cepampanna	3	eco	140-150	30-45
Mazas kūciņas (iepriekšēja uzkaršē- šana*)	Cepampanna	3		150-170	20-30
	Cepampanna	3		150-160	20-30
	Universālā panna + cepampanna	3+1		140-160	25-40
	2 cepampannas + univer- sālā panna	5+3+1		130-150	35-55
Ūdens biskvīts (iepriekšēja uzkaršē- šana*)	Izjaucamā veidne uz režģa	2		150-160	30-40
Ūdens biskvīts	Izjaucamā veidne uz režģa	2	eco	160-180	30-40
Kūka ar ābolu pildījumu	Režģis + 2 izjaucamās veidnes Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 režģi + 2 izjaucamās veidnes Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

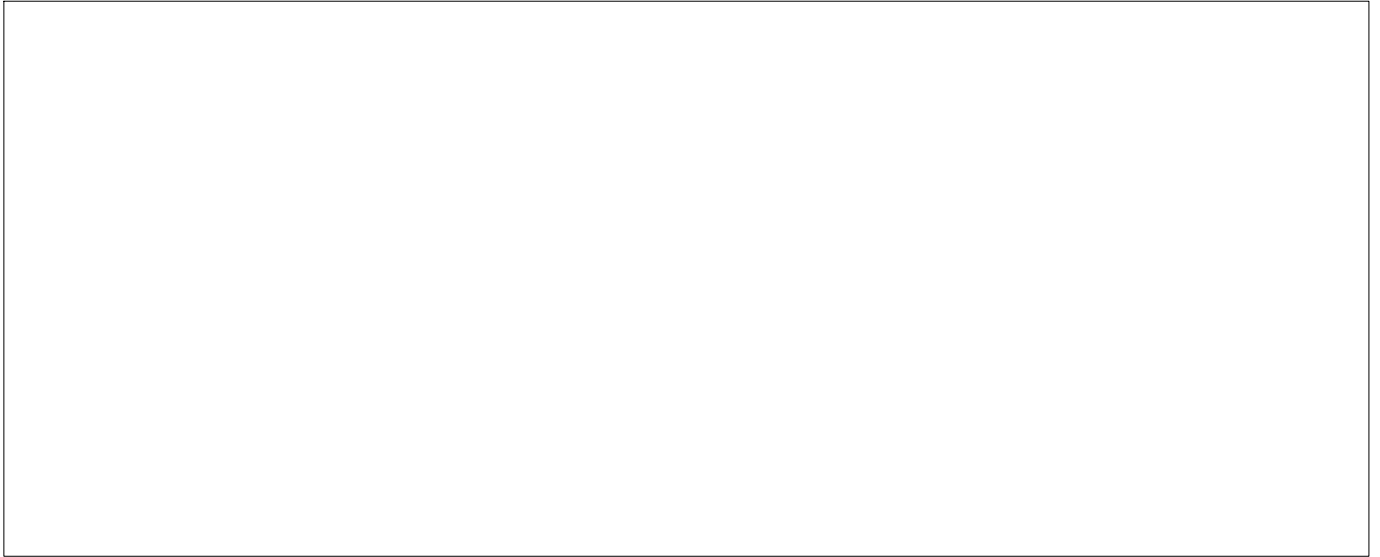
* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātrās uzkaršēšanas režīmu.

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	Karsēša- nas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minū- tēs
Tostermaizes apbrūnināšana Iepriekš uzkaršējiet 10 minūtes	režģis	5		3	1½-2
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali* Neuzkaršējiet 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



9000891418