



Eraldiseisev ahi HGV745353S
Stacionari viryklē HGV745353S
Brīvtavoša plīts HGV745353S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend3
[lt] Naudojimo instrukcija29

[lv] Lietošanas instrukcija 57

Olulised ohutusnõuded	4	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	20
Kahjustuste põhjused	6	Meie köögistuudios katsetatud	20
Küpsetusahju kahjustused	6	Koogid ja küpsised	20
Soklihahtli kahjustumine	7	Küpsetamise nõuanded	22
Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus	7	Liha, linnuliha, kala	23
Gaasiühendus	7	Praadimise ja grillimise nõuanded	24
Gaasipaigaldise torked / gaasilõhn	7	Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad	25
Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest	7	Valmistooted	25
Elektriühendus	7	Erilised toidud	26
Paigaldage pliit horisontaalselt	7	Sulatamine	26
Seinakinnitus	8	Kuivatamine	26
Seadme paigaldamine	8	Konservimine	26
Transportimisel vajalikud meetmed	8	Akrüülamiid toiduainetes	27
Teie uus pliit	8	Testtoidud	28
Üldist	8	Küpsetamine	28
Keeduala	9	Grillimine	28
Küpsetusahi	9		
Küpsetusruum	10		
Lisatarvikud	10		
Lükake tarvik sisse	10		
Lisavarustus	10		
Klienditeeninduses müüdav	11		
Enne esmakordset kasutamist	12		
Kellaaja seadmine	12		
Küpsetusahju kuumutamine	12		
Tarvikute puhastamine	12		
Põleti krooni ja katte eelpuhastamine	12		
Pliidiplaadi reguleerimine	12		
Nii süütate gaasipõleti	12		
Toiduvalmistamise tabel	12		
Sobivad nõud	13		
Kasutuseeskirjad	13		
Küpsetusahju seadistamine	14		
Kuumutusviis ja temperatuur	14		
Küpsetusahi peab automaatselt välja lülituma	14		
Küpsetusahi peab automaatselt sisse ja välja lülituma	14		
Kiirkuumus	15		
Kellaaja seadmine	15		
Äratuse seadmine	15		
Lapselukk	16		
Küpsetusahi	16		
Hooldamine ja puhastamine	16		
Pealmine klaaskate	16		
Puhastusvahendid	16		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	17		
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	18		
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	18		
Tõrge, mis nüüd?	19		
Tõrketabel	19		
Ahjulambi piri vahetamine	19		
Klaaskate	19		
Klienditeenindus	20		
E-number ja FD-number	20		
Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused	20		
Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	20		
Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil	20		

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 leiata vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Käesolev juhend kehtib ainult juhul, kui seadmele on märgitud vastava riigi lühitähis. Kui seadmel lühitähis puudub, tuleb tellida paigaldamisjuhend, mis sisaldab vajalikke andmeid seadme ümberseadistamiseks vastavalt riigis kehtivatele ühendamistingimustele.

Seadme kategooria: Kategooria 1

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

Seadet tohib vooluvõrguga ühendada ja teist liiki gaasile ümber seadistada üksnes litsentseeritud tehnik. Seade tuleb elektri- ja gaasivõrguga ühendada vastavalt kasutus- ja paigaldusjuhendile. Vale ühendamine ja vale seadistamine võivad kaasa tuua raskeid õnnetusi ja seadet kahjustada. Seadme tootja ei vastuta selliste õnnetuste ja kahjustuste eest. Seadmele antud garantii kustub.

Tähelepanu: See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muul otstarbel, nt ruumi kütmiseks.

Tähelepanu: Gaasikeeduseadme kasutamisel tekivad paigaldamisruumis soojus, niiskus ja põlemisproduktid. Eriti seadme töötamise ajal tuleb hoolitseda paigaldamisruumi hea ventilatsiooni eest: loomulikud tuulutused tuleb lahti hoida või näha ette mehaaniline ventilatsiooniseade (nt auru väljatõmbe kuhu).

Seadme intensiivne ja pikaajaline kasutamine võib nõuda mõjusat ventilatsiooni, nt akna avamist või mehaanilise ventilatsiooniseadme kasutamist kõrgemal võimsusastmel.

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

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 ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunagi asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid (nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.
- Gaasikeedualad, millel ei ole keedunõusid, tekitavad suurt kuumust. Seade ja selle kohal olev õhupuhasti võivad saada kahjustada või süttida. Õhupuhasti filtris olevad rasvajäägid

võivad süttida. Asetage sisselülitatud gaasikeedualale alati keedunõu.

- Seadme tagakülg läheb väga kuumaks. See võib kahjustada ühendusjuhtmeid. Elektri- ja gaasijuhtmed ei tohi kunagi kokku puutuda seadme tagaküljega.
- Ärge kunagi pange põlevaid esemeid keedukohtadele ega hoidke neid ahjus. Ärge avage seadme ust, kui seadmest tuleb suitsu. Lülitage seade välja. Tõmmake pistik välja või lülitage välja elektrikilp. Sulgege gaasi juurdevool.
- Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahtlis ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.

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.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.
- Tühjad keedunõud lähevad sisselülitatud gaasikeedualal ülimalt kuumaks. Ärge kunagi asetage sisselülitatud keedualadele tühje keedunõusid.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.
- **Tähelepanu:** Puudutatavad detailid võivad grillimisel kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleb eemal hoida.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeki. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärjel võib tekkida

tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

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 kuumu auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuumu veeauru. Ärge kunagi valage kuumu ahju vett.

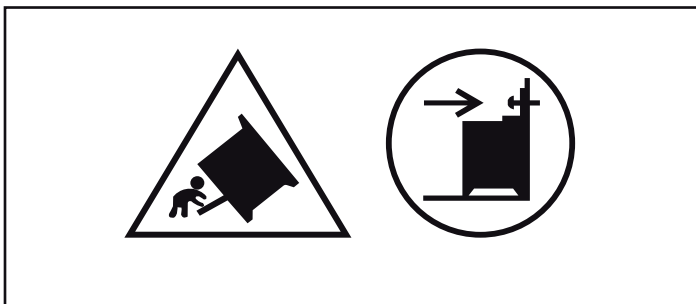
Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme töös esinevad häired ja seadme kahjustused on ohtlikud. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Ebasobiva suurusega potid, defektsed või vales asendis olevad potid võivad põhjustada raskeid vigastusi. Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.
- **Tähelepanu:** klaaskate võib kuumuse tõttu puruneda. Lülitage enne kaane sulgemist kõik põletid välja. Oodake enne klaaskatte sulgemist, kuni küpsetusahi on jahtunud.



- Kui seade asetada soklile lahtiselt, võib see sokliilt maha libiseda. Seade tuleb sokli külge kindlalt kinnitada.

Ümberkukkumisoht!



Hoiatus: Seadme ümberkukkumise takistamiseks tuleb paigaldada ümberkukkumiskaitse. Lugege palun paigaldusjuhendeid.

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist

eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Kahjustuste põhjused

Keeduala

Tähelepanu!

- Kasutage keedukohti ainult siis, kui potid-pannid on peal. Ärge kuumutage tühje potte ega panne. Poti põhi saab kahjustada.
- Kasutage ainult tasase põhjaga potte ja panne.
- Asetage pott või pann põleti keskele. Nii kandub põletileegi soojus optimaalselt poti või panni põhjale. Käepide või sangad ei saa kahjustada ja energiat kulub vähem.
- Jälgige, et gaasipõletid oleksid puhtad ja kuivad. Põletikroon ja põletikate peavad olema täpselt oma kohal.
- Pliidi töölepanekul jälgige, et pealmine kate ei oleks suletud.

Küpsetusahju kahjustused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.

- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuukse enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuukse toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

Ärge pange soklisahtlisse kuumi esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus

Gaasiühendus

Paigaldada tohib üksnes volitatud spetsialist või tegevusloaga klienditeenindustehnik vastavalt osas "Gaasiühendus ja teisele gaasiliigile ümberseadmine" olevatele juhistele.

Tegevusloaga spetsialistile või klienditeenindusele

Tähelepanu!

- Seadme häälestustingimused on seadme tagaküljel oleval tüübisildil. Tehases seatud gaasiliik on märgitud tärniga (*).
- Kontrollige enne seadme paigaldamist võrgu juurdepääsustingimusi (gaasiliik ja gaasirõhk). Veenduge, et seadme gaasihäälestus vastab etteantud tingimustele. Kui gaasihäälestust tuleb muuta, järgige juhiseid lõigus "Gaasiühendus ja teisele gaasiliigile ümberseadmine".
- Seade ei ole ühendatud heitgaaside ärajuhtimissüsteemi. See tuleb ühendada ja kasutusele võtta vastavalt paigaldustingimustele. Ärge ühendage seadet heitgaaside kogumissüsteemi. Kõiki ventilatsioonieeskirju tuleb järgida.
- Gaasiühendus tuleb teha püsiva, st liikumatu ühenduse (gaasijuhe) või turvavooliku kaudu.
- Turvavooliku kasutamisel tuleb tingimata jälgida, et voolik ei jääks vahele ega saaks pigistada. Voolik ei tohi kuumade pindadega kokku puutuda.
- Gaasijuhtme (gaasitoru või turvavooliku) võib ühendada seadme paremale või vasakule poole. Ühendusel peab olema kergesti ligipääsetav sulgur.

Gaasipaigaldise tõrked / gaasilõhn

Kui tunnete gaasilõhna või märkate gaasipaigaldise tõrkeid, peate

- kiiresti sulgema gaasi juurdevoolu või gaasiballooni ventiili
- kustutama kohe lahtise tule ja sigaretid
- lülitama välja elektriseadmed - ka lambid
- avama aknad ja ruumi korralikult õhutama
- helistama klienditeenindusse või gaasivarustusettevõttesse.

Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest

Ärge nihutage seadet gaasijuhtmest kinni hoides; gaasijuhe võib saada vigastada. Gaasilekke oht! Ärge nihutage seadet ukse käepidemest kinni hoides. Uksehinged ja ukse käepide võivad saada kahjustada.

Elektriühendus

Tähelepanu!

- Laske seade paigaldada meie klienditeenindusel. Ühendamiseks on vaja 16 A kaitset. Seade on mõeldud tööks pingel 220-240 V.
- Kui elektripinge langeb alla 180 V, lakkab seadme elektriline süütesüsteem töötamast.
- Seadme valesti paigaldamisel kaotab toote garantii kehtivuse.
- Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.

Klienditeenindusele

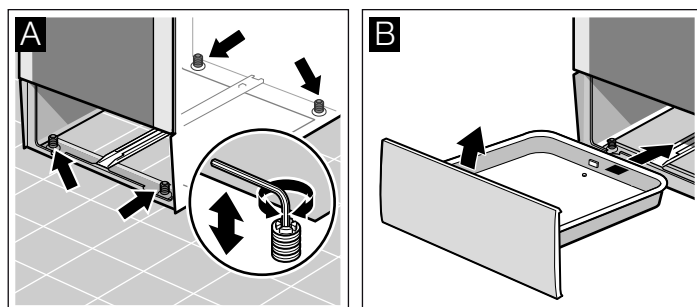
Tähelepanu!

- Seade tuleb ühendada vastavalt tüübisildil olevatele andmetele.
- Ühendage seade ainult kehtivatele nõuetele vastava elektriühenduse külge. Pistikupesa peab olema lihtsalt ligipääsetav, nii et seadet saaks pärast ühendamist vajadusel vooluvõrgust eemaldada.
- Paigaldada tuleb mitmepooluseline lahkliit.
- Ärge kunagi kasutage pikenduskaableid või mitmikpistikuid.
- Turvakaalutlustel tohib seda seadet ühendada ainult maandatud ühendusega. Kui peakaitsme ühendus ei ole eeskirjadekohane, ei ole te elektriõhtude eest kaitstud.
- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada tüüp H 05 W-F või muud samaväärset kaablit.

Paigaldage pliit horisontaalselt

Asetage pliit otse põrandale.

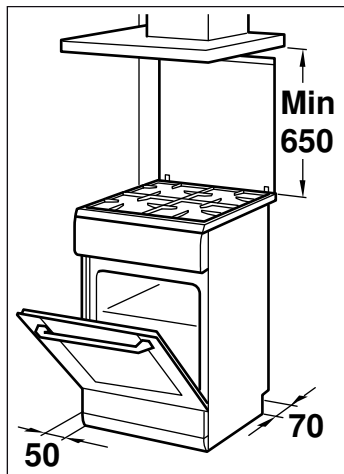
1. Tõmmake soklisahtel väljapoole ja tõstke päris välja suunaga üles. Sokli küljes on ees ja taga reguleeritavad jalad.
2. Keerake reguleeritavaid jalgu kuuskantvõtmega kõrgemaks või madalamaks, kuni pliit on horisontaalselt (joonis A).
3. Lükake soklisahtel tagasi sisse (joonis B).



Seinakinnitus

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

Seadme paigaldamine



- Seade tuleb paigaldada vastavalt etteantud mõõtmetele otse köögipõrandale. Seadet ei tohi paigaldada mingile muule esemele.

- Vahemaa pliidi ülaserava ja õhupuhasti vahel peab vastama õhupuhasti tootja andmetele.
- Jälgige, et seadet pärast paigaldamist enam ei nihutataks. Võimas põleti või vokkpõleti peab olema ümbritsevatest mööblipindadest vähemalt 50 mm kaugusel.

Transportimisel vajalikud meetmed

Kinnitage kõik seadmes ja selle peal olevad liikuvad osad kleplindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat) koos õhukese pappkastiga vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist. Pange pappkarp vms esi- ja tagakülje vahele, et vältida klaasukse sisekülje pöramist. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealmine kate kleplindiga seadme külgede külge.

Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

Kui originaalpakendit enam ei ole

Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transportikahjustuste eest piisavalt kaitstud.

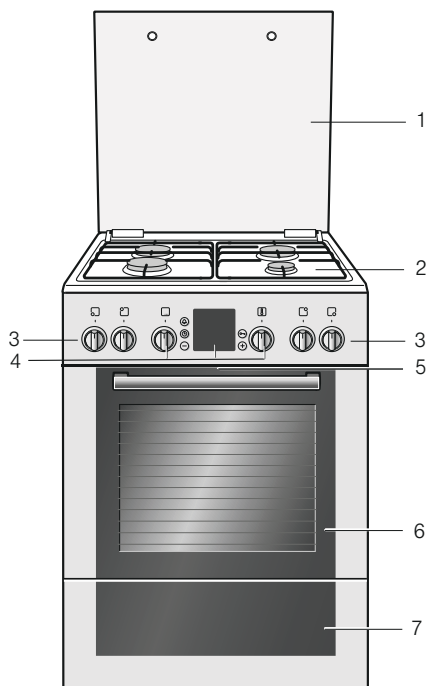
Transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

Teie uus pliit

Siin tutvute oma pliidiga. Tutvustame teile juhtpaneeli, pliidiplaati ja juhtseadiseid. Saate teavet küpsetusruumi ja tarvikute kohta.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.

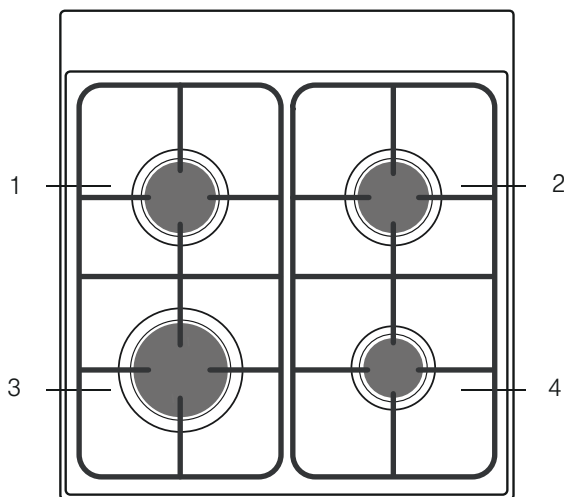


Selgitused

1	Katteplaat
2	Keeduala
3	Keedualalüliti
4	Funktsiooni valikulüliti, käsitsemisklahvid ja näidikuväli, temperatuuri valikulüliti
5	Seadme jahutus
6	Ahjuuks
7	Soklisahtel

Keeduala

Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

1	Tavapõleti
2	Tavapõleti
3	Intensiivpõleti
4	Säästupõleti

Toiduvalmistuspinna lüliti

Nelja toiduvalmistuspinna lülitiga saate reguleerida pindade küttevõimsust.

Asendid	Funktsioon/gaasipliidid
○	Nullasend Pliit on välja lülitatud.
☆	Süüteasend Süüteasend
⊕	Seadevahemik suur leek = tugevaim aste säästuleek = väikseim aste

Seadevahemiku lõpus on piirik. Ärge keerake edasi.

Küpsetusahji

Kasutage küpsetusahju seadmiseks funktsiooni valiku lüliti ja temperatuuri valiku lüliti.

Funktsiooninupp

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

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

* kuumutusviis, millega määrati standardi EN50304 kohane energiatõhususklass.

Seadistamisel süttib küpsetusruumis lamp.

Temperatuuri valiku lüliti




Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri ja grillimisastme.

Asendid	Funktsioon
●	Nullasend Küpsetusahji ei ole kuum.
50-270	Temperatuurivahemik Temperatuur °C.
1, 2, 3	Grillimisastmed Grilli grillimisastmed, väike ☒ ja suur ☒ pind. Aste 1= nõrk Aste 2= keskmine Aste 3= tugev

Küpsetusahju kuumutamise ajal süttib näidikul temperatuuri sümbol ⬇️. Kuumutamise katkestamise korral sümbol kustub. Mõnede seadete korral see ei põle.

Nupud ja näidik

Nuppudega saab seada mitmeid lisafunktsioone. Näidikult saate seatud väärtusi vaadata.

Nupp	Kasutamine
	Äratuse nupp Sellega seate äratuse.
	Kella nupp Sellega seate kellaega, küpsetusahju töö kestust \rightarrow ja lõpuaega \rightarrow .
$-$	Miinus-nupp Sellega vähendate seadet.
	Võtme nupp Sellega lülitate sisse ja välja lappeluku.
$+$	Pluss-nupp Sellega suurendate seadet.

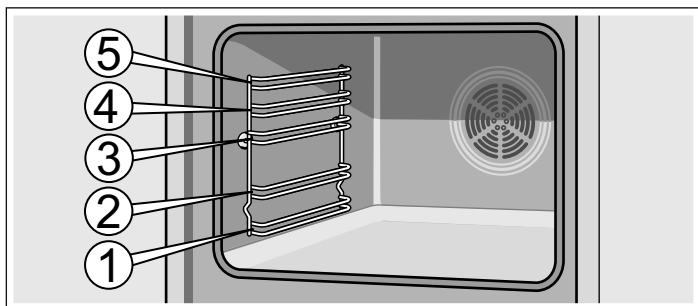
Lisatarvikud

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.

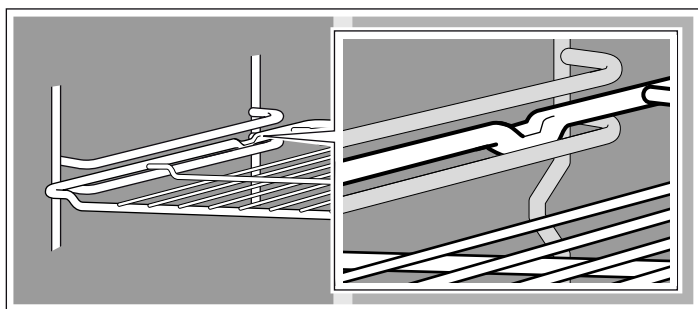
Lükake tarvik sisse

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



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

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



Lisavarustus

Pitsapann

HEZ-number

HEZ317000

Funktsioon

Sobib eelkõige pitsa, sügavkülmutatud toitude ja ümarate tortide jaoks. Pitsapanni võite kasutada universaalpanni asemel. Lükake plaat resti kohale ja toimige vastavalt tabelites esitatud andmetele.

Vaherest

HEZ324000

Praadimiseks. Asetage grillimisrest alati universaalpannile. Tilgukuv rasv ja lihamahl koguneb sinna.

Küpsetusruum

Küpsetusruumis on ahjulamp. Jahutusventilaator kaitseb küpsetusahju ülekuumenemise eest.

Küpsetusahju lamp

Töö ajal põleb küpsetusruumis ahjulamp.

Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub vastavalt vajadusele sisse ja välja. Soe õhk väljub ukse kaudu.

Küpsetusruumi kiireks jahutamiseks pärast tööd töötab jahutusventilaator mingi aja edasi.

Tähelepanu!

Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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


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

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



Rest

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

Lükake rest avatud küljega ahjuukse poole ja kumerusega allapoole  küpsetusahju.



Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat sisse, kaldaäär ahjuukse suunas.

Lisavarustus

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

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

Lisavarustus	HEZ-number	Funktsioon
Grillpann	HEZ325000	Kasutatakse grillimisel grillimisresti asemel või pritsmekaitsemena, et kaitsta küpsetusahju tugeva määrdumise eest. Kasutage grillpanni ainult koos universaalpanniga. Grillpannil grillimine Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3. Grillpann pritsmekaitsemeks Universaalpann lükatakse koos grillpanniga resti alla.
Küpsetuskivi	HEZ327000	Küpsetuskivi sobib ideaalselt koduse leiva-saia, kuklite ja krõbeda põhjaga pitsa valmistamiseks. Küpsetuskivi tuleb alati soovitatud temperatuurini eelkuumutada.
Emailplaat	HEZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga emailplaat	HEZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Universaalpann	HEZ332003	Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitude ja suurte praadide jaoks. Võib kasutada ka resti alla asetatult rasva või lihamahlade kogumiseks. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga universaalpann	HEZ332011	Mahlased koogid, küpsised, sügavkülmutatud toidud ja suured praed tulevad universaalpannilt kergemini lahti. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni profipotiks.
Profipann vaherestiga	HEZ333003	Sobib eriti hästi suuremate koguste valmistamiseks.
Väljatõmbesiin		
3-kordne täisväljatõmme	HEZ338352	1.,2. ja 3. kõrguse väljatõmbesiinidega saate tarviku ilma selle viltu vajumata välja tõmmata. 3-kordne täisväljatõmme, ei sobi pöördvardaga seadmetele.
Stopp-funktsiooniga kolmekordne väljatõmme	HEZ338357	Väljatõmmatavate siinidega kõrgustel 1, 2 ja 3 saab lisatarviku täiesti välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks. Väljatõmbesiinid fikseeruvad, mistõttu küpsetusplaate on mugav sisse asetada. 3-kordne stopp-funktsiooniga täisväljatõmme ei sobi pöördvardaga seadmetele.
Rest	HEZ334000	Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükkide ja sügavkülmutatud toitude jaoks.
Klaasist ahjupotid	HEZ915001	Klaasist ahjupott sobib pruunistatult hautatud toitude ja vormiroogade valmistamiseks. Sobib eriti hästi programmide ja praadimisautomaatika kasutamiseks.

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

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

Roostevabast terasest pindade 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 mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiud-lapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselu-kuga kaasas olevat lehte.

Enne esmakordset kasutamist

Siit saate teada, mida peate tegema, enne kui oma küpsetusahjus või gaasiga pliidiplaadil esimest korda toitu valmistate. Lugege eelnevalt peatükki *Ohutusjuhised*.

Kellaaja seadmine

Pärast ühendamist põleb näidikul sümbol ☺ ja kolm nulli. Seadke kellaage.

1. Vajutage nuppu ☺.
Näidikule ilmub kellaage 12:00 ja sümbol ☺ vilgub.
2. Seadke nuppudega + või - kellaage.
Mõne sekundi pärast võetakse seatud kellaage üle.

Küpsetusahju kuumutamine

Kuumutage tühja, suletud küpsetusahju, et uus lõhn kaoks. Selleks sobib ideaalselt tund aega pealt- ja altkuumust ☐ 240 °C. Vaadake, et ahjus ei oleks pakendijääke.

1. Seadke funktsioonivaliku lülitiga pealt- ja altkuumus ☐.
2. Seadke temperatuuri valikulülitiga 240 °C.

Tunni pärast lülitage küpsetusahi välja. Pöörake funktsiooni valiku lüliti ja temperatuuri valiku lüliti nullasendisse.

Tarvikute puhastamine

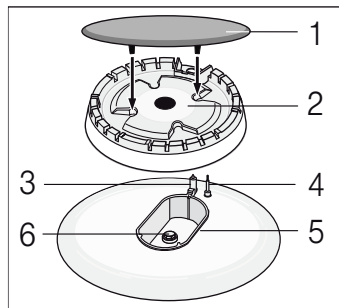
Enne tarvikute esmakordset kasutamist peske need põhjalikult kuuma pesuvee ja pehme lapiga puhtaks.

Põleti krooni ja kate eelpuhastamine

Kasutage põletikatte (1) ja -krooni (2) puhastamiseks vett ja pesuvahendit. Kuivatage kõik osad hoolikalt.

Asetage põletikroon ja -kate tagasi põletikausile (5). Jälgige, et süütaja (3) ja leegikaitse (4) ei saaks kahjustada.

Düüs (6) peab olema kuiv ja puhas. Asetage põletikate alati täpselt põletikroonile.



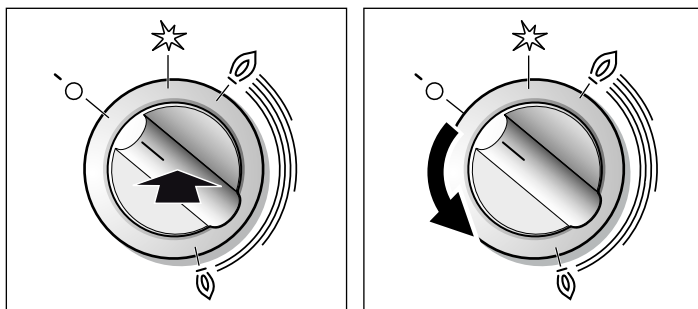
Pliidiplaadi reguleerimine

Teie pliidiplaadil on neli gaasipõletit. Siit saate teada, kuidas süüdata gaasipõletit ja reguleerida leegi suurust.

Nii süütate gaasipõletit

Asetage põletikate alati täpselt põletikroonile. Põletikrooni avad peavad olema alati vabad. Kõik osad peavad olema kuivad.

1. Avage pealmine kate. Kuni pliiti kasutatakse, peab pealmine kate olema avatud.
2. Pöörake soovitud toiduvalmistuspinna lüliti vasakule süüteasendisse ✨. Süütamine algab.
3. Vajutage toiduvalmistuspinna lüliti ja hoidke seda 1-3 sekundit all. Gaasipõletit süttib.



Süütelukk aktiveerub. Kui gaasileek kustub, katkestab süütelukusüsteem kohe gaasi juurdevoolu.

4. Seadke soovitud leegisuurus. Seade 0 Väljas ja seade @ vahel ei ole leek stabiilne. Seepärast valige alati seade, mis jääb @ suure ja @ väikese leegi vahele.
5. Keedukoha väljalülitamine: pöörake toiduvalmistuspinna lüliti 0 paremale asendisse Välja.
6. Kui leek uuesti kustub, korrake toimingut 2. sammust alates.

Süüteseadist ei tohiks aktiveerida üle 15 sekundi. Kui põletit 15 sekundi möödudes ei sütti, oodake vähemalt üks minut. Seejärel süüdake uuesti.

⚠ Tähelepanu!

Kui pöörate pärast väljalülitamist veel kuuma pliidi toiduvalmistuspinna lüliti, tuleb gaas välja. +Kui Te lüliti süüteasendisse ✨ ei pööra, katkestatakse gaasi juurdevool 60 sekundi pärast.

Gaasipõletit ei süüta.

Voolukatkestuse või niiskete süüteküünalde korral võite süüdata gaasipõletit gaasisüütaja või tikuga abil.

Toiduvalmistamise tabel

Valige iga keedukoha jaoks õige suurusega pott. Poti- või pannipõhja läbimõõt peab vastama keedukoha suurusele.

Valmistusajad sõltuvad toitude kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid. Optimaalse valmistusaja saate kõige paremini määrata ise.

Mineraalained ja vitamiinid lagunevad keetmisel väga kiiresti. Kasutage seetõttu ainult pisut vett. Sel juhul jäävad vitamiinid ja mineraalained alles. Valige lühikesed küpsetusajad, et aedvili jääks krõmpsuv ja toitainerikas.

Näide	Toit	Keedukoht	Keeduaste
Sulatamine	Šokolaad, või, margariin	Säästupõleti	ilma leegita
Soojendamine	Puljong, konservaedvili	Tavapõleti	ilma leegita
Soojendamine ja soojas-hoidmine	Supid	Säästupõleti	ilma leegita
Aurutamine*	Kala	Tavapõleti	suure ja väikese leegi vahel
Aurutamine*	Kartulid ja muu aedvili, kala	Tavapõleti	suure ja väikese leegi vahel
Toiduvalmistamine*	Riis, aedvili, liharoad (kast-mega)	Tavapõleti	suur leegikõrgus
Praad	Pannkoogid, kartulid, šnitsel, kalapulgad	Intensiivpõleti	suure ja väikese leegi vahel

* Kui kasutate kaanega potti, siis keerake leek toidu keema hakkamisel kohe väiksemaks.

Sobivad nõud

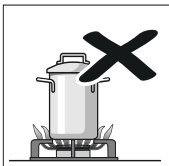
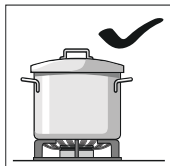
Põleti/elektriline keeduplaad	Poti vähim läbimõõt	Poti suurim läbimõõt
Elektriline keeduplaad*	14,5 cm	14,5 cm
Vokkpõleti** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Säästupõleti 3 kW	24 cm	28 cm
Tavapõleti 1,7kW	18 cm	24 cm
Säästupõleti 1 kW	12 cm	18 cm

* valikvarustus (elektrilise keeduplaadiga mudelitele)

** valikvarustus (vokkpõletiga mudelitele)

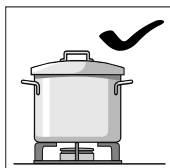
Kasutuseeskirjad

Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säästa ja vältida nõude kahjustamist:



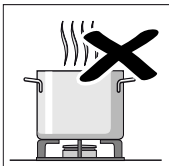
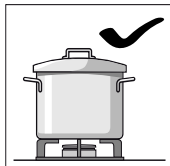
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid.

Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.

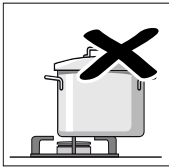


Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna.

Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energiast läheb kaduma.

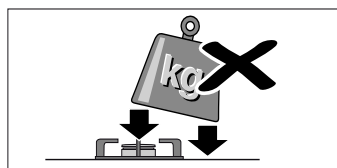


Asetage nõu alati täpselt põleti keskele, muidu võib see ümber minna.



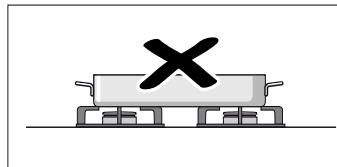
Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile.

Enne pliidi kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.



Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult.

Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.



Ärge kasutage ühe ainsa nõu jaoks kahte põletit või soojusallikat.

Vältige praeplaatide, savipottide jms kasutamist pikaajaliselt maksimaalsel võimsusel.

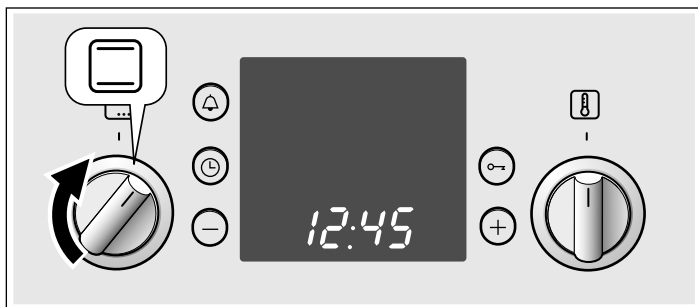
Küpsetusahju seadistamine

Teil on küpsetusahju seadistamiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviisi ja temperatuur või grilliaste. Võite seada oma toidu valmistamise kestuse ja lõpuaja.

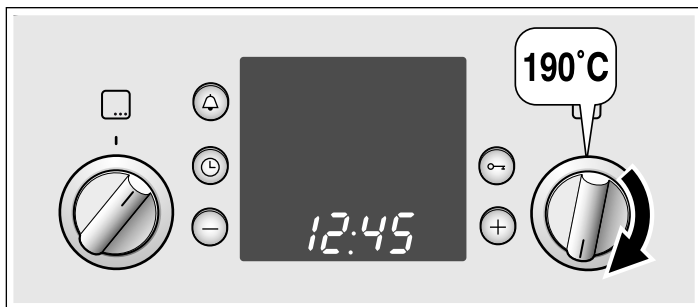
Kuumutusviisi ja temperatuur

Joonise näide Pealt- ja altkuumus 190 °C □.

1. Seadke funktsiooni valiku lülitiga soovitud kuumutusviisi.



2. Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri ja grillimisastme.



Küpsetusahi kuumeneb.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lülitit nullasendisse.

Seadete muutmise

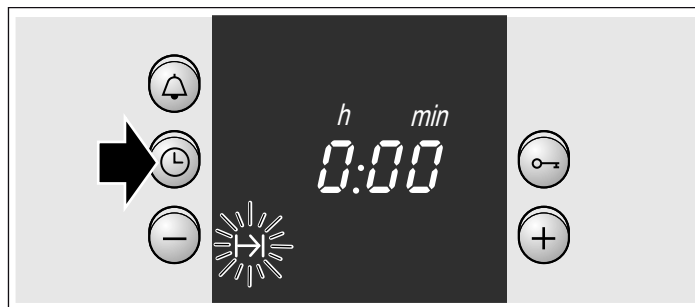
Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Küpsetusahi peab automaatselt välja lülituma

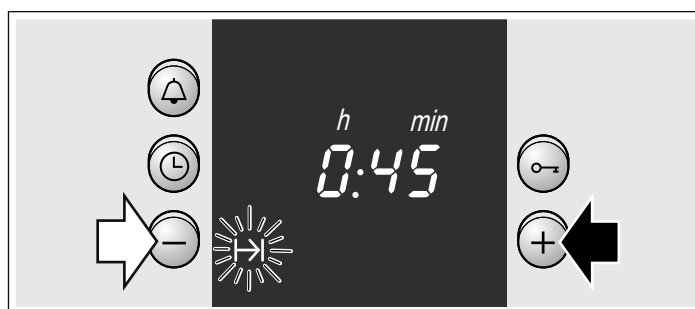
Sisestage oma toidu jaoks kestus (küpsetusaeg).

Näide joonisel: Seadistuseks pealt- /altkuumus □, 190 °C, kestus 45 minutit.

1. Seadke funktsiooni valiku lülitiga kuumutusviisi.
2. Seadke temperatuuri valiku lülitiga temperatuur või grillimisaste.
3. Vajutage kella nuppu ⌚. Kestuse sümboll → vilgub.



4. Seadke kestus nupuga + või nupuga -.
Nupu + vaikeväärtus = 30 minutit
Nupu - vaikeväärtus = 10 minutit



Küpsetusaeg on möödas

Kostab signaal. Küpsetusahi lülitub välja. Vajutage kaks korda nuppu ⌚ ja lülitage funktsioonivaliku lülitit välja.

Seade muutmise

Vajutage kella nuppu ⌚. Muutke nuppudega + või - kestust.

Seade katkestamine

Vajutage kella nuppu ⌚. Vajutage nuppu, kuni näit on nullis. Funktsiooni valiku lülitit väljalülitamine.

Seadke kestus, kui kellaeg on peidetud



Vajutage kella nuppu ⌚ kaks korda ja seadke vastavalt 4. punktis kirjeldatule.

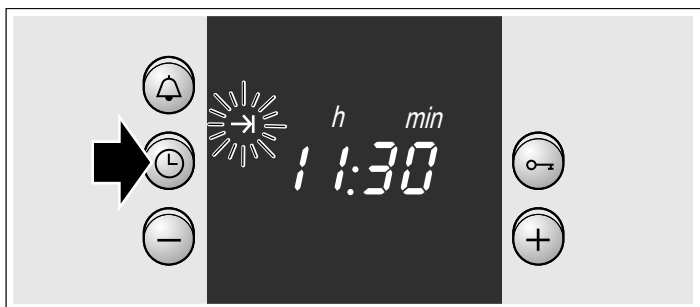
Küpsetusahi peab automaatselt sisse ja välja lülituma

Jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jääks liiga kauaks ahju.

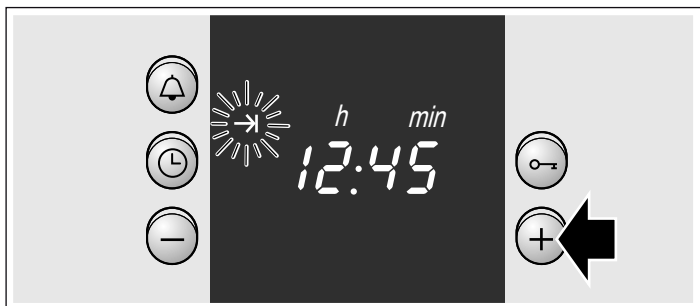
Näide joonisel: Seadistuseks pealt- /altkuumus □, 190 °C. Kell on 10:45. Toit küpseb 45 minutit ja peab valmima kell 12:45.

1. Seadke funktsiooni valiku lülitiga kuumutusviisi.
2. Seadke temperatuuri valiku lülitiga temperatuur või grillimisaste.
3. Vajutage kella nuppu ⌚.
4. Seadke kestus nupuga + või nupuga -.


5. Vajutage kella nuppu  seni, kuni vilgub lõpu sümbol . Näidikult on näha, millal toit valmis saab.



6. Nihutage nupuga + lõpu aeg hilisemaks. Mõne sekundi pärast võetakse seade üle. Küpsetusahju käivitamiseni on näidikul lõpu aeg.



Küpsetusaeg on möödas

Kostab signaal. Küpsetusahi lülitub välja. Vajutage kaks korda nuppu  ja lülitage funktsioonivaliku lüliti välja.



Märkus: Seni, kuni sümbol vilgub, saate muuta. Kui sümbol põleb, on seade üle võetud.

Kiirkuumutus


Kiirkuumutusega saavutab küpsetusahi seatud temperatuuri eriti kiiresti.

Kasutage kiirkuumutust, kui seatud temperatuuri väärtus on suurem kui 100 °C.


Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage oma toit küpsetusruumi alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Seadke funktsiooni valiku lüliti asendisse .
2. Seadke temperatuuri valiku lülitiga soovitud temperatuur. Näidikul süttib sümbol . Küpsetusahi hakkab kuumutama.




Kiirkuumutus on lõpetatud

Sümbol  näidikul kustub. Pange toit küpsetusahju ja seadke soovitud kuumutusmeetod.


Kellaaja seadmine

Pärast esmakordset ühendamist või pärast voolukatkestust vilgub näidikul sümbol  ja kolm nulli. Seadke kella aeg. Funktsioonivaliku lüliti peab olema välja lülitatud.

Seadmine käib nii

1. Vajutage kella nuppu . Näidikule kuvatakse kella aeg 12.00 ja sümbol  vilgub.
2. Seadke nuppudega + või - kella aeg. Mõne sekundi pärast võetakse aeg üle. Sümbol  kustub.



Muutmine nt suveajalt talveajale


Vajutage kella nuppu  kaks korda ja kasutage muutmiseks klahve + või -.

Äratuse seadmine


Äratuskella võite kasutada köögiäratuseks. See töötab küpsetusahjust sõltumata. Äratuskellal on eraldi signaal. Nii saate aru, kas tegemist on äratusajaga või on möödas küpsetusahju aeg. Äratuse võite seada ka siis, kui lapselukk on aktiivne.

Seadmine käib nii

1. Vajutage äratuse nuppu . Sümbol  vilgub.
2. Seadke nuppudega + või - äratuse aeg. Nupu + soovitatav väärtus = 10 minutit
Nupu - soovitatav väärtus = 5 minutit

Äratus käivitub mõne sekundi pärast. Näidikul põleb sümbol . Aeg kulgeb nähtavalt.


Pärast aja möödumist

Kostab signaal. Vajutage äratuse nuppu . Äratuse näit kustub.





Äratuse aja muutmine

Vajutage äratuse nuppu . Muutke aega nuppudega + või -.

Seade kustutamine

Vajutage äratuse nuppu . Vajutage nuppu -, kuni näit on nullis.

Äratus ja kestus lõpevad samal ajal

Sümbolid põlevad. Äratuse aeg kulgeb näidikul nähtavalt. Allesjäänud kestuse , lõpuaja  või kellaaja  küsimine: Vajutage kella nuppu  seni, kuni ilmub vastav sümbol. Küsitud näit ilmub mõneks sekundiks näidikule.



Lapselukk



Küpsetusahi

Et lapsed ei saaks küpsetusahju kogemata sisse lülitada, on sel lapselukk.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Funktsioonivaliku lüliti peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: Vajutage võtme nuppu , kuni näidikule ilmub sümbol . See kestab u 4 sekundit.

Väljalülitamine: Vajutage võtme nuppu , kuni sümbol  kustub.

Märkused

- Äratust ja kellaaega saab seada igal ajal.
- Voolukatkestus tühistab seatud lapseluku.

Hooldamine ja puhastamine

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

Märkused

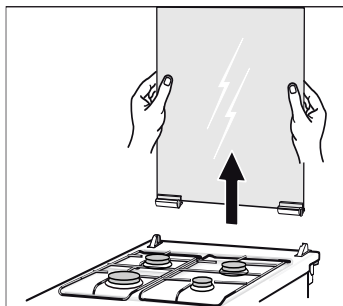
- Küpsetusahju esikülje väikesed värvierinevused on tingitud eri materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasil võbelevad varjud on tingitud küpsetusahju lambi valguse peegeldusest.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Seetõttu võivad tekkida väikesed värvierinevused. See on täiesti tavaline ega mõjuta talitlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

Pealne klaaskate

Enne pealmise kate avamist eemaldage lapiga sellele sattunud puru, pritsmed jms.

Puhastamiseks sobib kõige paremini klaasipuhastusvahend.

Võtke pealne kate puhastamiseks ära. Hoidke katet külgedelt kahe käega kinni ja tõmmake üles.



Roostevabast terasest esiküljed

Puhastage vee ja natukese pesuvahendiga. Pühkige alati tekstuuriga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Kuivatage pehme lapiga. Eemaldage kohe lubja-, rasva-, tärklise- ja valguplekid. Ärge kasutage küürimisvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Roostevabast terasest esikülge saab spetsiaalsete hooldusvahenditega poleerida. Jälgige tootja juhiseid. Spetsiaalseid roostevaba terase puhastusvahendeid saate meie klienditeenindusest või eripoest.

Emailitud või värvitud pinnad

Puhastage natukese pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.

Gaasiga keedukotade põletid ja terasvõred

Ärge peske nõudepesumasinas. Võtke rest välja ning puhastage käsna, pesuvahendi ja vähese sooja veega. Eemaldage põleti kroon ja kate. Kasutage puhastamiseks käsna, sooja vett ja pesuvahendit. Jälgige, et põleti krooni gaasiavad oleksid puhtad ega oleks ummistunud. Puhastage süütajat väikese pehme harjaga. Gaasipõletid töötavad ainult siis, kui süütajad on puhtad. Eemaldage põletikaussidelt toidujäägid vähese pesuvahendi ja niiske lapiga. Kasutage siin ainult ainult pisut vett. Vesi ei tohi seadme sisse sattuda. Jälgige, et düüsiava puhastamise ajal ei ummistuks ega kahjustuks. Pärast puhastamist kuivatage kõik osad ja asetage põletikatted täpselt põletikroonidele. Kui osi ei panda täpselt peale, on põletite süütamine raskendatud. Põletikatted on kaetud musta emailiga. Kõrgete temperatuuride tõttu võib see värvi muuta. See ei kahjusta põletite tööd. Asetage rest tagasi küpsetusahju.

Elektriline keeduplaat (lisavalikus)

Puhastage küürimiskäsna kõva poole ja natukese vedela küürimisvahendiga. Pärast puhastamist lülitage keeduplaat korraks kuivatamiseks sisse. Niisked keeduplaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Eemaldage ülekeenud vedelikud ja toidujäägid alati kohe.

Kui kate hinged lahti tulevad, vaadake kattel olevaid tähti. R-tähega hing tuleb paigaldada paremale, L-tähega hing vasakule.

Pange pealne kate pärast puhastamist vastupidises järjekorras tagasi.

Sulgege pealne kate alles siis, kui keedukohad on jahtunud.

Puhastusvahendid

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

Keeduala puhastamisel ärge kasutage

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

Küpsetusahju puhastamisel ärge kasutage

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


Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Elektrilise keedu- plaadi metallvõru (lisavalikus)	Metallvõru võib aja jooksul värvi kaotada. Algse värvi saab siiski taastada. Puhastage võru küürimiskäsna kõva poole ja natukese vedela küürimisvahendiga. Ärge seejuures ümbritsevaid pindu puudutage. Need võivad kahjustuda.
Nupud	Puhastage pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Klaas	Võib puhastada klaasipuhastusvahendiga. Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallesemeid. Need võivad klaasi pinda kriimustada või kahjustada.
Tihend	Puhastage niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Küpsetusahju põrand, lagi ja kül- seinad	Puhastage sooja vee või äädikaveega. Tugeva määrdumise korral: kasutage praeahju puhastusvahendit ainult jahtunud pinnal. Ärge kunagi kandke seda tagaseinale.
Küpsetusahju lambi klaaskate	Puhastage pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Tarvikud	Peske soojas seebivees. Puhastage harja või käsna.
Alumiiniumplaat (lisavalikus)	Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa või muu terava esemega. Puhastage horisontaalselt natukese pesuvahendi ja niiske klaasipesulapi või mikrokiudlapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage küürimisvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Nendega kriimustate küpsetusplaati.
Lapseluk (lisavali- kus)	Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Peske kõiki plastosi sooja vee, nõudepesuvahendi ja käsna. Kuivatage pehme lapiga. Tugeva mustumise korral lapseluk enam ei toimi.
Põhjasahel (lisavali- kus)	Puhastage natukese pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Lisatarvikud	Peske soojas nõudepesuvees. Puhastage harja või käsna.

Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine

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

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

1. Puhastage põhjalikult ahju põhi, lagi ja külgeinad.
2. Reguleerige välja 3D-kuum õhk .

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

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

Kihi kerge toonimuutus ei avalda isepuhastusele mingit mõju.

Tähelepanu!

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

Ahju põhja, lae ja külgeinte puhastamine

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahust.

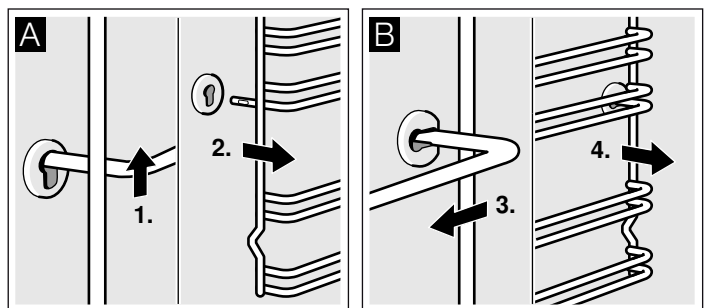
Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. Ärge kunagi töödelge isepuhastuvaid pindu küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendiga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahji peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

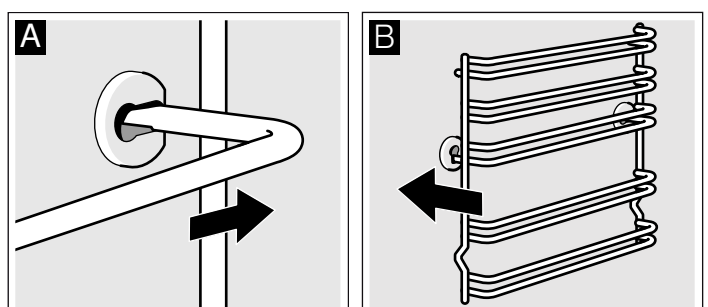
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



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

Raamide kohalepanek

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

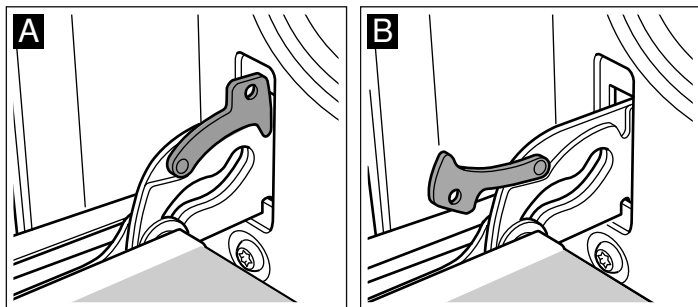


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

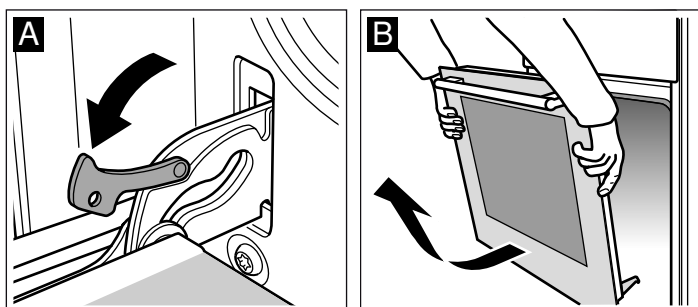


⚠ Vigastusoht!

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

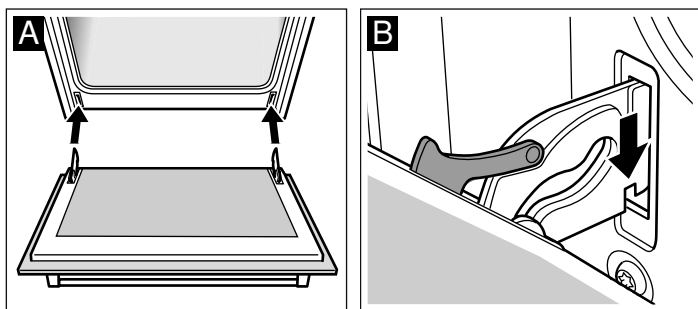
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



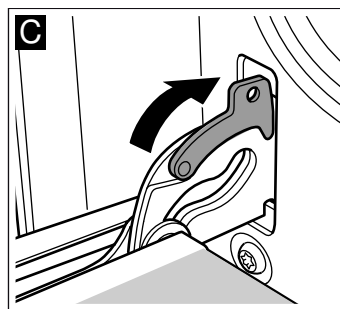
Ukse hingedele tõstmine

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.



⚠ Vigastusoht!

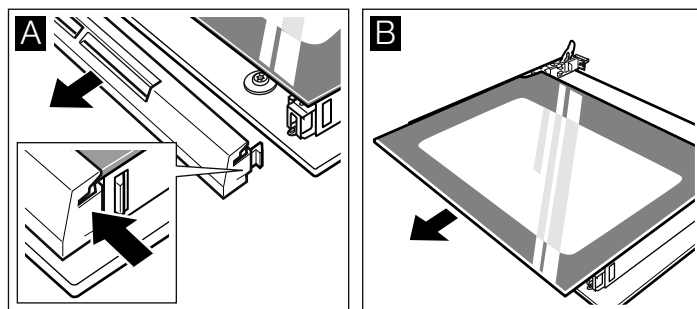
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

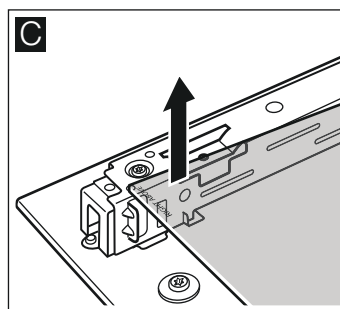
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

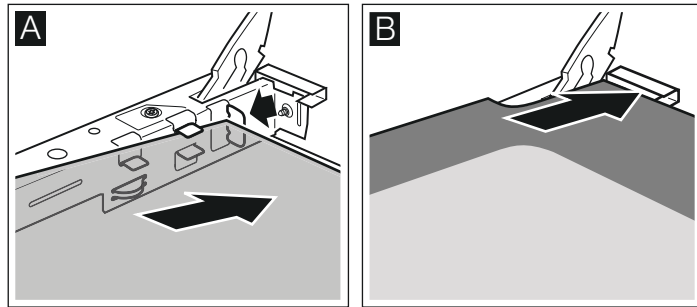
⚠ Vigastuste oht!

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

Paigaldamine

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

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



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

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

Tõrge, mis nüüd?

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

Tõrketabel

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

⚠ Elektrilöögioht!

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on katki. Voolukatkestus.	Vaadake elektrikilbist, kas kaitse on korras. Kontrollige, kas köögi valgustus ja teised köögiseadmed toimivad.
Kellaja näit vilgub	Voolukatkestus.	Seadke kellaeg uuesti.
Küpsetusahi ei lähe kuumaks.	Kontaktidel on tolm.	Pöörake lülite pidemeid korduvalt edasi-tagasi.
Gaasipõleti ei sütti.	Voolukatkestus või niisked süüteküünlad.	Süüdake gaasipõleti gaasisüütaja või tikuga.

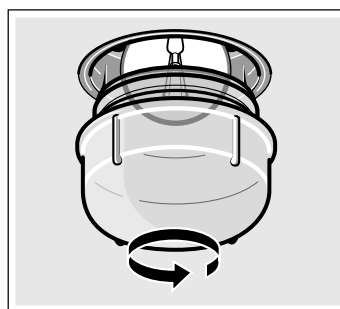
Ahjulambi pirni vahetamine

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

⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

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



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

Klaaskate

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

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

Et saaksime teid kvalifitseeritult teenindada, teatage palun helistamisel toote number (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Tüübisildi koos numbritega leiате күpsetusahju ukse küljelt. Et liiga kaua otsima ei peaks, võite oma seadme andmed ja klienditeeninduse telefoninumbri siia märkida.

E-nr

FD-nr

Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused

Siit saate soovitusi, kuidas күpsetusahjuga praadides ja күpsetades ning keedualal keetes energiat säästa, ja kuidas oma seade õigesti jäätmekäitlusse anda.

Energiasääst күpsetusahju kasutamisel

- Eelkuumutage күpsetusahju vaid siis, kui see on retseptis või kasutusjuhendi tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud күpsetusvorme. Need neelavad kuumust eriti hästi.
- Avage ahjuust күpsetamise või praadimise ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on kõige parem күpsetada järgemööda. Күpsetusahi on veel soe. Sellega lüheneb teise koogi күpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi üksteise kõrval sisse lükata.
- Pikemate күpsetusaegade korral võite күpsetusahju 10 minutit enne күpsetusaja lõppu välja lülitada ja jääksoojust lõpuni күpsetamiseks kasutada.

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiате valiku toite koos vastavate optimaalsete seadetega. Saate teada, milline kuumutusviis ja temperatuur teie toidule kõige paremini sobib. Leiате 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.

Klienditeenindus ☎

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiате kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil

- Valige oma toitude jaoks alati õige suurusega pott. Suur, kuid vähe täidetud pott võtab palju energiat.
- Sulgege pott alati sobiva kaanega.
- Gaasileek peab alati poti põhjaga kokku puutama.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge 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.

Koogid ja күpsised

Ühel tasandil күpsetamine

Pealt- ja altkuumusega ☐ õnnestub kookide күpsetamine kõige paremini.

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

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

Mitmel tasandil күpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku ☉

Kahel tasandil күpsetamise sisselükketõrgused:

- Universaalpann: 3. kõrgus
- Күpsetusplaat: 1. kõrgus

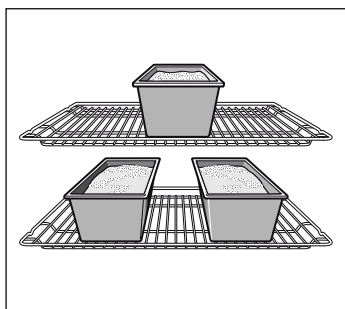
Kolmel tasandil күpsetamise sisselükketõrgused:

- Күpsetusplaat: 5.
- Universaalpann: 3. kõrgus
- Күpsetusplaat: 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	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviitkook, lihtne	Tordi/keeksivorm	2	☉	160-180	40-50
	3 keeksivormi	3+1	☉	140-160	60-80
Biskviitkook, õhuke	Tordi/keeksivorm	2	☐	150-170	60-70
Tordipõhi, biskviitainast	Puuviljapõhja-vorm	2	☐	150-170	20-30
Õhuke puuviljakook, biskviitainast	Lahtikäiv koogivorm	2	☐	160-180	50-60
Biskviittort	Lahtikäiv koogivorm	2	☐	160-180	30-40
Servaga koogipõhi, muretainast	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	170-190	25-35
Muretainapõhjaga puuvilja- või kohupiimatort*	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	170-190	70-90
Lahtine pirukas	Pitsapann	1	☐	220-240	35-45
Soolased küpsetised (nt plaadipirukas/sibulapirukas)*	Lahtikäiv koogivorm	1	☐	180-200	50-60
Pitsa, õhukese põhjaga, vähese kattega (eelkuumutada)	Pitsapann	1	☐	250-270	10-15

* Laske kookidel u 20 minutit väljalülitatud suletud ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Biskviit- või pärmitainas kuiva kattega	Küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	35-45
Biskviit- või pärmitainas mahlase kattega, puuvili	Universaalpann	3	☐	160-180	40-50
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	50-60
Lahtine pirukas	Universaalpann	2	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	Küpsetusplaat	2	☐	190-210	15-20
Pärmipalmik 500 g jahust	Küpsetusplaat	2	☐	160-180	30-40
Rosinasai 500 g jahust	Küpsetusplaat	3	☐	160-180	60-70
Rosinasai 1 kg jahust	Küpsetusplaat	3	☐	150-170	90-100
Struudel, magus	Universaalpann	2	☐	180-200	55-65
Börek	Universaalpann	2	☐	180-200	40-50
Pitsa	Küpsetusplaat	2	☐	220-240	15-25
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	35-45

Küpsised	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	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
Pritsitavad küpsised (eelkuumutada)	Küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	Küpsetusplaat	3	☉	140-150	30-40
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makaronid	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	130-150
Keedutainaküpsetised	Küpsetusplaat	2	☐	200-220	30-40
Lehttainast küpsetised	Küpsetusplaat	3	☉	180-200	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pärmitainaküpsetised	Küpsetusplaat	3	☐	180-200	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	170-190	25-35

Leivad-saiad ja kuklid

Leiva-saia küpsetamisel tuleb küpsetusahju eelkuumutada, kui ei ole soovitatud teisiti.


Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

2 tasandil küpsetamisel lükake alati universaalpann küpsetusplaadi kohale.

Leivad-saiad ja kuklid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus minutites
Pärmiga leib 1,2 kg jahust	Universaalpann	2	☐	270	8
				200	35-45
Juuretisega leib 1,2 kg jahust	Universaalpann	2	☐	270	8
				200	40-50
Kuklid (mitte eelkuumutada)	Küpsetusplaat	3	☐	210-230	20-30
Pärmitainast magusad kuklid	Küpsetusplaat	3	☐	170-190	15-20
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	160-180	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhenduge 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 füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

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

Tabeli andmed

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

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

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 1/2 cm kõrguselt kaetud.

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

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

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

Grillimine

Enne grillitava toidu ahju panemist eelkuumutage ahju u 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

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

Pöörake grillitavaid tükke pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

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

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

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

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
















Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus minutites
Veiseliha						
Veiseliha pajapraad	1,0 kg	kinni	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Veisefilee, keskmine	1,0 kg	lahti	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiif, keskmine	1,0 kg	lahti	1		210-230	50
Biifsteek, keskmine 3 cm		Rest	5		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Sealiha						
Praad ilma kamarata (nt kael)	1,0 kg	lahti	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Praad kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grillimis- aste	Kestus minutites
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	2	☐	210-230	70
Lambaliha						
Lambaliha kondita, keskmine	1,5 kg	lahti	1	☒	150-170	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	500 g lihast	lahti	1	☒	170-190	70
Vorstikesed						
Vorstikesed		Rest	4	☐	3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

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

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

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

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

Linnuliha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus minutites
Kana, terve	1,2 kg	Rest	2	☒	200-220	60-70
Broiler, terve	1,6 kg	Rest	2	☒	190-210	80-90
Kana, poolitatud	iga tükk 500 g	Rest	2	☒	200-220	40-50
Kanatükid	iga tükk 300 g	Rest	3	☒	200-220	30-40
Part, terve	2,0 kg	Rest	2	☒	170-190	90-100
Hani, terve	3,5-4,0 kg	Rest	2	☒	160-170	110-130
Noor kalkun, terve	3,0 kg	Rest	2	☒	170-190	80-100
Kalkuni kints	1,0 kg	Rest	2	☒	180-200	90-100

Kala

Pöörake kalatükke pärast 2/3 aja möödumist.

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

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

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grillimis- aste	Kestus minutites
Kala, terve	iga tükk 300 g	Rest	2	☐	3	20-25
	1,0 kg	Rest	2	☒	180-200	45-50
	1,5 kg	Rest	2	☒	170-190	50-60
Kala kotlet, 3 cm paksune		Rest	3	☐	2	20-25

Praadimise ja grillimise nõuanded

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

Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad

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

Pange nõu alati restile.

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

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

Valmistooted


Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

Tarviku küpsetuspaberiga katmisel jälgige, et küpsetuspaber oleks vastavale temperatuurile sobiv. Sobitage paberi suurus toiduga.

Küpsetustulemus sõltub oluliselt toiduainest. Eelpruunistus või ebaühtlus võivad ilmneda juba toorel toidul.

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grillimis- aste	Kestus minutites
Pitsa, sügavkülmutatud					
Pitsa õhukese põhjaga	Universaalpann	2		190-210	15-20
	Universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa paksu põhjaga	Universaalpann	2		170-190	20-30
	Universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa baguette	Universaalpann	3		170-190	20-30
Minipitsa	Universaalpann	3		180-200	10-20
Pitsa, jahutatud, eelkuumutada	Universaalpann	1		180-200	10-15
Kartulitooted, sügavkülmutatud					
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	Universaalpann	3		190-210	20-25
Rõstitud toidud, täidetud kartulitaskud	Universaalpann	3		190-210	15-25
Küpsetised, sügavkülmutatud					
Kuklid, pikk sai	Universaalpann	3		190-210	10-20
Soolakringlid (keetmata tainast)	Universaalpann	3		200-220	10-20
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid või pikad saiad	Universaalpann	3		190-210	10-20
	Universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Aedviljapihvid, sügavkülmutatud					
Kalapulgad	Universaalpann	2		200-220	10-15
Kanapulgad, rinnafiletükid	Universaalpann	3		190-210	10-20
Struudel, sügavkülmutatud					
Struudel	Universaalpann	3		190-210	30-40



Erilised toidud

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

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

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

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

Sulatamine

Võtke toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.


Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

Sulatusajad sõltuvad toiduainete liigist ja kogusest.


Asetage linnuliha rinnapoolse küljega taldrikule.

Külmutatud toiduained

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

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

Kuivatamine

3D-kuuma õhuga  saab suurepäraselt kuivatada.





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

Nõrutage korralikult ja kuivatage.

Vooderdage universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Pöörake väga mahlast puu- või aedvilja mitu korda.

Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Puuvili ja ürdid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
600 g õunarattaid	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 5 tundi
800 g 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.

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

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

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

Pärmitaina kergitamine

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

2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

3. Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Seadmine

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

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

3. Sulgege ahjuuks.

4. Seadke altkuumus .

5. Seadke temperatuur 170 kuni 180 °C peale.

Konservimine

Puuvili

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

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

Puuvili liitriistes 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 liitriistes 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 kuumtöötusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai,

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

Nõuanded vähese akrüülamiidisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist	<ul style="list-style-type: none">■ Küpsetage võimalikult lühikest aega.■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks.■ Suur, paks küpsetis sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C. 3D-kuuma õhuga või max 180 °C.
Küpsised	Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C. 3D-kuuma õhuga või max 170 °C. Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage ühtlaselt ja ühekordselt plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

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

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

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

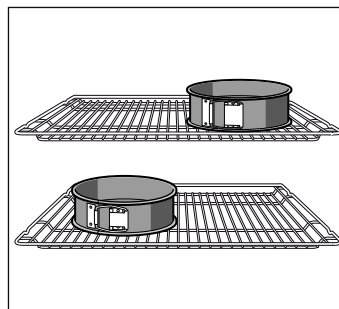
Samal ajal sisselükatavad plaaditüüed ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides:

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

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

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

*Ärge kasutage eelkuumutuseks kiirkuumutust.

Grillimine

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

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

* Pöörake pärast 2/3 aja möödumist

Svarbūs saugos nurodymai	30
Pažeidimų priežastys	33
Orkaitės pažeidimai	33
Cokolinio stalčiaus pažeidimai	33
Statymas, dujų ir elektros jungtis	33
Dujų jungtis	33
Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas	33
Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną	33
Elektros tiekimo prijungimas	34
Viryklės statymas horizontalioje padėtyje	34
Tvirtinimas prie sienos	34
Prietaiso statymas	34
Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant	34
Jūsų nauja viryklė	35
Bendroji informacija	35
Virimo zona	35
Orkaitė	36
Orkaitės vidus	36
Jūsų priedai	37
Priedų įstūmimas	37
Specialūs priedai	37
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	38
Prieš pirmą naudojimą	38
Paros laiko nustatymas	38
Orkaitės įkaitinimas	38
Priedų valymas	38
Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas	39
Kaitlentės nustatymas	39
Taip uždegsite dujų degiklį	39
Virimo lentelė	39
Tinkami indai	40
Įspėjimai dėl naudojimo	40
Orkaitės nustatymas	41
Kaitinimo būdas ir temperatūra	41
Orkaitė turi išsijungti automatiškai	41
Orkaitė turi automatiškai įsijungti ir išsijungti	41
Greitasis įkaitinimas	42
Paros laiko nustatymas	42
Laikmačio nustatymas	42
Apsaugos nuo vaikų užraktas	43
Orkaitė	43
Priežiūra ir valymas	43
Viršutinis stiklinis gaubtas	43
Valymo priemonės	43
Rémelio išmontavimas ir montavimas	44
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	45
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	45
Trikitis, ką daryti?	46
Trikčių lentelė	46
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas	46
Stiklinis dangtis	46
Klientų aptarnavimo skyrius	47
E ir FD numeris	47
Patarimai dėl energijos ir aplinkos	47
Energijos taupymas orkaitėje	47

Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės	47
Ekologiškas utilizavimas	47
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	47
Pyragas ir sausainiai	47
Kepimo patarimai	49
Mėsa, paukštiena, žuvis	50
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį	52
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	52
Paruošti produktai	52
Specialūs patiekalai	53
Atitirpinimas	54
Džiovinimas	54
Konservavimas	54
Akrilamidas maisto produktuose	55
Bandomieji patiekalai	56
Kepimas	56
Kepimas griliu	56

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.

Ši instrukcija galioja, tik kai ant prietaiso nurodytas atitinkamos šalies trumpinys. Jei trumpinys prietaise neatsiranda, reikia žiūrėti įrengimo instrukciją, kurioje yra nurodyti prietaisui pertvarkyti pagal šalies prijungimo sąlygas reikalingi duomenys.

Prietaiso kategorija: 1 kategorija

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

Prijungti prietaisą ir rekonstruoti, kad tiktų kitai dujų rūšiai, gali tik leidimą turintis specialistas. Prietaiso įrengimo darbai (elektros ir dujų tiekimo prijungimas) turi būti atlikti pagal naudojimo ir įrengimo instrukciją. Netinkamai prijungus ir nustačius gali įvykti sunkių nelaimingų atsitikimų ir būti padaryta žalos prietaisui. Prietaiso gamintojas neprisiima atsakomybės už tokią žalą. Prietaisui garantija nebesuteikiama.

Dėmesio: šis prietaisas skirtas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti kitais tikslais, pvz., patalpoms šildyti.

Dėmesio: naudojant dujinę viryklę statymo patalpoje susidaro šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Ypač kai prietaisas eksploatuojamas, reikia pasirūpinti geru statymo patalpos vėdinimu: laikyti atviras natūralias vėdinimo angas arba numatyti mechaninį vėdinimo įrenginį (pvz., gartraukį).

Intensyviai ir ilgai eksploatuojant prietaisą, gali reikėti papildomo vėdinimo, pvz., atidaryti langą, arba efektyvesnio vėdinimo, pvz., nustatyti didesnę mechaninio vėdinimo įrenginio galingumą.

Šis prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.

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

naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

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

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

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

Gaisro pavojus!

- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti. Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų. Neatidarykite prietaiso durelių, jei jame susikaupia dūmų. Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Užsukite tiekiamas dujas.
- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitės arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionėlių, valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.

- Eksploatuojamos dujinės kaitvietės be uždėto maisto ruošimo indo smarkiai įkaista. Gali būti pažeistas arba užsidegti prietaisas ir virš jo pritvirtintas garų rinktuvas. Gali užsidegti garų rinktuvo filtre likę riebalų likučiai. Dujines kaitvietes naudokite tik uždėję maisto ruošimo indą.
- Prietaiso galinė pusė smarkiai įkaista. Dėl to gali būti pažeistos jungiamosios linijos. Srovės ir dujų tiekimo linijos negali liestis prie prietaiso galinės pusės.
- Niekada nedėkite ant kaitviečių ir į orkaitę degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, kai prietaise yra dūmų. Išjunkite prietaisą. Ištraukite tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių bloke. Uždarykite dujų tiekimą.
- Cokolinjo stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Šiame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.

Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Eksploatuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Ant veikiančios dujinės kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas labai įkaista. Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.
- **Dėmesio:** liečiamos dalys eksploatuojant grilio režimu gali įkaisti. Neleiskite artyn mažų vaikų.
- Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali

patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgainiui tapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudegimai. Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikaloje padėtyje.

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!

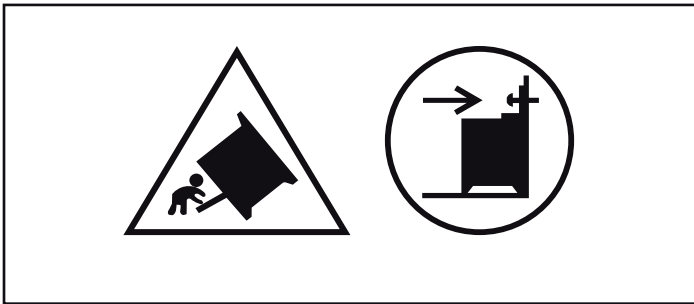
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir bražių valymo priemonių.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir dujų tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prietaiso triktys arba pažeidimai gali sukelti pavojų. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl netinkamo puodo dydžio, pažeistų arba netinkamai uždėtų puodų galima sunkiai susižaloti. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl maisto ruošimo indų.

- **Dėmesio:** Dėl karščio gali sprogti stiklinis dangtis. Prieš uždarydami dangtį išjunkite visus degiklius. Prieš uždarydami stiklinį dangtį, palaukite, kol atvės orkaitė.



- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.

Pavojus, kad pakryps!




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

Elektros šoko pavojus!

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

Gaisro pavojus!

- Per savaiminį valymąsi gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš kiekvieną savaiminį valymąsi iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didesnius nešvarumus.
 - Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Saugokite vaikus.
- ### Pavojus nusideginti!
- Orkaitės vidus savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir ranka nestumkite fiksavimo kablio. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
 -  Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

Pažeidimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Kaitvietes naudokite tik pastatę indus. Nekaitinkite tuščių puodų ir keptuvių. Taip pažeidžiamas puodo dugnas.
- Naudokite tik puodus ir keptuves lygia apatine puse.
- Puodą arba keptuvę statykite ant degiklio per vidurį. Taip optimaliai perduodama degiklio liepsnos šiluma puodo arba keptuvės apatinei pusei. Taip nebus pažeista rankena arba kotas ir bus taupoma energija.
- Atkreipkite dėmesį, kad dujų degikliai būtų švarūs ir sausi. Degiklio taurė ir į dangtelis turi būti tiksliai savo vietoje.
- Atkreipkite dėmesį, kad viršutinis dangtis nebūtų uždarytas, kai pradeda eksploatuoti viryklę.

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdų neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios

vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.

- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidarytą durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarančios prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

Statymas, dujų ir elektros jungtis

Dujų jungtis

Montavimo darbus gali atlikti tik įgaliotasis specialistas arba klientų aptarnavimo skyriaus technikas, laikydamasis instrukcijų, pateiktų skirsnyje „Dujų prijungimas ir dujų rūšies nuostato keitimas“.

Įgaliotajam specialistui arba klientų aptarnavimo skyriui

Dėmesio!

- Šio prietaiso nustatymo sąlygos yra nurodytos duomenų lentelėje, kuri yra galinėje prietaiso pusėje. Gamykloje nustatyta dujų rūšis yra pažymėta žvaigždute (*).
- Prieš statydami prietaisą, patikrinkite tinklo prieigos sąlygas (dujų rūšį ir slėgį) ir įsitikinkite, ar prietaiso dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Jei reikia pakeisti prietaisų nuostatus, laikykitės instrukcijų, pateiktų skirsnyje „Dujų prijungimas ir dujų rūšies nuostato keitimas“.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie išmetamųjų dujų kanalo. Jis turi būti prijungtas ir pradėtas eksploatuoti pagal montavimo sąlygas. Neprijunkite prietaiso prie išmetamųjų dujų išvado. Reikia laikytis visų vėdinimo reikalavimų.
- Dujos turi būti prijungtos per stacionarią, t. y. nejudančią, jungtį (dujų žarną) arba apsauginę žarną.
- Jei naudojate apsauginę žarną, būtinai atkreipkite dėmesį į tai, kad žarna nebūtų suspausta arba užlenkta. Žarna negali liestis prie karštų paviršių.
- Dujų liniją (dujų vamzdį arba apsauginę žarną) galima prijungti prietaiso dešinėje arba kairėje pusėje. Jungtis turi būti su lengvai prieinamu uždarymo įtaisu.

Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas

Užuodę dujų kvapą arba nustatę dujų instaliacijos gedimus turite

- tuoj pat uždaryti dujų tiekimą arba dujų baliono vožtuvą,
- tuoj pat užgesinti atvirą ugnį ir cigaretes,
- išjungti elektros prietaisus, lemputes,
- atidaryti langus ir gerai išvėdinti patalpą,
- paskambinti į klientų aptarnavimo skyrių arba dujas tiekiančią bendrovę.

Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną

Nestumkite prietaiso laikydami už dujų linijos; dujų linija gali būti pažeista. Dujų nuotėkio pavojus! Nestumkite prietaiso laikydami už durelių rankenos. Galite pažeisti durelių lankstus ir rankeną.

Elektros tiekimo prijungimas

Dėmesio!

- Pastatyti prietaisą patikėkite klientų aptarnavimo skyriui. Prijungiant reikalingas 16 A saugiklis. Prietaisas yra skirtas eksploatuoti naudojant 220–240 V.
- Jei elektros tinklo įtampa sumažėja iki 180 V, neveiks elektrinė uždegimo sistema.
- Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.
- Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

Klientų aptarnavimo skyriui

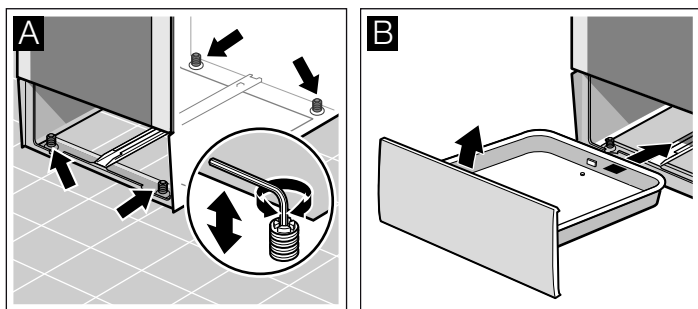
Dėmesio!

- Prietaisas turi būti prijungtas pagal duomenų lentelėje nurodytus duomenis.
- Prietaisą prijunkite tik prie elektros jungties, kuri atitinka galiojančius nuostatus. Lizdas turi būti gerai prieinamas, kad prireikus būtų galima atskirti prietaisą nuo elektros tinklo.
- Reikia pasirūpinti kelių polių atskyrimo sistema.
- Niekada nenaudokite ilgintuvo arba daugiakontaktčių kištukų.
- Saugumo sumetimais šį prietaisą galima prijungti tik prie žemintos jungties. Jei apsauginio laido jungtis neatitinka reikalavimų, neužtikrinama apsauga nuo elektros keliamų pavojų.
- Prijungiant prietaisą reikia naudoti H 05 W-F tipo arba lygiavertį kabelį.

Viryklės statymas horizontalioje padėtyje

Viryklę statykite tiesiog ant grindų.

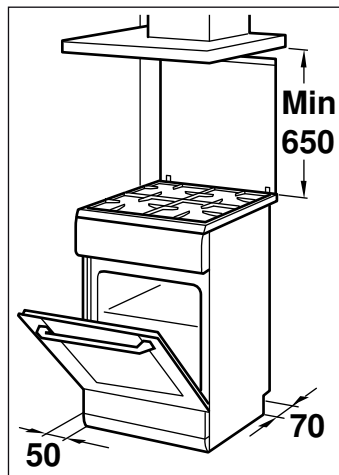
1. Ištraukite į viršų iškelkite cokolinį stalčių. Cokolio viduje priekyje ir gale yra reguliuojamos kojelės.
2. Reguluojamas kojeles, jei reikia, šešiabriauniu raktu sukite aukščiau arba žemiau, kol viryklė stovės horizontaliai (A pav.).
3. Vėl įstumkite cokolinį stalčių (B pav.).



Tvirtinimas prie sienos

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

Prietaiso statymas



- Prietaisą reikia statyti pagal nurodytus matmenis ir tiesiog ant virtuvės grindų. Prietaiso negalima statyti ant kokio nors kito daikto.
- Atstumas tarp viršutinės viryklės briaunos ir apatinės garų rinktuvo briaunos turi atitikti garų rinktuvo gamintojo nurodytas vertes.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad prietaisas pastačius nebūtų perstumiamas. Atstumas nuo galingo arba kuniškos keptuvės degiklio iki gretimų baldų sienelių arba sienos turi būti bent 50 mm.

Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant

Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipnia juosta, kurią paskui būtų galima pašalinti nepaliekant pėdsakų. Visas priedų dalis (pvz., kepimo padėklą) su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius, kad nebūtų pažeistas prietaisas. Kartono arba kūr nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę stiklinių durelių pusę. Pritvirtinkite duris ir, jei yra, viršutinį dangtį lipnia juosta prie prietaiso šonų.

Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuotėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuotės.

Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

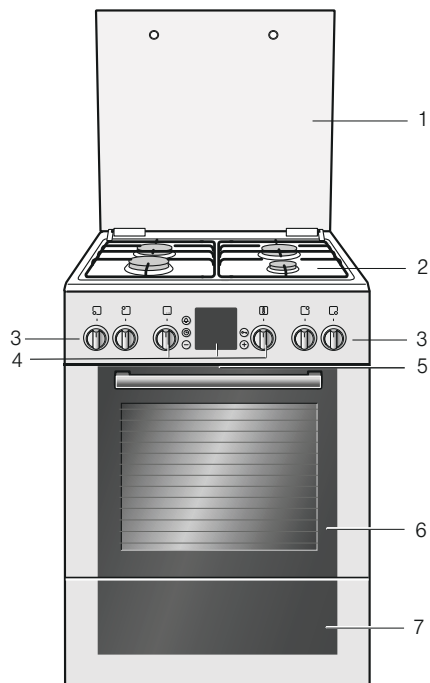
Prietaisą transportuokite vertikalioje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedėkite sunkių prietaisų.

Jūsų nauja viryklė

Čia susipažinsite su savo nauja virykle. Paaiškinsime, kaip naudotis valdymo skydeliu, kaitlente ir atskirais valdymo elementais. Pateiksime informacijos apie orkaitę ir priedus.

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.

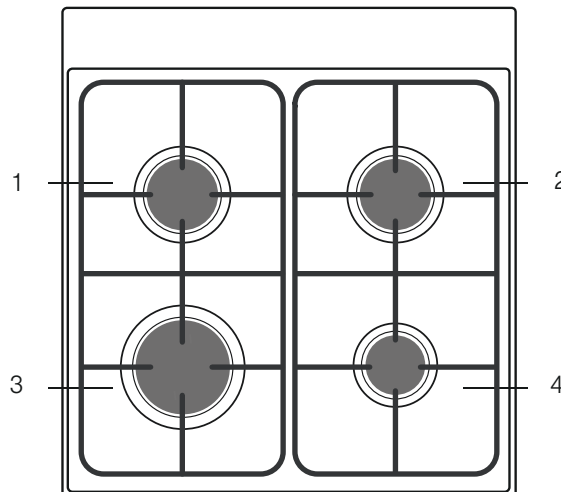


Paaiškinimai

1	Dangtis
2	Kaitlentė
3	Kaitviečių jungiklis
4	Funkcijų parinkimo jungiklis, valdymo mygtukai ir rodmenų laukas, temperatūros parinkimo jungiklis
5	Prietaiso aušinimo sistema
6	Orkaitės durelės
7	Cokolinis stalčius

Virimo zona

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



Paaiškinimai

1	Įprastas degiklis
2	Įprastas degiklis
3	Galingas degiklis
4	Ekonomiškas degiklis

Kaitviečių jungiklis

Su keturiais kaitviečių jungikliais galima nustatyti kaitviečių kaitinimo galią.

Padėtys

Funkcija / dujinė viryklė

○	Nulinė padėtis	Viryklė yra išjungta.
✱	Uždegimo padėtis	Uždegimo padėtis
@	Nustatymo diapazonas	didelė liepsna = galingiausias nuostatas maža liepsna = mažiausias nuostatas

Nustatymo diapazono pabaigoje yra atrama. Nesukite toliau.











Orkaitė

Orkaitę nustatysite funkcijų ir temperatūros pasirinkimo jungikliais.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite orkaitės kaitinimo būdą.

Funkcijų pasirinkimo jungiklį galite pasukti į dešinę arba kairę.


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



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


Kai nustatote, kameroje šviečia lemputė.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungikliu galite nustatyti temperatūrą ir grilio pakopą.




Padėtys	Funkcija
 Nulinė padėtis	Orkaitė nekaršta.
50–270	Temperatūros diapazonas
1, 2, 3	Grilio pakopos

Grilio pakopos, mažam  ir dideliame  plotui.
1 pakopa = silpnai
2 vidutiniškai = vidutiniškai
3 pakopa = stipriai

Kaistant orkaitę indikatoriuje šviečia temperatūros simbolis . Jei kaitinimas nutraukiamas, simbolis užgesa. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Mygtukai ir indikatorius

Mygtukais nustatykite įvairias papildomas funkcijas. Indikatoriuje galite matyti nustatytas vertes.

Mygtukas	Naudojimas
 Laikmačio mygtukas	Juo nustatysite laikmatį.
 Laikrodžio mygtukas	Juo nustatysite paros laiką, kepimo orkaitėje trukmę $I \rightarrow I$ ir pabaigos laiką $\rightarrow I$.
$-$ Minuso mygtukas	Juo pakeisite nustatytas vertes mažėjančia tvarka.
 Rakto mygtukas	Juo įjungsite ir išjungsite apsaugos nuo vaikų užraktą.
$+$ Pluso mygtukas	Juo pakeisite nustatytas vertes didėjančia tvarka.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Eksploatuojant orkaitę joje šviečia lemputė.

Aušinamasis ventilatorius

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

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

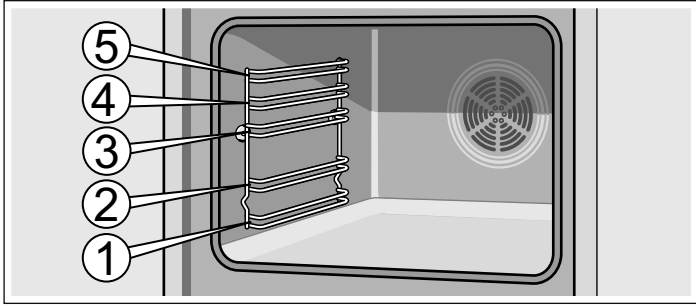
Jūsų priedai

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

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

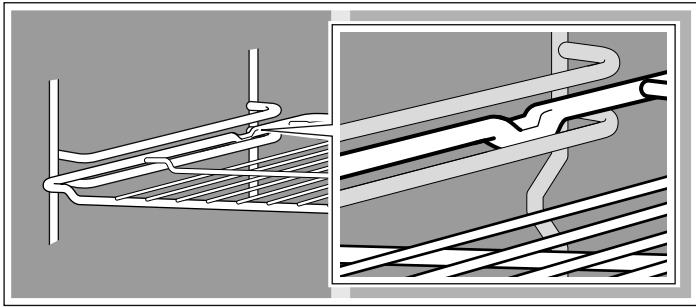
Priedų įstūmimas

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



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

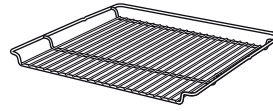
Stumdami į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priedo gale. Tik tada jis užsifiksuos.



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


Kepimo padėklą laikykite abiem rankomis už šonų ir stumkite lygiagrečiai į rėmą. Stumdami kepimo padėklą, stenkitės nejudinti į dešinę arba kairę. Kitaip bus sunku įstumti kepimo padėklą. Gali būti pažeisti emaliuoti paviršiai.

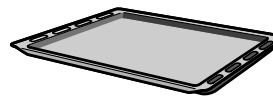
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Prašome pateikti HEZ numerį.



Grotelės

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

Groteles į orkaitę stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn .



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.

Specialūs priedai

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

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

Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Picos padėklas	HEZ317000	Ypač tinka picai, užšaldytiems patiekalams ir apvaliems tortams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą įstumkite virš grotelių ir laikykite lentelėse pateiktą duomenų.
Įstatomos grotelės	HEZ324000	Naudojamos kepat. Grilio groteles visada dėkite ant universaliojo padėklo. Surenkami lašantys riebalai ir mėsos sultys.
Grilio padėklas	HEZ325000	Kepant griliu naudojamas vietoje grilio grotelių arba kaip apsauga nuo tiškaly, kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio padėklą naudokite tik kartu su universaliojo padėklo. Griliu kepami gabalėliai ant grilio padėklo: galima naudoti tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tiškaly: universalusis padėklas su grilio padėklu įstumiamas po grotelėmis.
Kepimo akmuo	HEZ327000	Kepimo akmuo pirmiausia tinka pačių paruoštai duonai, bandelėms ir picai, kurių padas turi likti traškus, kepti. Kepimo akmenį visada reikia iš anksto įkaitinti iki rekomenduojamos temperatūros.
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331003	Pyragui ir sausainiams. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Emaliuotas kepimo padėklas su neprisvylančia danga	HEZ331011	Ant kepimo padėklo patogų padėti pyragą ir išdėstyti sausainius. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.

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

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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


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

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


Prieš pirmą naudojimą

Čia sužinosite, ką turite daryti prieš pirmą kartą pradėdami ruošti patiekalus savo orkaitėje arba ant dujinės kaitlentės. Prieš pradėdami naudoti perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

Paros laiko nustatymas

Po prijungimo indikatoriuje šviečia simbolis  ir trys nuliai. Nustatykite paros laiką.


1. Spauskite mygtuką .


Indikatoriuje atsiranda paros laikas 12:00 ir mirksi simbolis .

2. Mygtuku „+“ arba „-“ nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių perimamas nustatytas paros laikas.

Orkaitės įkaitinimas

Norėdami pašalinti naujo gaminio kvapus, įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę. Geriausia tam įjungti viršutinio / apatinio kaitinimo režimą  240 °C. Žiūrėkite, kad orkaitėje nebūtų pakotės likučių.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinio / apatinio kaitinimo režimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

Orkaitę išjunkite po valandos. Funkcijų ir temperatūros pasirinkimo jungiklius nustatykite į nulinę padėtį.

Priedų valymas

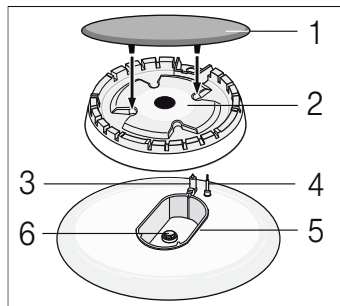
Prieš pirmą kartą naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkšta šluoste.

Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas

Degiklio dangtelį (1) ir taurę (2) plaukite vandeniu ir plovikliu. Kruopščiai nuvalykite atskiras dalis.

Degiklio taurę ir dangtelį vėl sumontuokite ant degiklio dubens (5). Atkreipkite dėmesį, kad degiklis (3) ir liepsnos apsaugos kaištis (4) nebūtų pažeisti.

Purkštukas (6) turi būti sausas ir švarus. Degiklio dangtelį tiksliai uždėkite ant degiklio taurės.



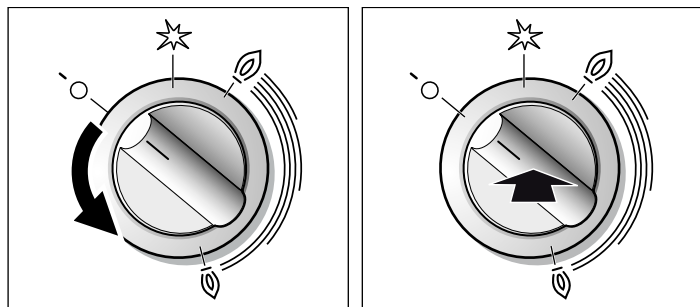
Kaitlentės nustatymas

Jūsų kaitlentė yra su keturiais dujiniais degikliais. Čia galite paskaityti, kaip uždegami dujiniai degikliai ir nustatomas liepsnos dydis.

Taip uždegsite dujų degiklį

Degiklio dangtelį tiksliai uždėkite ant degiklio taurės. Angos prie degiklio taurės visada turi būti laisvos. Visos dalys turi būti sausas.

1. Atidarykite viršutinį dangtį. Kol viryklė eksploatuojama, viršutinis dangtis turi būti atidarytas.
2. Norimos kaitvietės jungiklį pasukite į kairę į uždegimo padėtį . Degimas prasideda.
3. Paspauskite kaitviečių jungiklį ir laikykite nuspaudę 1–3 sekundes. Užsidega dujų degiklis.



Suaktyvinama automatinė dujų apsaugos sistema. Jei dujų liepsna užgęsta, automatinė dujų apsaugos sistema automatiškai nutraukia dujų tiekimą.

4. Nustatykite norimą liepsnos dydį. Tarp nuostato „Išjungta“ ir nuostato liepsna bus nestabili. Todėl visada parinkite nuostatą tarp didelės ir mažos liepsnos.

5. Kaitvietės išjungimas: pasukite kaitvietės jungiklį į dešinę į padėtį „Išjungta“.

6. Jei liepsna vėl užgęsta, pakartokite procesą nuo 2 veiksmo.

Uždegimo įtaisas turi būti aktyvinamas ne ilgiau kaip 15 sekundžių. Jei degiklis per 15 sekundžių neužsidegs, palaukite bent minutę. Pakartokite uždegimo procesą.

Dėmesio!

Jei išjungę pasuksite dar karštos viryklės kaitvietės jungiklį, išsiverš dujos. +Jei per 60 sekundžių jungiklio nepasuksite į uždegimo padėtį , dujų tiekimas bus nutrauktas.

Neužsidega dujų degikliai.

Nutrūkus elektros tiekimui arba sudrėkus degimo žvakėms, dėkite dujų degiklius su dujiniu degikliu arba degtuku.

Virimo lentelė

Kiekvienai kaitvietai parinkite tinkamo dydžio puodą. Puodo arba keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės dydžiu.

Paruošimo trukmė priklauso nuo patiekalų rūšies, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų. Optimalią paruošimo trukmę geriausiai galite įvertinti patys.

Verdant labai greitai suyra mineralinės medžiagos ir vitaminai. Todėl naudokite tik nedidelį kiekį vandens. Taip išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos. Parinkite trumpą paruošimo trukmę, kad daržovės būtų dar kietokos ir jose liktų maistingųjų medžiagų.

Pavyzdys	Patiekalas	Kaitvietė	Kaitinimo galia
Lydimas	šokoladas, sviestas, margarinas	Ekonomiškas degiklis	maža liepsna
Pašildymas	sultinys, daržovės skardinėse	Įprastas degiklis	maža liepsna
Pašildymas ir šilumos palaikymas	sriubos	Ekonomiškas degiklis	maža liepsna
Troškinimas*	Žuvis	Įprastas degiklis	tarp didelės ir mažos liepsnos
Troškinimas*	bulvės ir kitos daržovės, mėsa	Įprastas degiklis	tarp didelės ir mažos liepsnos
Virimas*	ryžiai, daržovės, mėsos patiekalai (su padažu)	Įprastas degiklis	didelis liepsnos aukštis
Kepimas	blynai, bulvės, pjausniai, žuvies piršteliai	galingas degiklis	tarp didelės ir mažos liepsnos

* Jei naudojate puodą su dangčiu, liepsną sumažinkite, kai tik užvirs.

Tinkami indai

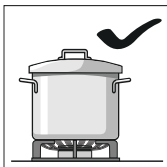
Degiklis / elektrinė kaitlentė	Mažiausias puodo skersmuo	Didžiausias puodo skersmuo
Elektrinė kaitlentė*	14,5 cm	14,5 cm
Kiniškai keptuvei skirtas degiklis**, 3,6 kW	24 cm	28 cm
Ekonomiškas degiklis, 3 kW	24 cm	28 cm
Įprastas degiklis 1,7 kW	18 cm	24 cm
Ekonomiškas degiklis, 1 kW	12 cm	18 cm

* Priedas (modeliams su elektrine kaitlente)

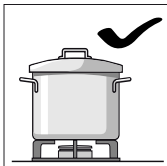
** Priedas (modeliams su kiniškai keptuvei skirtu degikliu)

Įspėjimai dėl naudojimo

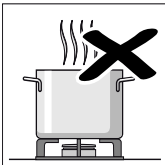
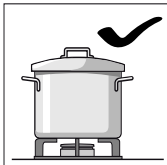
Toliau pateikti patarimai padės jums sutaupyti energijos ir išvengti indų sugadinimo:



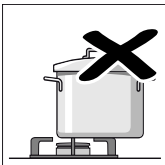
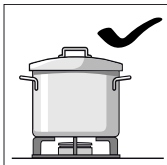
Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus.
Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.



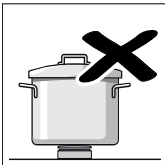
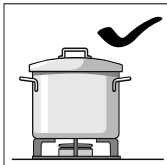
Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.
Naudokite tik lygus ir sunkaus pagrindo indus.



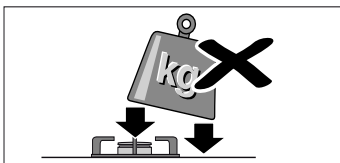
Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.



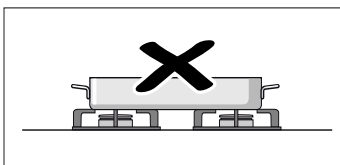
Indą visada dėkite ant degiklio centro, antraip jis gali pakrypti.



Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio.
Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.



Atsargiai elkitės su ant kaitlentės pastatytais indais.
Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.




Niekuomet nenaudokite dviejų degiklių ar kaitinimo šaltinių vienam indui kaitinti.
Stenkitės ilgai nekaitinti ant stipriausios liepsnos keptuvių ar keramikos puodų ir pan.

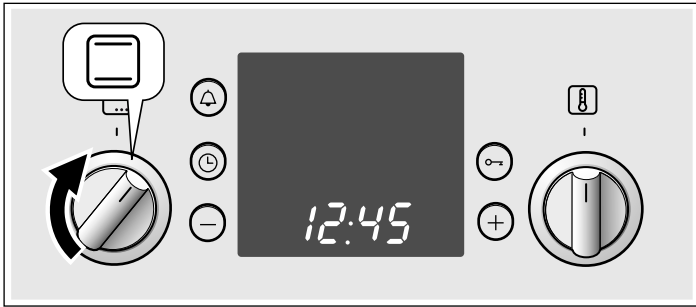
Orkaitės nustatymas

Yra kelios galimybės orkaitei nustatyti. Čia paaiškinsime, kaip galite nustatyti norimą kaitinimo būdą, temperatūrą arba grilio pakopą. Galite nustatyti orkaitėje ruošiamo patiekalo paruošimo trukmę ir pabaigos laiką.

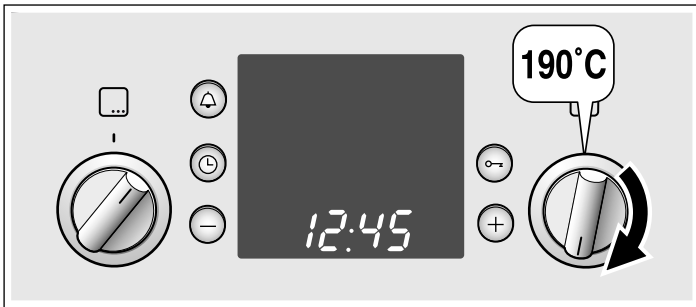
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite norimą kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu galite nustatyti temperatūrą arba grilio pakopą.



Orkaitė kaitinama.

Orkaitės išjungimas


Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.



Nuostatų keitimas

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

Orkaitė turi išsijungti automatiškai

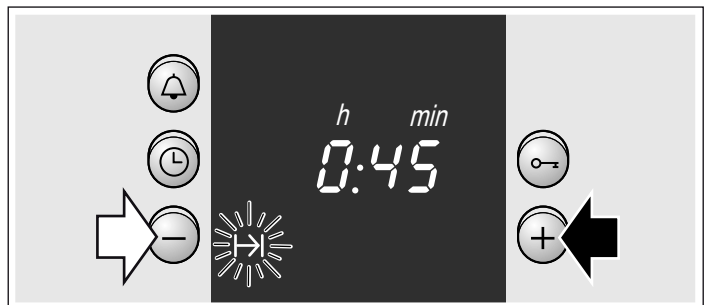
Dabar įveskite trukmę (paruošimo laiką) savo patiekalui paruošti.

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinio / apatinio kaitinimo elemento nuostatas , 190 °C, 45 minučių trukmė.


1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
3. Paspauskite laikrodžio mygtuką . Mirksi trukmės simbolis .



4. Mygtuku + arba mygtuku - nustatykite trukmę. Rekomenduojamos reikšmės mygtukas += 30 minučių. Rekomenduojamos reikšmės mygtukas -= 10 minučių.




Ruošimo trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Du kartus paspauskite mygtuką  ir išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.


Nuostato keitimas

Paspauskite laikrodžio mygtuką . Mygtuku „+“ arba „-“ pakeiskite trukmę.

Nustatymo nutraukimas


Paspauskite laikrodžio mygtuką . Spauskite mygtuką „-“, kol indikatorius rodys nulį. Išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.


Trukmės nustatymas, kai išsijungia paros laikas



Du kartus paspauskite laikrodžio mygtuką  ir nustatykite, kaip aprašyta 4 punkte.

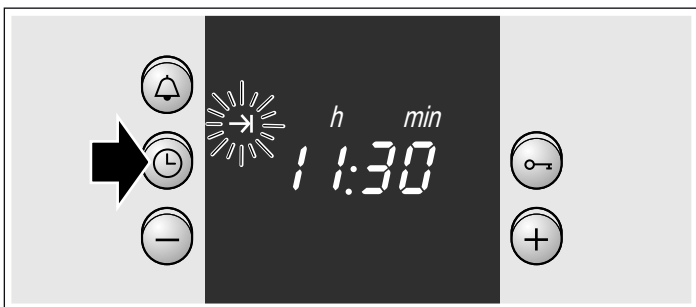
Orkaitė turi automatiškai įsijungti ir išsijungti

Atkreipkite dėmesį į tai, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti orkaitėje.

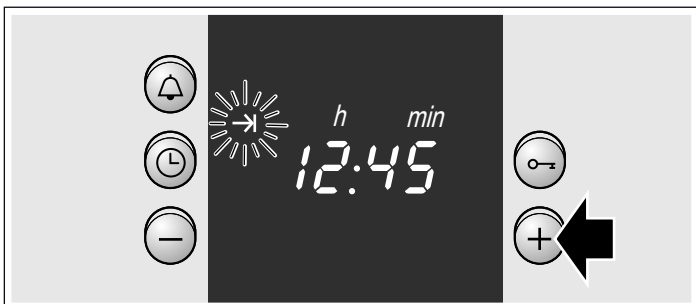
Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinio / apatinio kaitinimo režimo nuostatas , 190 °C. Yra 10.45 val. Patiekalas paruošiamas per 45 minutes ir turi iškepti 12.45 val.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
3. Paspauskite laikrodžio mygtuką .
4. Mygtuku + arba mygtuku - nustatykite trukmę.


5. Laikrodžio mygtuką  spauskite tiek kartų, kol pradės mirksėti pabaigos simbolis . Indikatoriuje matysite, kada bus paruoštas patiekalas.



6. Mygtuku **+** nukelkite pabaigos laiką. Po kelių sekundžių perimamas nuostatas. Indikatoriuje pabaigos laikas rodomas, kol įsijungia orkaitė.



Ruošimo trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Du kartus paspauskite mygtuką  ir išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.


Pastaba: Kol mirksi simbolis, galite atlikti pakeitimus. Kai simbolis šviečia, nuostatas yra perimtas.

Greitasis įkaitinimas

Įjungus greitojo įkaitinimo funkciją, orkaitė ypač greitai pasiekia nustatytą temperatūrą.


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

Kad patiekalas būtų pagamintas tolygiai, jį į orkaitę įdėkite tik išsijungus greitojo įkaitinimo funkcijai.


1. Funkcijų parinkimo jungiklį nustatykite ties .
2. Temperatūros parinkimo jungikliu nustatykite norimą temperatūrą.

Indikatoriuje šviečia simbolis . Orkaitė pradeda kaitinti.




Greitojo įkaitinimo funkcijos laikas pasibaigė.

Simbolis  indikatoriuje užgesa. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir nustatykite norimą kaitinimo rūšį.


Paros laiko nustatymas

Po pirmojo prijungimo arba maitinimo nutūkimo indikatoriuje mirksi simbolis  ir trys nuliai. Nustatykite paros laiką. Funkcijų pasirinkimo jungiklis turi būti išjungtas.

Nustatymas

1. Paspauskite laikrodžio mygtuką . Indikatoriuje atsiranda 12.00 val. ir mirksi simbolis .
2. Mygtuku „+“ arba „-“ nustatykite paros laiką. Po kelių sekundžių perimamas paros laikas. Užgesa simbolis .



Keitimas, pvz., iš vasaros laiko į žiemos


Du kartus paspauskite laikrodžio mygtuką  ir keiskite mygtuku „+“ arba „-“.

Laikmačio nustatymas


Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Jis veikia nepriklausomai nuo orkaitės. Laikmatis yra su specialiu signalu. Taip Jūs girdėsite, ar pasibaigė laikmačio arba orkaitės nustatyta trukmė. Laikmatį galima nustatyti ir tada, kai yra aktyvus apsaugos nuo vaikų užraktas.

Nustatymas


1. Paspauskite laikmačio mygtuką . Mirksi simbolis .
2. Mygtuku „+“ arba „-“ nustatykite laikmačio laiką. Mygtukas „+“ siūloma vertė = 10 min. Mygtukas „-“ siūloma vertė = 5 min.

Po kelių sekundžių paleidžiamas laikmatis. Indikatoriuje šviečia simbolis . Galima stebėti, kaip keičiasi laikas.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Paspauskite laikmačio mygtuką . Užgesa laikmačio indikatorius.

Laikmačio laiko keitimas




Paspauskite laikmačio mygtuką . Mygtuku „+“ arba „-“ pakeiskite laiką.


Nuostato trynimasis

Paspauskite laikmačio mygtuką . Spauskite mygtuką „-“, kol indikatorius rodydys nulį.

Laikmačio laikas ir trukmė keičiasi tolygiai

Šviečia simboliai. Indikatoriuje matoma, kaip keičiasi laikmačio laikas.

Likusios trukmės , pabaigos laiko  arba paros laiko  užklausa:

spauskite laikrodžio mygtuką  tiek kartų, kol atsiras atitinkamas simbolis.

Užklausta vertė atsiranda indikatoriuje po kelių sekundžių.



Apsaugos nuo vaikų užraktas



Orkaitė

Kad vaikai netyčia neįjungtų orkaitės, joje yra įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas.

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas ir išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklis turi būti išjungtas.

Įjungimas: spauskite rakto mygtuką , kol indikatoriuje atsiras simbolis . Tai trunka maždaug 4 sekundes.

Išjungimas: spauskite rakto mygtuką , kol užges simbolis .

Pastabos

- Bet kuriuo metu galima nustatyti laikmačio ir paros laiką.
- Po maitinimo nutrūkimo nustatytas apsaugos nuo vaikų užraktas atšaukiamas.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

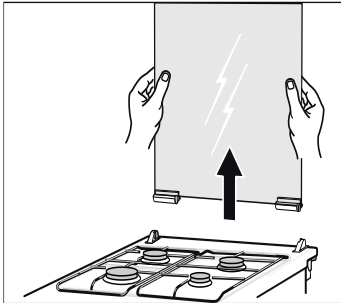
- Ant orkaitės priekio atsiranda nedidelių spalvų skirtumų dėl įvairių medžiagų, pavyzdžiui, stiklo, plastiko arba metalo.
- Šešėliai ant durelių stiklo, kurie atrodo kaip dryžiai, yra orkaitės lemputės šviesos atšvaitai.
- Esant labai aukštai temperatūrai emalis gali sudegti. Dėl to gali atsirasti nedidelių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

Viršutinis stiklinis gaubtas

Prieš atidarydami dangtį, šluoste nuvalykite, jei yra ko nors pripilta.

Geriausia valyti stiklo valikliu.

Norėdami nuvalyti, nuimkite viršutinį dangtį. Tam dangtį laikykite abiem rankomis iš šonų ir traukite jį į viršų.



Jei atsilaisvino dangčio lankstai, atkreipkite dėmesį į raides, esančias ant jų. Lankstas su raide „R“ turi būti sumontuotas dešinėje, o lankstas su raide „L“ – kairėje.

Viršutinį dangtį nuvalę sumontuokite atvirkštine eilės tvarka.

Viršutinį dangtį uždarykite tik tuomet, kai bus atvėsusios kaitvietės.

Valymo priemonės

Kad netinkamomis valymo priemonėmis nepažeistumėte skirtingų paviršių, laikykitės šių nurodymų.

Valant kaitlentę

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

Valant orkaitę

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

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

Nerūdijančio plieno skydai

Nušluostykite prietaisą vandeniu ir nedideliu kiekiu ploviklio. Visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nusausinkite minkšta šluoste. Kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes šalinkite tuoj pat. Nenaudokite šveitimo priemonių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Nerūdijančio plieno skydus galima poliruoti specialia priežiūros priemone. Laikykitės gamintojo nurodymų. Specialių nerūdijančio plieno paviršiams skirtų valiklių galite įsigyti iš mūsų klientų aptarnavimo skyriaus arba specializuotoje parduotuvėje.

Emaliuoti ir lakuoti paviršiai

Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.

Degikliai ir dujinių kaitviečių plieninės grotelės


Neplaukite indaplovėje. Išimkite grotėles ir valykite kempine, plovikliu ir nedideliu kiekiu šilto vandens. Nuimkite degiklių taures ir dangtelius. Valykite kempine, šiek tiek sudrėkinta šiltu vandeniu ir plovikliu. Atkreipkite dėmesį į tai, kad būtų švarios ir neužsikimšusios degiklių taurių dujų išėjimo angos. Degiklius nuvalykite mažu minkštu šepetėliu. Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai yra švarūs. Maisto likučius iš degiklių taurių pašalinkite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Naudokite tik nedidelį kiekį vandens. Saugokite, kad į prietaiso vidų nepatektų vandens. Atkreipkite dėmesį, kad valant neužsikimštų ir nebūtų pažeista purkštuko anga. Visas nuvalytas dalis nusausinkite, o degiklio dangtelį tiksliai uždėkite ant degiklio taurės. Jei dalys uždėdamos netiksliai, apsunkinamas degiklio degimas. Degiklio dangteliai yra padengti juodu emaliu. Dėl aukštos temperatūros gali pakisti spalva. Tai nekenkia degiklio funkcijai. Vėl įdėkite grotėles į orkaitę.

Elektrinės viryklės paviršius (priedas)	Valykite kietąja šveitimo kempinėse puse, naudodami nedidelį kiekį skystos šveitimo priemonės. Nuvalę elektrinės viryklės paviršių trumpam įjunkite, kad nudžiūtų. Drėgni viryklės paviršiai ilgai gali surūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Visada tuoj pat nuvalykite ištekėjusius skysčius ir maisto likučius.
Elektrinės viryklės paviršiaus metalinis žiedas (priedas)	Ilgai metalinio žiedo spalva gali pakisti. Tačiau galima sugrąžinti pradinę spalvą. Žiedą valykite kietąja šveitimo kempinėse puse, naudodami nedidelį kiekį skystos šveitimo priemonės. Valydami nelieskite gretimų paviršių. Juos galite pažeisti.
Mygtukai	Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Stiklas	Galima valyti stiklams skirtu valikliu. Nenaudokite stiprių valymo priemonių arba aštrių metalinių daiktų. Jie gali subraižyti ir pažeisti stiklo paviršių.
Tarpinė	Nušluostykite drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Orkaitės dugnas, viršus ir šoninės sienelės	Valykite šiltu vandeniu arba vandeniu su actu. Kai labai nešvaru: Naudokite orkaitėms skirtą valiklį tik atvėsusiems paviršiams valyti. Niekada nevalykite juo galinės sienelės.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Priedai	Palaikykite šiltame ploviklio tirpale. Valykite šepetėliu arba kempine.
Aliumininis kepimo padėklas (priedas)	Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitėms skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Horizontaliai valykite plovikliu ir drėgna stiklams valyti skirta šluoste arba mikropluošto šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite šveitimo priemonių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Jos subraižys kepimo padėklą.
Apsaugos nuo vaikų užraktas (priedas)	Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Visas plastikines dalis palaikykite šiltame ploviklio tirpale ir nušluostykite kempine. Nusausinkite minkšta šluoste. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas nebeveikia tinkamai.
Stalčius apačioje (priedas)	Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Priedai	Palaikykite šiltame ploviklio tirpale. Valykite šepetėliu arba kempine.

Orkaitės vidaus paviršių savaiminis išsivalymas

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

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

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

Keraminius sluoksnius regeneruojamas. Rusvus ir balsvus likučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine, kai orkaitė visiškai ataus.

Patamsėjusi danga neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

Dėmesio!

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

Orkaitės pagrindo, viršaus ir šoninių sienelių valymas

Naudokite šluostę ir karštą šarmo tirpalą arba actą.

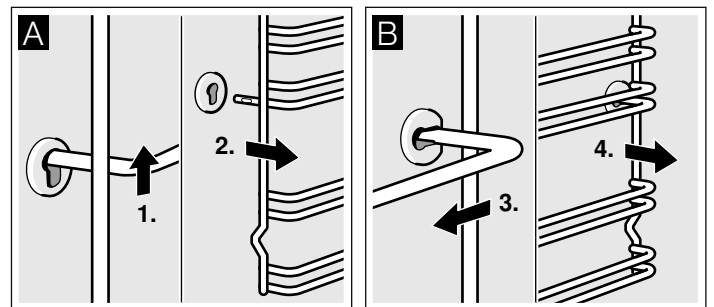
Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti. Savaimine išsivalančių paviršių nevalykite valomąja spirale arba orkaitės valikliu.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

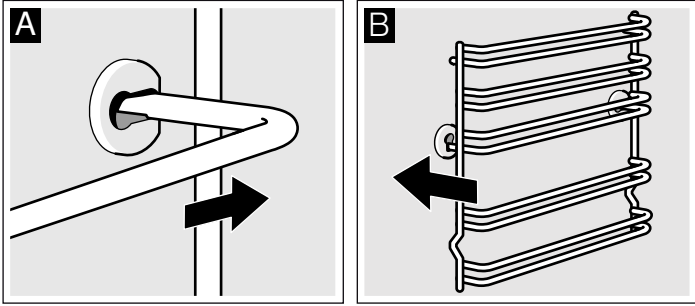
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rėmo montavimas

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

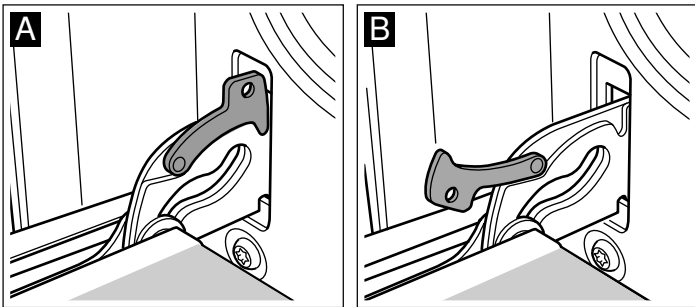


Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

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

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

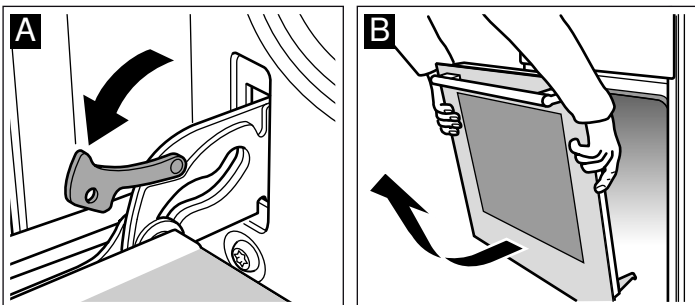


⚠ Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

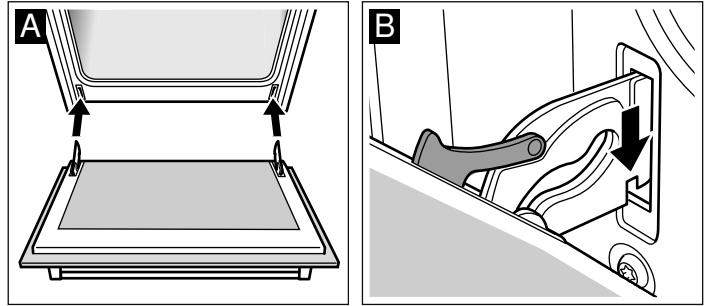
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



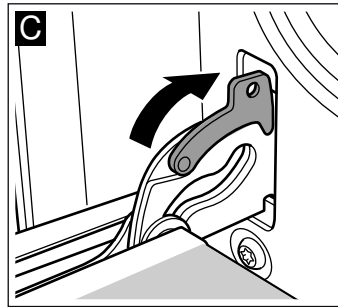
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



⚠ Pavojus susižaloti!

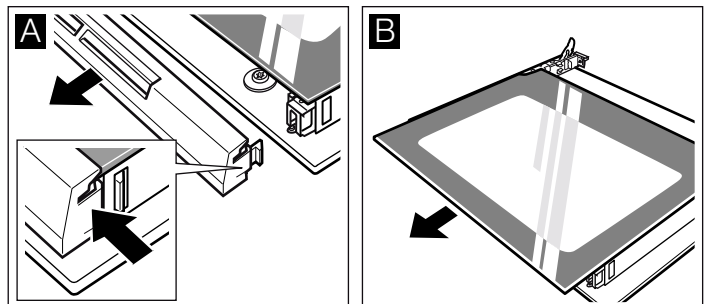
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, nekieskite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

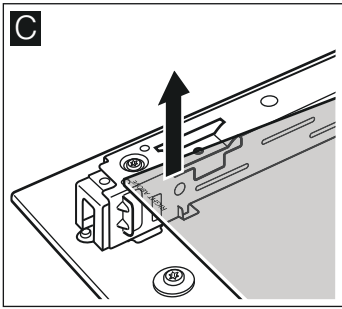
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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



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



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

⚠ Pavojus susižaloti!

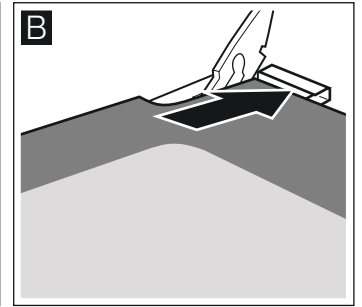
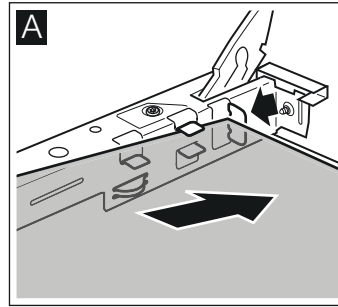
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

Įmontavimas

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

1. Pakreipkite stiklą ir stumkite į vidų (A pav.).

2. Viršutinį stiklą įstrižai įstumkite į abu laikiklius. Lygus paviršius turi likti išorėje. (B pav.).



3. Uždėkite dangtį ir prispauskite.

4. Pakabinkite orkaitės dureles.

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

Triktis, ką daryti?

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

Trikčių lentelė

Jei nepasiseka optimaliai paruošti patiekalo, peržiūrėkite skyrių *Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje*. Ten rasite daug patarimų ir virimo nurodymų.

⚠ Elektros šoko pavojus!

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

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Orkaitė neveikia.	Sugedęs saugiklis.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedęs saugiklis.
	Maitinimo nutrūkimas.	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Mirksi paros laiko indikatorius.	Maitinimo nutrūkimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Nekaista orkaitė.	Ant kontaktų yra dulkių.	Kelias kartus pasukite jungiklių rankenėles pirmyn ir atgal.
Neužsidega dujų degikliai.	Maitinimo nutrūkimas arba drėgnos degimo žvakės.	Dekite dujų degiklius su dujiniu degikliu arba degtuku.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

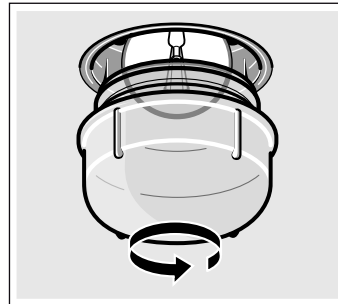
Perdegusių orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 40 vatų atsargines lemputes įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Kad nepažeistumėte, į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę.

2. Stiklo gaubtą išsukite pasukdami į kairę.



3. Lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute.

4. Vėl įsukite stiklo gaubtą.

5. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugiklį.

Stiklinis dangtis

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

Klientų aptarnavimo skyrius

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

E ir FD numeris

Skambindami nurodykite gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad būtų galima suteikti kvalifikuotą pagalbą. Duomenų lentelę su numeriais rasite orkaitės durelių šone. Čia galite įrašyti savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį, kad greitai prireikus nereikėtų ilgai ieškoti.

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

Klientų aptarnavimo tarnyba ☎

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėjame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašą.

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

Patarimai dėl energijos ir aplinkos

Čia rasite patarimus, kaip kepdami orkaitėje ir virdami ant kaitlentės galite sutaupyti energijos ir tinkamai utilizuoti savo prietaisą.

Energijos taupymas orkaitėje

- Orkaitę iš anksto įkaitinkite tik tuomet, kai tai yra nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Troškindami ir kepdami kuo rečiau atidarinkite orkaitės dureles.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Orkaitė dar būna šilta. Taip sutrumpėja antro pyrago kepimo trukmė. Jūs taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Kai paruošimo trukmė ilga, orkaitę galite išjungti likus 10 minučių iki paruošimo trukmės pabaigos ir išnaudoti liekamą šilumą patiekalui baigti ruošti.

Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės

- Visada parinkite tinkamo dydžio puodą savo patiekalui. Didesniam, mažai pripildytam puodui reikia daug energijos.
- Puodą visada uždenkite tinkamu dangčiu.
- Dujų liepsna visada turi liesti puodo dugną.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastabos

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

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu ☐ geriausia kepti pyragą.

Jeigu kepatė su 3D karšto oro srautu ☑, naudokite priedams šiuos įstumimo lygius:

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą ☑.

Įstumimo lygiai kepat 2 lygiuose:

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

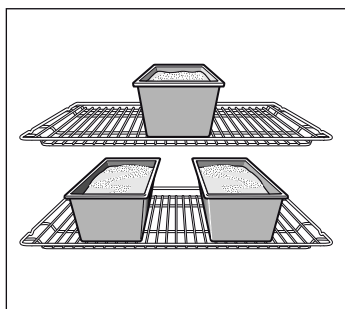
Įstumimo lygiai kepat 3 lygiuose:

- 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.

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



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

* Pyragą palikite maždaug 20 min. išjungtoje uždarytoje orkaitėje.

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

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

Jeigu 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.

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

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Sausainiai	kepimo padėklas	3	☉	140-160	15-25
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	130-150	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	130-150	30-40
Švirkštu formuojami sausainiai (iš anksto įkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	☉	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	130-140	35-50
Migdoliniai sausainiai	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
Kreminiai pyragaičiai	kepimo padėklas	3	☉	80-100	130-150
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	200-220	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☉	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	180-200	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	160-180	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☐	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	170-190	25-35

Duona ir bandelės

Prieš kepdami duoną įkaitinkite orkaitę, jei nenurodyta kitaip.



Niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę.

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

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270	8
				200	35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270	8
				200	40-50
Bandelės (iš anksto neįkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	210-230	20-30
Bandelės iš mielinės tešlos, saldžios	kepimo padėklas	3	☐	170-190	15-20
				universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1

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 nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.

Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinus kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą  viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinus apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą  . Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

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

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

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

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

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

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

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

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

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

Kepimas griliu

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

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus ⅔ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

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

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

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








Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvis gabaliukus.

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

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

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

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Jautiena	Troškintas jautienos kepsnys	uždengtas	2		200-220	120
			2		190-210	140
			2		180-200	160
Jautienos karbonadas, vidutiniškai iškepęs	1,0 kg	atviras	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Jautienos pjautinys, vidutiniškai iškepęs	1,0 kg	atviras	1		210-230	50
Didkepsniai, vidutiniškai iškepę, 3 cm storio		grotelės	5		3	15

Mēsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C), grilio pakopa	Trukmē (min.)
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Kiauliena						
Kepsnys be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160
Kepsnys su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1	☒	200-220	120
	1,5 kg		1	☒	190-210	150
	2,0 kg		1	☒	180-200	180
Kaselio kepsnys su kaulais	1,0 kg	uždengtas	2	☐	210-230	70
Ēriena						
Ēriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	1	☒	150-170	120
Faršas						
Kepsnys iš faršo	iš 500 g mėsos	atviras	1	☒	170-190	70
Dešrelės						
Dešrelės		grotelės	4	☒	3	15

Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

Visą paukštį ant grotelių pirmiausia dėkite krūtine žemyn. Praėjus 2/3 nurodytam laikui apverskite.

Kepamas dalis, pavyzdžiui, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinėlę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus 2/3 nurodytam laikui apverskite.

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

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Viščiukas, visas	1,2 kg	grotelės	2	☒	200-220	60-70
Višta, visa	1,6 kg	grotelės	2	☒	190-210	80-90
Viščiukas, padalintas per pusę	po 500 g	grotelės	2	☒	200-220	40-50
Vištienos gabalėliai	po 300 g	grotelės	3	☒	200-220	30-40
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	2	☒	170-190	90-100
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	grotelės	2	☒	160-170	110-130
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2	☒	170-190	80-100
Kalakuto šlaunis	1,0 kg	grotelės	2	☒	180-200	90-100

Žuvis

Po kurio laiko 2/3 apverskite žuvies gabaliukus.

Visos žuvies vartyti nereikia. Į orkaitę dėkite visą žuvį plaukimo padėtimi, nugarinis pelekas turi būti nukreiptas į viršų. Žuvis

bus stabilesnė, jei į jos pilvą įkišite nupjautą bulvę arba mažą karščiui atsparų indą.

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

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

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

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

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

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

Indą visada statykite ant grotelių.

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

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (° C)	Trukmė (min.)
Apkepai					
Saldus apkepas	apkepo forma	2		180-200	40-50
Makaronų apkepas	apkepo forma	2		210-230	30-40
Apkepėlė					
Bulvių apkepėlė, žali ingredientai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepo forma	2		160-180	60-80
	2 apkepo formos	1+3		150-170	65-85
Skrudinta duona					
Apkepta skrudinta duona, 4 vnt.	grotelės	4		160-170	10-15
Apkepta skrudinta duona, 12 vnt.	grotelės	4		160-170	15-20

Paruošti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

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

Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produktų. Paruodoti ir netolygiai kepti gali ir žali produktai.

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

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

Specialūs patiekalai

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

Pirmiausia iš orkaitės išimkite priedus, kabinamąsias grotelės 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. Supilkite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.

4. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.

5. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

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

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

Atitirpinimas

Maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Paukštieną į lėkštę dėkite krūtinėle žemyn.

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

Džiovinimas

3D karšto oro srautu galite puikiai džiovinti.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusauskite.

Universaliajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.

Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.

Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

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

Konservavimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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

Paruošimas

1. Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
2. Nušluostykite stiklainių kraštelius, 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

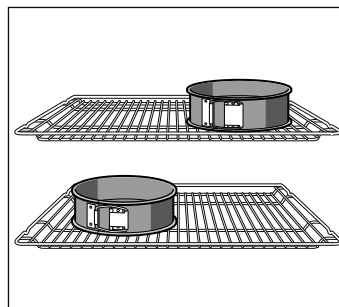
Kepimas 2 lygiuose:
universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Kepimas 3 lygiuose:
universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

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

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

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



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

Pastaba: Iš pradžių kepkite parinkę žemesniąją temperatūrą iš nurodytųjų.

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

* Norėdami iš anksto įkaitinti nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

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

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

* Praėjus 2/3 laikui apverskite

Svarīgas drošības norādes	58	Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām	75
Bojājumu cēloņi.....	61	Videi draudzīga utilizācija.....	75
Cepečkrāsns bojājumi	61	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.....	76
Cokola atvilktnes bojājumi.....	61	Cepumi un kūkas.....	76
Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums	61	Padomi cepšanai.....	78
Gāzes pieslēgums	61	Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	78
Gāzes aprīkojuma kļūmes /gāzes smaka.....	61	Padomi cepšanai un grilēšanai.....	80
Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durvīņu roktura.....	62	Pudiņi, suflē, grauzdiņi.....	80
Elektriskais pieslēgums	62	Gatavie produkti.....	81
Plīts ir jāuzstāda horizontāli	62	Īpaši ēdieni.....	82
Stiprināšana pie sienas.....	62	Atkausēšana	82
Iekārtas montēšana	62	Žāvēšana.....	82
Pasākumi transportēšanas laikā.....	62	Pasterizācija.....	83
Jūsu jaunā krāsns	63	Akrilamīds pārtikas produktos	83
Vispārīga informācija.....	63	Testa ēdieni.....	84
Ēdiena gatavošanas zona	63	Cepšana	84
Cepečkrāsns.....	64	Grilēšana	84
Cepšanas nodalījums	64		
Jūsu piederumi.....	65		
Piederumu ievietošana	65		
Papildpiederumi	65		
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	66		
Pirms lietošanas sākšanas.....	66		
Pulksteņa laika iestatīšana.....	66		
Cepečkrāsns uzkaršēšana.....	66		
Piederumu tīrīšana.....	66		
Degļa kausa un pārsega tīrīšana.....	67		
Sildvirsmas iestatīšana.....	67		
Gāzes degļu iedegšana.....	67		
Tabula – ēdiena gatavošana.....	67		
Piemēroti trauki	68		
Lietošanas brīdinājumi	68		
Cepečkrāsns iestatīšana	69		
Karsēšanas veids un temperatūra.....	69		
Cepečkrāsnij ir automātiski jāizslēdzas.....	69		
Cepečkrāsnij ir automātiski jāieslēdzas un jāizslēdzas.....	69		
Ātrā uzkaršēšana	70		
Pulksteņa laika iestatīšana	70		
Modinātāja iestatīšana	70		
Bērnu drošības sistēma.....	71		
Cepečkrāsns.....	71		
Kopšana un tīrīšana	71		
Augšējais stikla pārsegs	71		
Mazgāšanas līdzekļi	71		
Statņu demontēšana un montēšana.....	72		
Cepečkrāsns durvīņu izņemšana un iekāršana.....	73		
Durvīņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	73		
Ko darīt kļūmes gadījumā?.....	74		
Kļūmju tabula.....	74		
Cepečkrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa.....	74		
Stikla pārsegs.....	74		
Klientu apkalpošanas dienests.....	75		
E numurs un FD numurs	75		
Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi.....	75		
Enerģijas taupīšana cepečkrāsnī.....	75		

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

⚠ Svarīgas drošības norādes

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

Šī pamācība ir spēkā tikai tad, ja uz iekārtas ir norādīts attiecīgās valsts apzīmējums. Ja attiecīgās valsts apzīmējuma uz iekārtas nav, izmantojiet uzstādīšanas pamācību, kurā aprakstītas norādes par iekārtas pāriestatīšanu atbilstoši attiecīgās valsts pieslēgšanas nosacījumiem.

Iekārtas kategorija: Kategorija 1

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

Iekārtu pievienot un pāriestatīt, izvēloties citu gāzes veidu, drīkst tikai sertificēts speciālists. Iekārta jāuzstāda (elektriskais un gāzes pieslēgums) atbilstoši lietošanas un uzstādīšanas pamācībai. Nepareizs pieslēgums un iestatījumi var izraisīt nopietnus negadījumus un iekārtas bojājumus. Šādu bojājumu gadījumā iekārtas ražotājs atbildību neuzņemas. Iekārta zaudē garantiju.

Uzmanību! Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.

Uzmanību! Gāzes gatavošanas iekārtas izmantošana rada siltumu, mitrumu un sadegšanas produktu izdalīšanos uzstādīšanas telpā. Izmantojot iekārtu, nodrošiniet labu ventilāciju uzstādīšanas telpā. Raugiet lai iekārtas ventilācijas atveres būtu atvērtas vai ierīkojiet mehānisku ventilācijas ierīci (piem., tvaiku nosūcēju).

Intensīvi un ilgstoši izmantojot iekārtu, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piem., jāatver logs vai jānodrošina efektīva ventilācija, lietojot uzstādīto mehānisko ventilācijas ierīci ar tās lielāko jaudas iestatījumu.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzskarsēšanas 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.
- Gatavošanas telpā novietoti degoši priekšmeti var aizdegties. Neglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet iekārtas durvis, ja iekārtā veidojas dūmi. Izslēdziet iekārtu un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarst, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiet

ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.

- Gāzes sildvirsmas bez gatavošanas traukiem darbības laikā rada lielu karstumu. Tas var izraisīt iekārtas un virs tās novietotā tvaiku atsūcēja bojājumu vai aizdegšanos. Var aizdegties tvaiku atsūcēja filtrā esošās tauku daļiņas. Izmantojiet gāzes sildvirsmas tikai ar uzliktiem gatavošanas traukiem.
- Iekārtas aizmugure ļoti sakarst. Tas var izraisīt pieslēguma vadu bojājumu. Strāvas vadi un gāzes padeves caurules nedrīkst saskarties ar iekārtas aizmuguri.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet priekšmetus uz sildvirsmām vai cepšanas nodalījumā. Neatveriet iekārtas durtiņas, kad iekārtā ir dūmi. Izslēdziet iekārtu. Izraujiet kontaktspraudni, vai izslēdziet attiecīgo drošinātāju. Slēdziet gāzes padevi.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.

Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Eksploatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciet iekārtas karstās

virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.

- Tukši gatavošanas trauki, kas novietoti uz ieslēgtām gāzes sildvirsmām, ļoti sakarst. Nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
- **Uzmanību!** Grilēšanas laikā iekārtas daļas var sakarst. Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos mazi bērni.
- Ja sašķidrinātas gāzes baloni nav novietoti vertikāli, sašķidrinātais propāns/ butāns var izplūst ierīcē. Šādos apstākļos pa degļiem var izšauties augstas liesmas. Detaļas var sabojāties un ar laiku kļūt vaļīgas, tādēļ iespējama gāzes izplūde. Tas var radīt apdegumus. Izmantojiet tikai vertikāli novietotus sašķidrinātas gāzes balonus.

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. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Savainošanās risks!

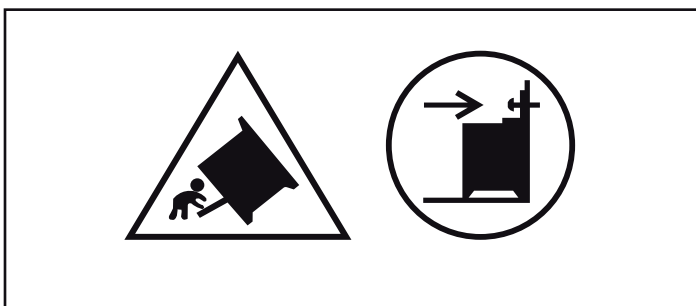
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Iekārtas traucējumi vai bojājumi ir bīstami. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.

- Neatbilstoša izmēra katli, bojāti vai nepareizi novietoti katli var izraisīt nopietnus savainojumus. Ievērojiet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.
- **Uzmanību!** Stikla pārsegs karstuma iedarbībā var sprāgt. Pirms pārsega aizvēršanas izslēdziet visus degļus. Pirms aizvērt stikla pārsegu, pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.



- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.

Apgāšanās risks!



Brīdinājums: lai novērstu iekārtas apgāšanos, ir jāņemontē pretapgāšanās aizsardzība. Izlasiet uzstādīšanas pamācību.

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 ārpusē spēcīgi sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Apdegumu risks!

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

Bojājumu cēloņi

Sildvirisma

Uzmanību!

- Izmantojiet sildvirsmas tikai tad, kad uz tām atrodas trauki. Nekarsējiet tukšas pannas vai katlus. Tiek bojāts katla dibens.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar līdzenu apakšu.
- Novietojiet pannu vai katlu uz degļa vidus. Tādējādi tiek nodrošināta optimāla degļa liesmas pārvešana uz katla vai pannas dibenu. Netiek bojāts rokturis vai osa un ir nodrošināta labāka enerģijas taupīšana.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gāzes degļi būtu tīri un sausi. Degļa kausam un degļa pārsegam jāatrodas precīzi paredzētajās vietās.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai augšējais pārsegs nebūtu slēgts, sākot iekārtas ekspluatāciju.

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos.

Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts 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 sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums

Gāzes pieslēgums

Montāžu drīkst veikt tikai sertificēts speciālists vai klientu apkalpošanas dienesta tehniķis saskaņā ar norādēm nodaļā «Gāzes pieslēgums un cita gāzes veida iestatīšana».

Sertificētiem speciālistiem vai klientu apkalpošanas dienestam

Uzmanību!

- Šīs iekārtas iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz identifikācijas plāksnītes iekārtas aizmugurē. Fabrikā iestatītais gāzes veids ir norādīts ar zvaigznīti (*).
- Pirms iekārtas uzstādīšanas pārbaudiet tīkla pieejamības nosacījumus (gāzes veidu un gāzes spiedienu) un pārliecinieties, ka iekārtas gāzes iestatījumi atbilst šiem nosacījumiem. Ja iekārtas iestatījumi ir jāmaina, ņemiet vērā norādes nodaļā «Gāzes pieslēgums un cita gāzes veida iestatīšana».
- Šī iekārta nav pieslēgta pie izplūdes gāzes novadīšanas vada. Iekārta ir jāpieslēdz un lietot jāsāk tikai saskaņā ar

montāžas nosacījumiem. Nepieslēdziet iekārtu pie izplūdes gāzu izejas. Ir jāievēro visi ventilācijas normatīvi.

- Gāzes pieslēgums ir jāveic, izmantojot stingru (tas ir, nekustīgu) savienojumu (gāzes vadu) vai lietojot drošības šļūteni.
- Ja izmanto drošības šļūteni, obligāti pievērsiet uzmanību tam, lai šļūtene neiespīlētos vai nesaspiestos. Šļūtene nedrīkst nonākt saskarsmē ar karstām virsmām.
- Gāzes vadu (gāzes caurule vai drošības šļūtene) var pieslēgt iekārtas kreisajā vai labajā pusē. Pieslēgumam ir jābūt aprīkotam ar ērti pieejamu slēgšanas iekārtu.

Gāzes aprīkojuma kļūmes /gāzes smaka

Ja jūs saozāt gāzes smaku vai konstatējat kļūmes gāzes aprīkojumā, jums

- nekavējoties jāslēdz gāzes padeve vai gāzes balona vārsts;
- nekavējoties jāizdzēs atvērtas liesmas un cigaretes;
- jāizslēdz elektriskās iekārtas – arī lampas;
- jāatver logi un kārtīgi jāizvēdina telpa;
- jāizsauc klientu apkalpošanas dienests vai gāzes padeves uzņēmums.

Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durtiņu roktura

Nepārvietojiet iekārtu, turot to aiz gāzes vada; tādējādi var sabojāt gāzes vadu. Gāzes noplūdes risks! Nepārvietojiet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura; tādējādi var sabojāt durtiņu šarnīrus un rokturus.

Elektriskais pieslēgums

Uzmanību!

- Uzticiet iekārtas montēšanu klientu apkalpošanas dienestam. Pieslēgumam ir nepieciešams 16 A drošinātājs. Iekārta ir paredzēta lietošanai ar 220–240 V.
- Ja tīkla spriegums kļūst zemāks par 180 V, elektriskā iedegšanas sistēma nedarbojas.
- Ja iekārta ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantijas remontu.
- Ja tīkla vads tiek bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pārstāvis no klientu apkalpošanas dienesta vai cits speciālists ar līdzīgu kvalifikāciju.

Klientu apkalpošanas dienestam

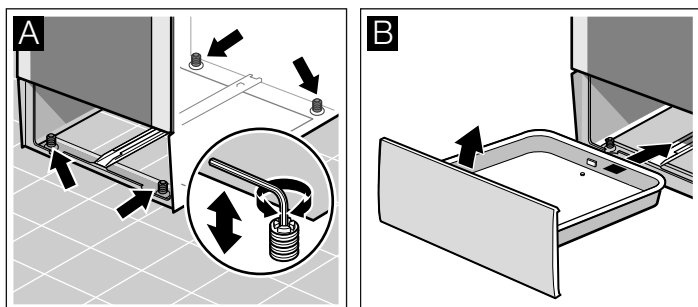
Uzmanību!

- Iekārta ir jāpieslēdz saskaņā ar datiem uz identifikācijas plāksnītes.
- Pieslēdziet iekārtu tikai pie spēkā esošajiem normatīviem atbilstoša elektriskā pieslēguma. Kontakligzdai jābūt viegli pieejamai, lai iekārtu nepieciešamības gadījumā varētu atslēgt no tīkla.
- Jābūt pieejamai daudzpolu sadales sistēmai.
- Neizmantojiet pagarinātājus vai pagarinātājus ar vairākām kontakligzdām.
- Drošības apsvērumu dēļ iekārtu drīkst pieslēgt tikai pie zemēta pieslēguma. Ja drošības vada pieslēgums neatbilst normatīviem, aizsardzība pret elektriskiem riskiem nav nodrošināta.
- Iekārtas pieslēgumam ir jāizmanto H 05 W-F vai līdzvērtīga tipa kabelis.

Plīts ir jāuzstāda horizontāli

Novietojiet plīti tieši uz grīdas.

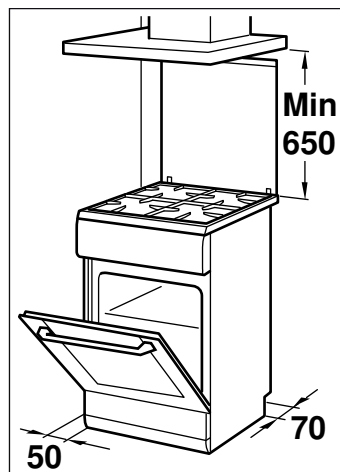
1. Izvelciet cokola atvilktni un paceliet to uz augšu. Cokola iekšpusē atrodas priekšējās un aizmugurējās montāžas kājiņas.
2. Pēc nepieciešamības pagrieziet montāžas kājiņas augstāk vai zemāk ar sešstūra uzgriežņu atslēgu, līdz plīts stāv horizontāli (A attēls).
3. Atkal ievietojiet cokola atvilktni (B attēls).



Stiprināšana pie sienas

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

Iekārtas montēšana



- Iekārta ir jāmontē saskaņā ar norādītajiem izmēriem un tieši uz virtuves grīdas. Iekārtu nedrīkst uzstādīt uz kāda cita priekšmeta.
- Attālumam starp augšējo krāsns šķautni un apakšējo tvaika nosūcēja šķautni ir jāatbilst tvaika nosūcēja ražotāja specifikācijām.
- Nodrošiniet, lai iekārta pēc uzstādīšanas vairs netiktu pārvietota. Attālumam no spēcīgās liesmas degļa vai WOK degļa līdz blakus novietoto mēbeļu virsmām ir jābūt vismaz 50 mm.

Pasākumi transportēšanas laikā

Nostipriniet visas iekārtas kustīgās detaļas ar līmlenti, kuru ir iespējams pēc tam noņemt, neatstājot pēdas. Ievietojiet visas piederumu detaļas (piem., pannas) attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap šķautnēm, lai izvairītos no iekārtas sabojāšanas. Ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu starp priekšpusi un aizmuguri, lai izvairītos no sadursmes ar stikla durtiņu iekšpusi. Ar līmlenti piestipriniet durtiņas un (atkarībā no aprīkojuma) augšējo pārsegu pie iekārtas sāniem.

Glabājiet iekārtas sākotnējo iepakojumu. Transportējiet iekārtu tikai sākotnējā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

Iesaiņojiet iekārtu aizsargājošā iepakojumā, lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamiem bojājumiem transportēšanas laikā.

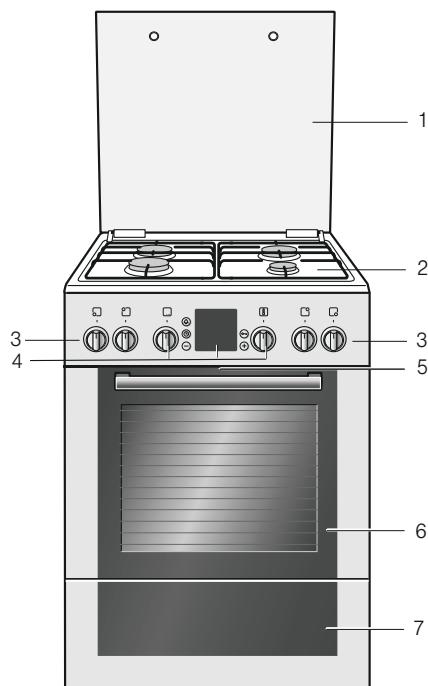
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Jūsu jaunā krāsns

Šajā nodaļā jūs iepazīsiet savu jauno krāsni. Mēs paskaidrosim, kā izmantot paneli, sildvirsmu un atsevišķās apkalpes

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



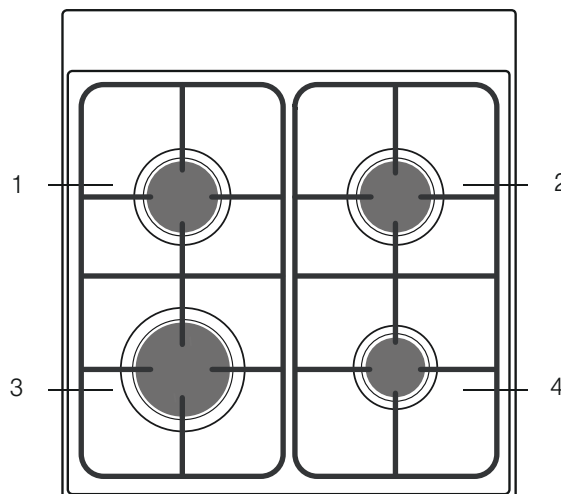
Paskaidrojumi

1	Pārsegs
2	Sildvirsmā
3	Sildvirsmas slēdzis
4	Funkciju slēdzis, vadības taustiņi un displejs, temperatūras slēdzis
5	Iekārtas dzesēšana
6	Cepēkrāsns durtiņas
7	Cokola atvilktnē

sastāvdaļas. Saņemsiet arī informāciju par cepšanas nodalījumu un piederumiem.

Ēdiena gatavošanas zona

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



Paskaidrojumi

1	Parastais deglis
2	Parastais deglis
3	Spēcīgas liesmas deglis
4	Mazas liesmas deglis

Sildvirsmas slēdzis

Ar četriem sildvirsmu slēdžiem jūs varat iestatīt sildvirsmu karstumu.

Iestatījumi

Funkcija/gāzes plītis

○	Nulles iestatījums	Plīts ir izslēgta.
✱	Iedegšanas pozīcija	Iedegšanas pozīcija
Ⓢ	Iestatījumu zona	liela liesma = jaudīgākais iestatījums maza liesma = mazākais iestatījums

Iestatījumu zonas beigās ir atdure. Negrieziet tālāk.

Cepeškrāsns

Cepeškrāsni jūs varat iestatīt ar funkciju slēdzi un temperatūras slēdzi.

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdzi jūs varat iestatīt cepeškrāsns karsēšanas veidu.

Funkciju slēdzi jūs varat griezt uz kreiso un labo pusi.

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

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

Kad jūs veicat uzstādījumus, cepšanas nodalījumā sāk spīdēt lampiņa.

Temperatūras slēdzis

Ar temperatūras slēdzi var iestatīt temperatūru un sildīšanas pakāpi.

Iestatījumi	Funkcija	
Nulles iestatījums	Cepeškrāsns nav karsta.	
No 50 līdz 270	Temperatūras diapazons	Temperatūra °C
1., 2., 3.	Grilēšanas pakāpes	Grilēšanas pakāpes grilam, mazai un lielai virsmai. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Cepeškrāsns uzkaršanas laikā panelī redzams temperatūras simbols . Pārtraucot uzkaršēšanu, simbols nodzīst. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

Taustiņi un rādījumi

Ar taustiņiem jūs varat iestatīt dažādas papildu funkcijas. Panelī tiek rādītas dažādās iestatītās vērtības.

Taustiņš	Izmantošana
Taustiņš „Taimeris”	Ar to jūs varat iestatīt taimeri.
Taustiņš „Pulkstenis”	Ar to jūs varat iestatīt pulksteņa laiku, cepeškrāsns cepšanas ilgumu $I \rightarrow I$ un beigu laiku $\rightarrow I$.
Taustiņš „Mīnus”	Ar to jūs varat samazināt iestatījuma vērtību.
Taustiņš „Atslēga”	Ar to jūs varat ieslēgt un izslēgt bērnu drošības sistēmu.
Taustiņš „Plus”	Ar to jūs varat palielināt iestatījuma vērtību.

Cepšanas nodalījums

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

Cepeškrāsns lampiņa

Ekspluatācijas laikā cepšanas nodalījumā deg cepeškrāsns lampiņa.

Dzesēšanas ventilators

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

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkaršīs.

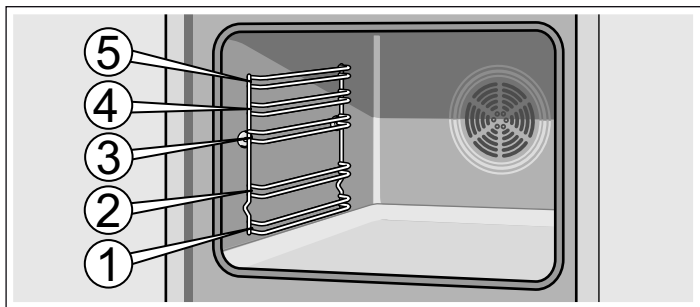
Jūsu piederumi

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

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

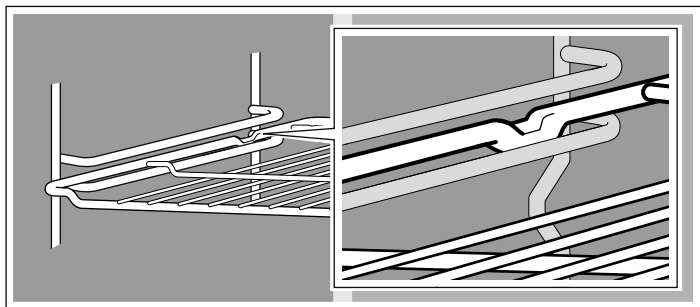
Piederumu ievietošana

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



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

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



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

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

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



Režģis

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

Ievietojiet režģi cepeškrāsnī, lai vaļējā mala ir vērsta pret cepeškrāsns durtiņām un ir ar izliekumu uz leju.



Emaljēta panna

Kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Papildpiederumi

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

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

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Pīcas panna	HEZ317000	Ideāli piemērota pīcai, saldētiem ēdieniem un apaļām tortēm. Pīcas pannu varat izmantot arī universālās pannas vietā. Ievietojiet cepešpannu virs restēm un ievērojiet norādījumus vērtību tabulā.
Papildu režģis	HEZ324000	Cepšanai. Restes grilēšanai vienmēr novietojiet virs universālās pannas. Tādējādi tiek uztvertas tauku un gaļas sulas pīles.
Grilēšanas panna	HEZ325000	Tiek izmantota grilēšanas laikā, lai aizstātu grilēšanas režģi, vai arī aizsardzībai pret šļakatām, lai pasargātu cepeškrāsns no neīrumiem. Izmantojiet grilēšanas pannu tikai kopā ar universālo pannu. Grilējamie gabali uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas augstumu. Grilēšanas panna aizsardzībai pret šļakatām: universālā panna kopā ar grilēšanas pannu tiek ievietota zem režģa.
Maizes panna	HEZ327000	Maizes panna ir ideāli piemērota pašrocīgai maizei, maizīšu un pīcas cepšanai, ja ir jāiegūst kraukšķīga apakšpuse. Maizes panna vienmēr ir iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.
Emaljēta panna	HEZ331003	Kūkām un plāceņiem. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Emaljēta panna ar pretlipšanas pārklājumu	HEZ331011	Uz cepešpannas ir vieglāk vienmērīgi izkārtot kūkas un plāceņi. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Universālā panna	HEZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas uztveršanai zem režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu	HEZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētos ēdienus un lielus cepešus var vienmērīgāk izkārtot uz universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Ar vāku profesionālā panna kļūst par profesionālu cepešpannu.
Profesionālā panna ar papildu režģi	HEZ333003	Ideāli piemērota lielu daudzumu pagatavošanai.
Izvilšanas vadotne		
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma	HEZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma, nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju	HEZ338357	Ar izvilšanas vadotnēm 1., 2. un 3. augstumā varat piederumu izvilkt pilnībā, un tas neapgāzīsies. Izvilšanas vadotnes atvieglo pannu ievietošanu cepeškrāsnī. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks ir piemērots sautēšanai un sacepumiem. Ir piemērots programmētai vai automātiskai cepšanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri


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


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

Pirms lietošanas sākšanas

Šeit jūs gūsiat informāciju par to, kas jums jādara, pirms jūs pirmo reizi cepeškrāsnī vai uz gāzes sildvirsmām gatavojat ēdienu. Vispirms izlasiet nodaļu „Drošības norādes”.


Pulksteņa laika iestatīšana


Pēc pieslēguma veikšanas panelī mirgo simbols  un trīs nulles. Iestatiet pulksteņa laiku.

- Nospiediet taustiņu .
Panelī parādās plkst. 12:00, un simbols  mirgo.
- Ar taustiņu + vai - iestatiet pulksteņa laiku.

Pēc dažām sekundēm laiks tiek saglabāts.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

Lai likvidētu jaunās iekārtas smaku, uzkaršējiet tukšu, slēgtu cepeškrāsnī. Vispiemērotākā ir vienas stundas ilga karšēšana ar augšējo/apakšējo karšēšanu  240 °C temperatūrā. Pārliecinieties, ka cepšanas nodalījumā neatrodas iepakojuma atliekas.

- Ar funkciju slēdzi iestatiet augšējo/apakšējo karšēšanu .
- Ar temperatūras slēdzi iestatiet 240 °C.

Pēc vienas stundas izslēdziet cepeškrāsnī. Pagrieziet funkciju slēdzi un temperatūras slēdzi nulles pozīcijā.

Piederumu tīrīšana

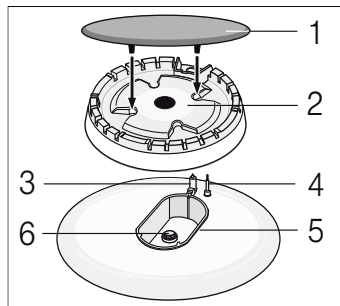
Pirms piederumu pirmās izmantošanas reizes rūpīgi tos notīriet ar karstu sārmainu ūdeni un mīkstu drānu.

Degļa kausa un pārsega tīrīšana

Notīriet degļa pārsegu (1) un kausu (2) ar ūdeni un skalošanas līdzekli. Rūpīgi notīriet atsevišķās detaļas.

Atkal novietojiet degļa kausu un pārsegu uz degļa apvalka (5). Pievērsiet uzmanību tam, lai nesabojātu degļa iededzināšanas iekārtu (3) un liesmu aizsardzības tapu (4).

Sprauslai (6) ir jābūt sausai un tīrai. Vienmēr degļa pārsegu novietojiet precīzi uz degļa kausa.



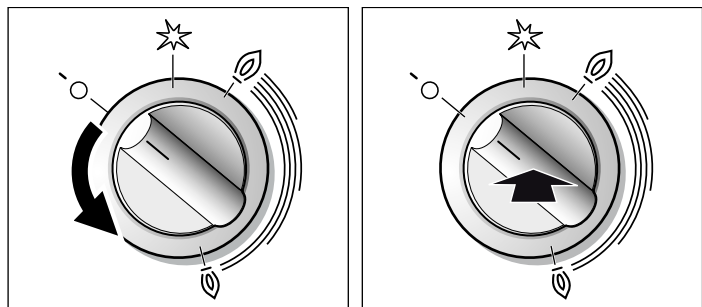
Sildvirsmas iestatīšana

Sildvirsmas ir aprīkotas ar četriem gāzes degļiem. Šeit jūs varat uzzināt to, kā iededzināt gāzes degļus un iestatīt liesmas lielumu.

Gāzes degļu iedegšana

Vienmēr novietojiet degļa pārsegu precīzi uz degļa kausa. Atveres degļa kausā nedrīkst būt nosegtas. Visām detaļām jābūt sausām.

1. Paceliet augšējo pārsegu. Lietojot krāsni, augšējam pārsegam ir jābūt paceltam.
2. Pagrieziet izvēlētajā sildvirsmas slēdži uz kreiso pusi iedegšanas pozīcijā ✨. Sākas iedegšana.
3. Turiet nospiestu sildvirsmas slēdži 1 līdz 3 sekundes. Gāzes deglis iedegas.



Tiek aktivizēta iedegšanas aizsardzība. Ja gāzes liesma izdziest, iedegšanas aizsardzības sistēma automātiski pārtrauc gāzes padevi.

4. Iestatiet vajadzīgo liesmas lielumu. Starp iestatījumu 0 izslēgts un iestatījumu 9 liesma nav stabila. Tādēļ vienmēr izvēlieties iestatījumu starp 0 lielu un 9 mazu liesmu.

5. Sildvirsmas izslēgšana: Pagrieziet sildvirsmas slēdži 0 uz labo pusi iestatījumā izslēgts.

6. Ja liesma atkal izdziest, atkārtojiet procedūru no 2. darbības.

Iedegšanas iekārtu nevajadzētu darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis pēc 15 sekundēm neiedegas, pagaidiet vismaz minūti. Tad atkārtojiet iedegšanas procedūru.

⚠ Uzmanību!

Pēc izslēgšanas vēl karstai plītij griežot sildvirsmas slēdži, izplūst gāze. +Ja slēdzis 60 sekunžu laikā netiek pagriezts iedegšanas stāvoklī ✨, gāzes padeve tiek pārtraukta.

Gāzes deglis neiedegas.

Strāvas zuduma gadījumā vai mitru aizdedzes sveču gadījumā iededziniet gāzes degli ar gāzes šķiltavām vai sērkokiņu.

Tabula – ēdiena gatavošana

Katrai sildvirsmas izvēlieties piemērotu katla izmēru. Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru.

Ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tādēļ iespējamās atkāpes no norādītajām vērtībām. Vispiemērotāko ēdiena gatavošanas laiku vislabāk noteiksiet jūs pats.

Minerālvielas un vitamīni vārīšanas un cepšanas laikā ļoti ātri zūd. Tādēļ izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Tādējādi vitamīni un minerālvielas labāk saglabājas. Izvēlieties īsu cepšanas vai vārīšanas laiku, lai dārzeņi būtu barojoši un sakožami.

Piemērs	Ēdiens	Sildvirsmas	Sildīšanas pakāpe
Kausēšana	Šokolāde, sviests, margarīns	ekonomiskais deglis	bez liesmas
Uzsildīšana	Buljons, saldēti dārzeņi	normālais deglis	bez liesmas
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana	Zupas	ekonomiskais deglis	bez liesmas
Sautēšana*	Zivis	normālais deglis	starp lielu un mazu liesmu
Sautēšana*	Kartupeļi un citi dārzeņi, gaļa	normālais deglis	starp lielu un mazu liesmu
Ēdiena gatavošana*	Rīsi, dārzeņi, gaļas ēdieni (ar mērcēm)	normālais deglis	liela liesma
Cepesī	Pannas cepumi, kartupeļi, šničeles, zivju nūjiņas	spēcīga liesma	starp lielu un mazu liesmu

* Ja izmantojat katlu ar vāku, samaziniet liesmu, tiklīdz sākas vārīšanās.

Piemēroti trauki

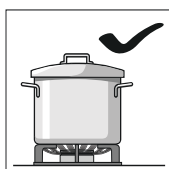
Deglis/elektriskā sildvirsmā	Minimālais katla diametrs	Maksimālais katla diametrs
Elektriskā sildvirsmā*	14,5 cm	14,5 cm
WOK deglis** (3,6 kW)	24 cm	28 cm
Ekonomiskais deglis (3 kW)	24 cm	28 cm
Parastais deglis (1,7 kW)	18 cm	24 cm
Ekonomiskais deglis (1 kW)	12 cm	18 cm

* Iespēja (modeļiem ar elektrisko sildvirsmu).

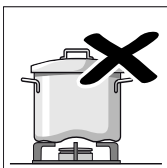
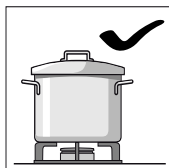
** Iespēja (modeļiem ar WOK degli).

Lietošanas brīdinājumi

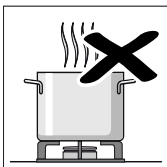
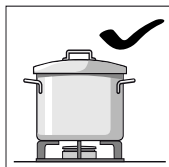
Turpmāk uzskaitītie padomi jums palīdzēs ietaupīt enerģiju un izvairīties no trauku bojājumiem.



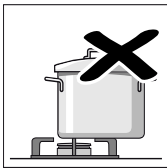
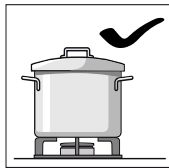
Izmantojiet katram deglim piemērota izmēra traukus.
Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



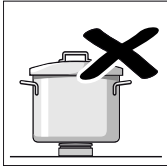
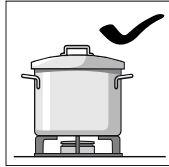
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties.
Izmantojiet traukus tikai ar plakanu un biezu pamatni.



Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.

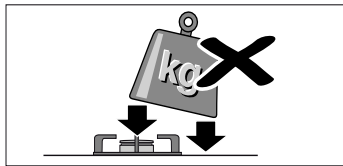


Deglim vienmēr jābūt vērstam pret trauka apakšdaļas vidu, citādi trauks var apgāzties.



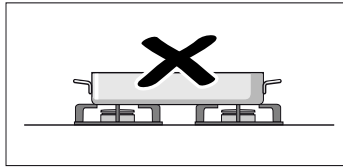
Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciet tos tieši uz degļa.

Pirms gatavošanas pārlicinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.



Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi.

Nesietiet pa plīts virsmu un novietojiet uz tās smagus priekšmetus.



Neizmantojiet divus degļus vai karstuma avotus vienam traukam.

Izvairieties lietot cepešpannas, māla kastroļus u.tml. ilgu laiku ar maksimālo degļa vai sildriņķa jaudu.

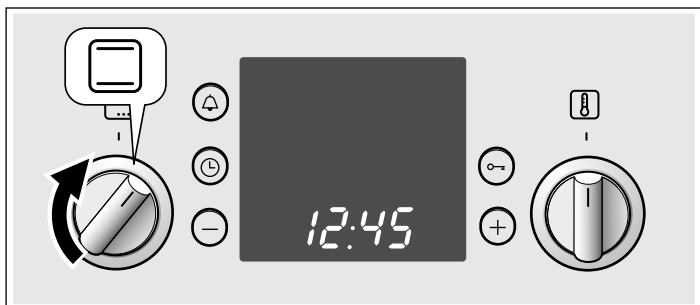
Cepeškrāsns iestatīšana

Ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi. Jūs varat iestatīt ilgumu un beigu laiku sava ēdiena gatavošanai.

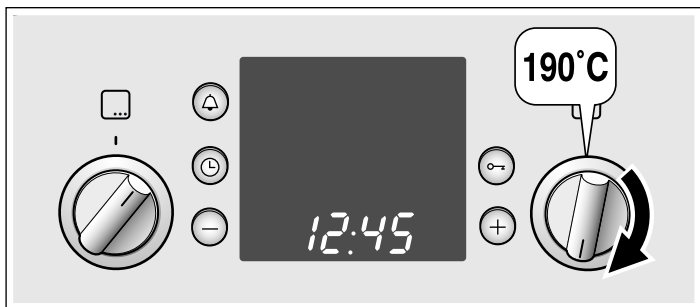
Karsēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: 190 °C, karsēšana no augšas/apakšas

1. Ar funkciju slēdzi iestatiet vajadzīgo karsēšanas veidu.



2. Ar temperatūras slēdzi var iestatīt temperatūru un grilēšanas pakāpi.



Cepeškrāsns tiek uzkaršēta.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Cepeškrāsnij ir automātiski jāizslēdzas

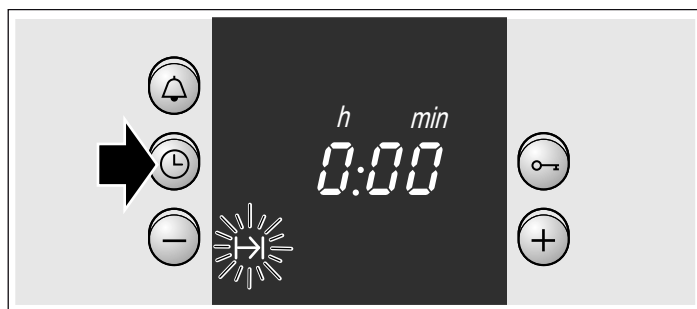
Tagad ievadiet ēdiena cepšanas ilgumu.

Attēlā redzams piemērs: iestatījums augšējai/apakšējai karsēšanai , 190° C, ilgums 45 minūtes.

1. Ar funkciju slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.

2. Ar temperatūras slēdzi iestatiet temperatūru un grilēšanas pakāpi.

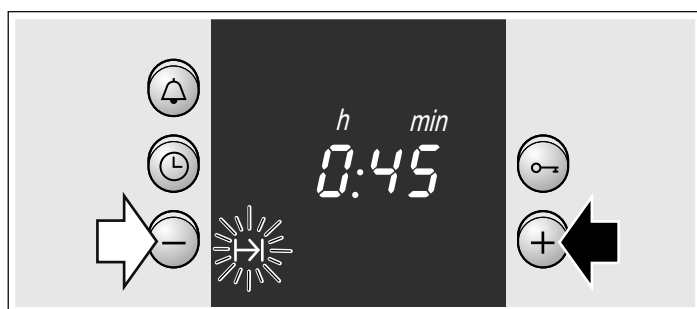
3. Nospiediet taustiņu „Pulkstenis” . Simbols Ilgums I→ mirgo.



4. Ar taustiņu + vai - iestatiet ilgumu.

Taustiņš + noklusējuma vērtība = 30 minūtes

Taustiņš - noklusējuma vērtība = 10 minūtes



Cepšanas laiks ir beidzies

Izskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas. Divreiz nospiediet taustiņu un izslēdziet funkciju slēdzi.

Iestatījumu maiņa

Nospiediet taustiņu „Pulkstenis” . Ar taustiņu + vai - mainiet ilgumu.

Iestatījuma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu „Pulkstenis” . Nospiediet taustiņu -, līdz rādījums sasniedz nulli. Izslēdziet funkciju slēdzi.

Iestatiet ilgumu, kad pulksteņa laiks ir izdzisis

Divreiz nospiediet taustiņu „Pulkstenis” un iestatiet tā, kā aprakstīts 4. punktā.

Cepeškrāsnij ir automātiski jāieslēdzas un jāizslēdzas

Ņemiet vērā, ka pārtikas produkti, kas viegli bojājas, nedrīkst pārāk ilgi atrasties cepšanas nodalījumā.



Attēlā redzams piemērs: iestatījums augšējai/apakšējai karsēšanai , 190° C. Pulkstenis ir 10:45. Ēdiena gatavošana aizņem 45 minūtes un ēdienam ir jābūt gatavam 12:45.

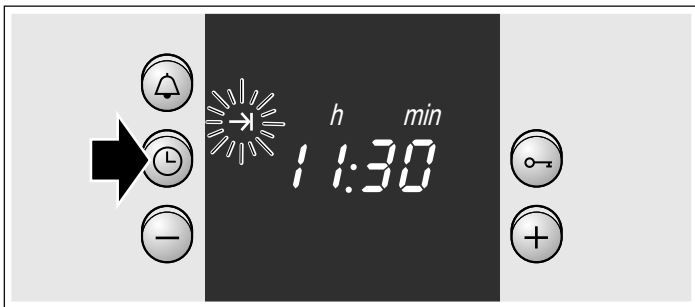
1. Ar funkciju slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.

2. Ar temperatūras slēdzi iestatiet temperatūru un sildīšanas pakāpi.

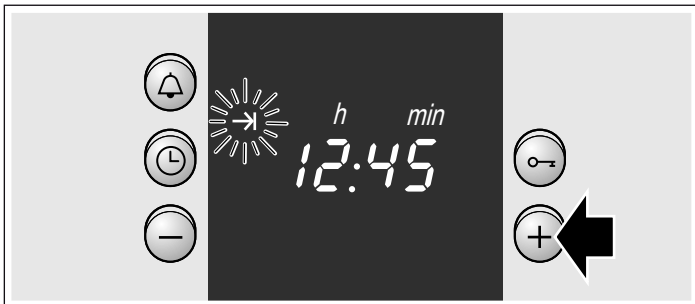
3. Nospiediet taustiņu „Pulkstenis” .

4. Ar taustiņu + vai - iestatiet ilgumu.


5. Nospiediet taustiņu „Pulkstenis”  tik daudz reižu, līdz sāk mirgot simbols Beigas . Panelī tiek rādīts, kad ēdiens ir gatavs.



6. Ar taustiņu **+** pārceļiet beigas uz vēlāku laiku. Pēc dažām sekundēm iestatījums saglabājas. Panelī tiek rādīts beigu laiks, līdz cepeškrāsns sāk darboties.



Cepšanas laiks ir beidzies.

Izskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas. Divreiz nospiediet taustiņu  un izslēdziet funkciju slēdzi.

Norādījums: Kamēr simbols mirgo, jūs varat mainīt iestatījumus. Kad simbols iedegas, iestatījums ir saglabāts.

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātro uzkarsēšanas iespēju, cepeškrāsns īpaši ātri uzkarst līdz iestatītajai temperatūrai.

Izmantojiet ātro uzkarsēšanu iespēju temperatūrai, kas pārsniedz 100 °C.


Lai ēdiens ceptos vienmērīgi, ievietojiet to cepšanas nodalījumā, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.

1. Iestatiet funkciju slēdzi uz .


2. Ar temperatūras slēdzi iestatiet vēlamo temperatūru.

Panelī iedegas simbols . Cepeškrāsns sāk uzkarst.

Ātrā uzkarsēšana ir beigusies


Panelī redzamais simbols  izdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī ēdiena un iestatiet vēlamo karsēšanas veidu.

Pulksteņa laika iestatīšana


Pēc lietošanas sākšanas vai pēc strāvas zuduma panelī mirgo simbols  un trīs nulles. Iestatiet pulksteņa laiku. Funkciju slēdzim ir jābūt izslēgtam.

Iestatiet tā, kā norādīts turpmāk.

1. Nospiediet taustiņu „Pulkstenis” .

Panelī parādās plkst. 12.00 un simbols  mirgo.

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

Pēc dažām sekundēm laiks tiek saglabāts. Simbols  izdziest.

Pāreja no vasaras uz ziemas laiku


Divreiz nospiediet taustiņu „Pulkstenis”  un ar taustiņu **+** vai **-** mainiet iestatījumu.

Modinātāja iestatīšana

Modinātāju varat izmantot kā virtuves modinātājpulksteni. Tā darbība nav atkarīga no cepeškrāsns. Modinātājam ir īpašs signāls. Tā jūs varēsiet atšķirt, vai zvana modinātājs, vai arī ir beidzies cepeškrāsns darbības laiks. Jūs varat iestatīt modinātāju arī tad, kad ir aktīva bērnu drošības sistēma.

Iestatiet turpmāk norādītajā veidā.


1. Nospiediet taustiņu Modinātājs .

Simbols  mirgo.


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

Taustiņš **+** iestatījuma maiņa = 10 minūtes

Taustiņš **-** iestatījuma maiņa = 5 minūtes

Pēc dažām sekundēm modinātājs sāk darbību. Panelī iedegas simbols . Var redzēt, kā skaitās laiks.

Pēc laika beigām

Izskan signāls. Nospiediet taustiņu Modinātājs . Modinātāja rādījums izdziest.

Modinātāja laika maiņa




Nospiediet taustiņu Modinātājs . Ar taustiņu **+** vai **-** mainiet modinātājpulksteņa laiku.


Iestatījuma dzēšana

Nospiediet taustiņu Modinātājs . Nospiediet taustiņu **-**, līdz rādījums sasniedz nulli.

Modinātājpulksteņa laiku un cepeškrāsns darbības ilgumu skaita vienlaicīgi

Tiek rādīti attiecīgie simboli. Panelī var redzēt, kā iet modinātāja laiks.

Atlikušā ilguma , beigu laika  vai pulksteņa laika  parādīšana

Nospiediet taustiņu „Pulkstenis”  tik daudz reižu, līdz parādās attiecīgais simbols.

Pieprasītā vērtība dažas sekundes ir redzama panelī.



Bērnu drošības sistēma



Cepeškrāsns

Lai bērni nejauši neieslēgtu cepeškrāsni, tas ir aprīkots ar bērnu drošības sistēmu.

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Funkciju slēdzim ir jābūt izslēgtam.

Ieslēgšana: Nospiediet taustiņu Atslēga , līdz panelī parādās simbols . Tas ilgst apmēram 4 sekundes.

Izslēgšana: Nospiediet taustiņu Atslēga , līdz panelī izdziest simbols .

Norādījumi

- Modinātāja un pulksteņa laiku var iestatīt jebkurā brīdī.
- Pēc strāvas zuduma iestatītā bērnu drošības sistēma tiek dzēsta.

Kopšana un tīrīšana

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

Norādījumi

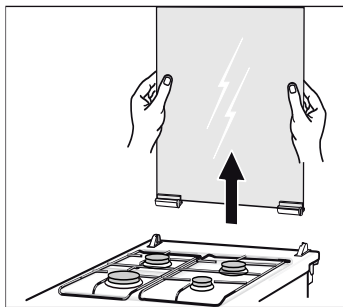
- Nelielas krāsas atšķirības cepeškrāsns priekšpusē rodas dažādu materiālu (piemēram, stikla, plastmasas vai metāla) iedarbībā.
- Ēnas uz durvīņu stikla, kas atgādina defektus, ir cepeškrāsns lampiņas atspulgi.
- Emalja ļoti augstā temperatūrā apdeg. Tas var izraisīt nelielas krāsas atšķirības. Tas ir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

Augšējais stikla pārsegs

Pirms augšējā pārsega atvēršanas ar drānu notīriet no tā visus netīrumus.

Tīrīšanai vislabāk izmantot stikla mazgāšanas līdzekli.

Lai tīrītu, noņemiet augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, stingri turiet pārsegu sānos ar abām rokām un velciet to uz augšu.



Nerūsējošā tērauda virsmas

Nomazgājiet iekārtu ar ūdeni un nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu. Mazgājiet paralēli dabiskajai materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrambas. Nosusiniet ar sausu drānu. Nekavējoties likvidējiet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, skrāpējošus sūkļus vai rupjas tīrīšanas drānas. Nerūsējošā tērauda virsmas var tikt spodrinātas ar īpašu kopšanas līdzekļu palīdzību. Ievērojiet ražotāja norādes. Speciālus nerūsējošā tērauda mazgāšanas līdzekļus jūs varat iegādāties mūsu klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos.

Emaljas virsmas un lakotas virsmas

Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.

Gāzes sildvirsmu degļi un tērauda režģi

Nemazgājiet trauku mazgāšanas iekārtā. Izņemiet režģi un notīriet to ar sūkli, skalošanas līdzekli un nelielu daudzumu silta ūdens. Noņemiet degļa kausu un pārsegu. Tīrīšanai izmantojiet sūkli ar nelielu daudzumu silta ūdens un skalošanas līdzekli. Pievērsiet uzmanību tam, lai degļa kausa gāzes izejas atveres būtu tīras un tās nebūtu aizsprostotas. Notīriet degļi ar nelielu, mīkstu suku. Gāzes degļi funkcionē tikai tad, ja degļi ir tīri. Likvidējiet ēdiena atliekas no degļu apvalkiem, izmantojot nelielu daudzumu skalošanas līdzekļa un mitru drānu. Izmantojiet tikai neredzīgus sūkļus. Sūkļi nedrīkst nonākt iekārtas iekšpusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai sprauslas atvere netiktu bojāta. Pēc tīrīšanas nosusiniet visas detaļas un novietojiet degļa pārsegu precīzi uz degļa kausa. Ja detaļas netiek novietotas precīzi, tiek apgrūtināta degļa iededzināšana. Degļu pārsegi ir noklāti ar melnu emalju. Saistībā ar augsto temperatūru var norisēt krāsas izmaiņas. Tas neietekmē degļa funkcionēšanu. Atkal ievietojiet režģi cepeškrāsnī.

Ja pārsega šarnīri tiek nejauši demontēti, pievērsiet uzmanību burtiem, kas norādīti uz šarnīriem. Šarnīrs ar burtu R ir jāmontē labajā pusē, šarnīrs ar burtu L ir jāmontē kreisajā pusē.

Pēc tīrīšanas atkal montējiet augšējo pārsegu, veicot darbus pretējā secībā.

Aizveriet augšējo pārsegu tikai tad, kad ēdiena gatavošanas virsmas ir atdzisušas.

Mazgāšanas līdzekļi

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

Tīrot sildvirsmas:

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

Tīrot cepeškrāsni:

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


Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

Elektriskā sildvirsmas (papildaprīkojums)	Notīriet ar skrāpējoša sūkļa cieto pusi, izmantojot nelielu daudzumu šķidrā abrazīvā mazgāšanas līdzekļa. Pēc elektriskās sildvirsmas tīrīšanas uz neilgu laiku to ieslēdziet, lai tā paliktu sausa. Mitrums izraisa sildvirsmas rūšēšanu. Visbeidzot uzklājiet kopšanas līdzekli. Nekavējoties noņemiet jebkādas šķidrums vai ēdiena atliekas, kas notek uz sildvirsmas.
Elektriskās sildvirsmas metāla gredzens (papildaprīkojums)	Metāla gredzens laika gaitā var mainīt krāsu. Tomēr sākotnējo krāsu var atjaunot. Notīriet gredzenu ar skrāpējoša sūkļa cieto pusi, izmantojot nelielu daudzumu šķidrā abrazīvā mazgāšanas līdzekļa. Nepieskarieties blakus esošajām virsmām. Tās var tikt sabojātas.
Pogas	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Stikli	Var tikt tīrīts ar stikla mazgāšanas līdzekli. Neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus vai asus metāla priekšmetus. Tie var ieskrāpēt stikla diska virsmu un bojāt to.
Blīvējums:	Notīriet ar mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Cepeškrāsns dibens, pārsegs un sānu sienas	Notīriet ar siltu ūdeni vai ūdeni ar etiķi. Ļoti netīrām virsmām: Izmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli tikai atdzisušām virsmām. Neuzklājiet to uz dibensienas.
Cepeškrāsns lamapas stikla pārsegs	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Piederumi	Izmērcējiet siltā sārmainā šķidrumā. Notīriet ar suku vai sūkli.
Alumīnija panna (papildaprīkojums)	Nemazgājiet trauku mazgāšanas iekārtā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Lai izvairītos no skrambām, nekādā gadījumā nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai līdzīgu asu priekšmetu. Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu stikla tīrīšanas drānu vai mikrošķiedras drānu horizontālā virzienā. Nosusiniet ar sausu drānu. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, skrāpējošus sūkļus vai rupjas tīrīšanas drānas. Tās skrāpē pannu.
Bērnu drošības iekārta (papildaprīkojums)	Ja cepeškrāsns durvīņas ir aprīkotas ar bērnu drošības iekārtu, tā pirms tīrīšanas ir jādemontē. Izmērcējiet visas plastmasas detaļas siltā sārmainā šķidrumā un notīriet ar sūkli. Nosusiniet ar sausu drānu. Ja bērnu drošības iekārta ir ļoti netīra, tā vairs pareizi nedarbosies.
Grīdas atvilktnes (papildaprīkojums)	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Piederumi	Izmērcējiet siltā sārmainā šķidrumā. Notīriet ar suku vai sūkli.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas telpā

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

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

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

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

Viegla virsmas iekrāsošanās neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

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

Gatavošanas telpas grīdas, griestu un sānu sienu tīrīšana

Izmantojiet mitru drānu un karstu skalošanas šķidrums vai etiķūdeni.

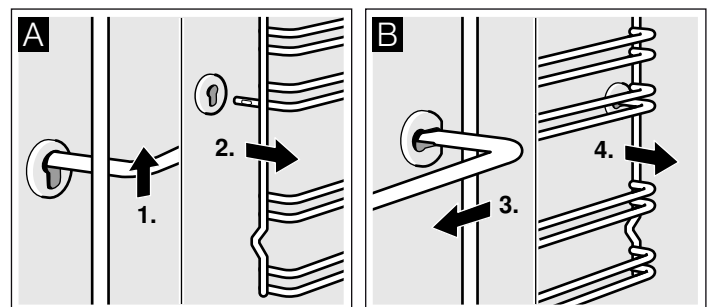
Lielus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. Nekādā gadījumā pašattīrošās virsmas neapstrādājiet ar stieplu tīrītāju vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

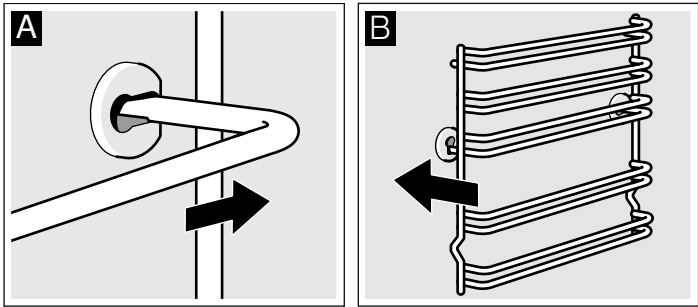
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



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

Statņu montēšana

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

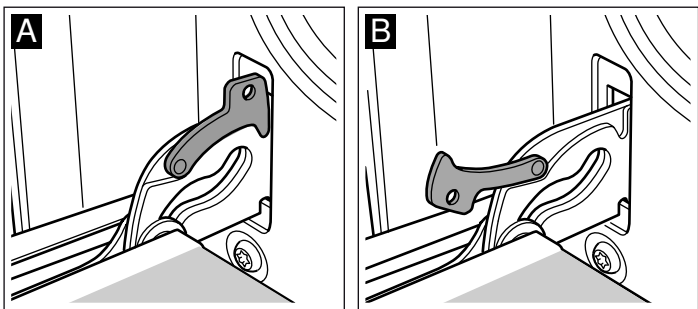


Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

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

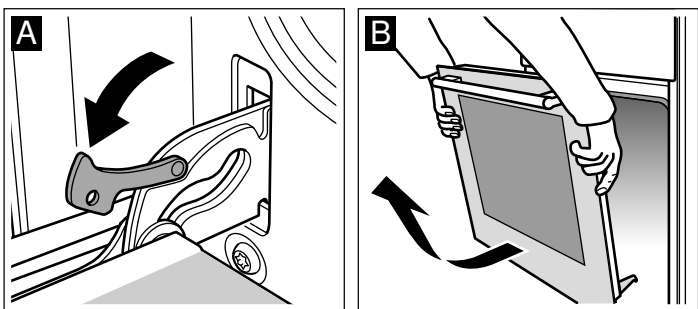


⚠ Savainojumu risks!

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 cepečkrāsns durtiņas, fiksēšanas sviras būtu pilnībā attaisītas.

Durtiņu demontēšana

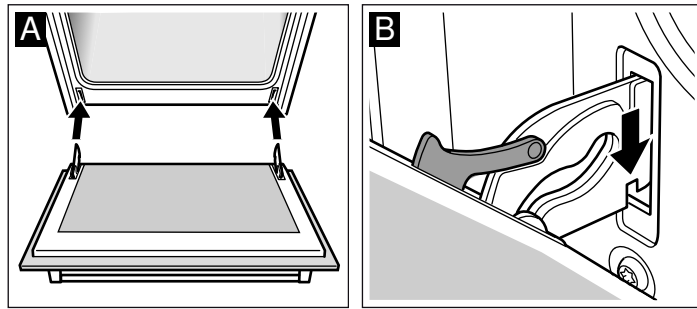
1. Pilnībā atveriet cepečkrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepečkrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



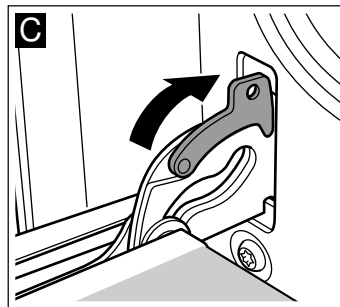
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepečkrāsns 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 cepečkrāsns durtiņas.



⚠ Savainojumu risks!

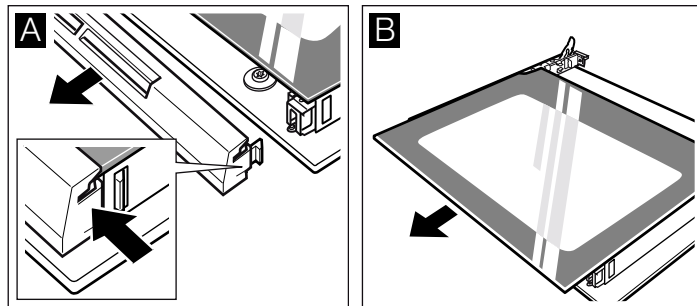
Ja cepečkrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

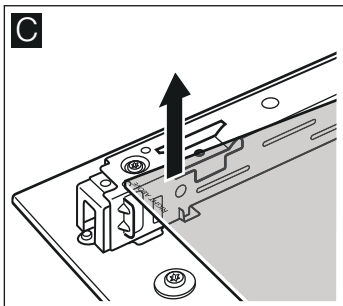
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepečkrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

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



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

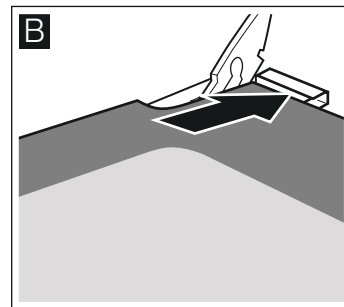
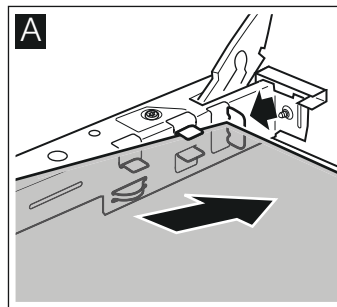
⚠ Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



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

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

Kļūmju tabula

Ja ēdiens neizdodas, skatiet informāciju, kas sniegta nodaļā „Pārbaudīts” mūsu pavāru studijā. Tur jūs atradīsiet daudz noderīgas informācijas ēdiena gatavošanai.

⚠ Elektrošoka risks!!

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

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/norādes
Cepeškrāsns nedarbojas.	Defektīvs drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs ir kārtībā.
	Strāvas zudums.	Pārbaudiet, vai virtuves gaismas vai citas virtuves iekārtas darbojas.
Pulksteņa rādījums mirgo	Strāvas zudums.	Iestatiet pulksteņa laiku no jauna.
Cepeškrāsns nekarsē.	Putekļi uz kontaktiem.	Vairākas reizes pagrieziet slēdža rokturi turp un atpakaļ.
Gāzes deglis neiedegas.	Strāvas zudums vai mitra aizdedzes svece.	Iedeziniet gāzes degli ar gāzes šķiltavām vai sērķociņu.

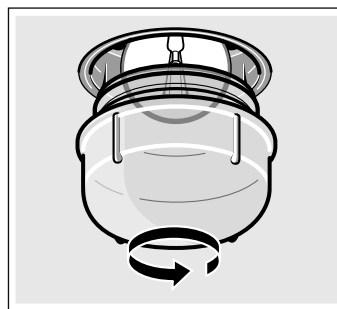
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaina

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

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

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



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkļiedētāju.
5. Izņemiet trauku divieli 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

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

E Nr.

FD Nr.

Klientu apkalpošanas dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi

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

Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī

- Veiciet cepeškrāsns iepriekšējo uzkaršēšanu tikai tad, kad tas ir norādīts receptē vai lietošanas instrukcijas tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melni lakotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās īpaši labi uztver karstumu.
- Pēc iespējas retāk atveriet cepeškrāsns durtiņas cepšanas vai tvaicēšanas laikā.
- Vairākas kūkas vislabāk cept uzreiz citu pēc citas. Cepeškrāsns vēl ir silta. Tādējādi tiek saīsināts cepšanas laiks otrai kūkai. Jūs varat arī ievietot 2 kārbas formas blakus vienu otrai.
- Pie ilgāka cepšanas laika jūs varat izslēgt cepeškrāsns 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām

- Izvēlieties pareiza izmēra katlu attiecīgajam ēdienam. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Noslēdziet katlu ar piemērotu vāku.
- Gāzes liesmai vienmēr ir jāsasaskaras ar katla dibenu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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


Norādījumi

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

Cepumi un kūkas

Cepšana vienā līmenī

Augšējā/apakšējā karsēšana  ir ideāli piemērota kūku cepšanai.

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

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

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet 3D karsēšanas gaisu .

Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

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

Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

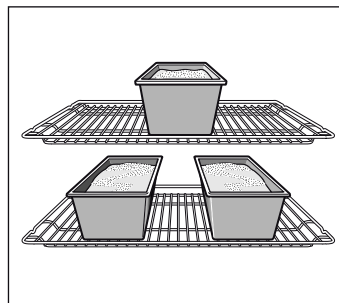
- Panna: 5. augstums

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

Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.

Tabulā ir sniegtas daudzas norādes jūsu ēdieniem.

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



Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

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












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

Tabulas

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

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

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

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

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

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

Nelieli cepumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Plāceņi	Panna	3	☒	140-160	15-25
	Universālā panna + panna	3+1	☒	130-150	25-35
	2 pannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-150	30-40
Glazūras cepumi (iepriekšējā karsēšana)	Panna	3	☐	140-150	30-40
	Panna	3	☒	140-150	30-40
	Universālā panna + panna	3+1	☒	140-150	30-45
	2 pannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-140	35-50
Mandeļu pīrāgi	Panna	2	☐	110-130	30-40
	Universālā panna + panna	3+1	☒	100-120	35-45
	2 pannas + universālā panna	5+3+1	☒	100-120	40-50
Bezē	Panna	3	☒	80-100	130-150
Eklēru mīklas cepumi	Panna	2	☐	200-220	30-40
Kārtainās mīklas cepumi	Panna	3	☒	180-200	20-30
	Universālā panna + panna	3+1	☒	180-200	25-35
	2 pannas + universālā panna	5+3+1	☒	160-180	35-45
Rauga mīklas cepumi	Panna	3	☐	180-200	20-30
	Universālā panna + panna	3+1	☒	170-190	25-35

Maize un maizītes



Maizes cepšanai cepeškrāsns ir iepriekš jāuzkarsē, ja vien nav norādīts citādi.

Nelejiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

Cepot 2 līmeņos, vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Maize un maizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Rauga mīklas maize ar 1,2 kg miltu	Universālā panna	2	☐	270	8
				200	35-45
Iejavas maize ar 1,2 kg miltu	Universālā panna	2	☐	270	8
				200	40-50
Maizītes (bez iepriekšējās uzkaršanas)	Panna	3	☐	210-230	20-30
Maizītes no rauga mīklas, saldās	Panna	3	☐	170-190	15-20
	Universālā panna + panna	3+1	☒	160-180	20-30

Padomi cepšanai

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

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

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

Vislabāk izmantot traukus no stikla. Pievērsiet uzmanību tam, lai vāks būtu piemērots cepetim un labi 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 paliktņis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

Cepeši

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

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

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

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

Grilēšana

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes cepeškrāsni uzkaršējiet un tad grilējamās ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij ir jābūt aizvērtai.

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

Apgrieziet gabalus pēc 2/3 no cepšanas laika.

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamās gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējams 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 pagājusi puse no cepšanas laika.

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

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

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

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C, grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Liellopu gaļa						
Sautēta liellopu gaļa	1 kg	slēgts	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Liellopu fileja, vidēji gatava	1 kg	atvērts	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbifs, vidēji gatavs	1 kg	atvērts	1		210-230	50
Steiki, vidēji gatavi, 3 cm biezi		Restes	5		3	15

Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1 kg	atvērts	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Cūkgaļa						
Cepetis bez cietās ādas (piem., sprands)	1 kg	atvērts	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Cepetis ar cieto ādu (piem., plecs)	1 kg	atvērts	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Žāvēta cūkgāļa ar kauliem	1 kg	slēgts	2		210-230	70

Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	1		150-170	120

Maltā gaļa						
Viltotais zaķis	no 500 g gaļas	atvērts	1		170-190	70

Cīsiņi						
Cīsiņi		Restes	4		3	15

Putnu gaļa

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

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

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

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

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

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Gaiļa gaļa, vesels	1,2 kg	Restes	2		200-220	60-70
Nobarotas vistas, veselas	1,6 kg	Restes	2		190-210	80-90
Gailis, puse	500 g gabals	Restes	2		200-220	40-50
Gaiļa gabali	300 g gabals	Restes	3		200-220	30-40
Pīle, vesela	2 kg	Restes	2		170-190	90-100
Zoss, vesela	3,5–4 kg	Restes	2		160-170	110-130
Tītara cālis, vesels	3 kg	Restes	2		170-190	80-100
Tītara gurns	1 kg	Restes	2		180-200	90-100

Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc²/₃ laika.

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

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

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

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

Padomi cepšanai un grilēšanai

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

Pudiņi, suflē, grauzdiņi

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

Ievietojiet traukus tieši uz restēm.

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



















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

Gatavie produkti


Ņemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Ja jūs izklājat cepšanas piederumu ar cepamo papīru, pārliedzieties, ka cepamais papīrs ir piemērots attiecīgajai temperatūrai. Pielāgojiet papīra izmēru ēdienam.

Cepšanas rezultāts galvenokārt ir atkarīgs no pārtikas produkta. Jau izejvielām var būt krāsas un kvalitātes defekti.

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra ° C, grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Pica, saldēta					
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		190-210	15-20
	Universālā panna + restes	3+1		180-200	20-30
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2		170-190	20-30
	Universālā panna + restes	3+1		170-190	25-35
Bagetes tipa pica	Universālā panna	3		170-190	20-30
Minipica	Universālā panna	3		180-200	10-20
Pica, atdzesēta, iepriekšējā karsēšana	Universālā panna	1		180-200	10-15
Kartupeļu produkti, saldēti					
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	20-30
	Universālā panna + panna	3+1		180-200	30-40
Kroketes	Universālā panna	3		190-210	20-25
Cepti kartupeļi, pildītas kartupeļu nūjiņas	Universālā panna	3		190-210	15-25
Cepamie produkti, saldēti					
Maizītes, bagetes	Universālā panna	3		190-210	10-20
Mazie kliņģeri (mīklas izstrādājumi)	Universālā panna	3		200-220	10-20
Cepamie produkti, iepriekš cepti					
Maizīšu vai bagešu atkārtota cepšana	Universālā panna	3		190-210	10-20
	Universālā panna + restes	3+1		160-180	20-25
Kotletes, saldētas					
Zivju nūjiņas	Universālā panna	2		200-220	10-15
Vistas gaļas nūjiņas	Universālā panna	3		190-210	10-20
Ruletes, saldētas					
Ruletes	Universālā panna	3		190-210	30-40



Īpaši ēdieni

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

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

Jogurta sagatavošana

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

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

Atkausēšana

Izņemiet pārtiku no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restēm.


Nemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida un daudzuma. Putnus novietojiet uz šķīvja ar krūti daļu uz leju.

Saldētā pārtika

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





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

Žāvēšana

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

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

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

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

Pasterizācija

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

Uzmanību!

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

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

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

Sagatavošana

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

Augļi viena litra traukos

Āboli, jāņogas, zemenes

Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas

Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes

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

Dārzeņi

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

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

Dārzeņi ar aukstu buljonu viena litra traukos

Gurķi

Sarkanās bietes

Briseles kāposti

Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti

Zirņi

no putām

–

apm. 35 minūtes

apm. 45 minūtes

apm. 60 minūtes

apm. 70 minūtes

Sildīšana

apm. 35 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

piem., kartupeļu čipsiem, frī, graudzētas 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.
- Lielī, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.

Cepšana

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.

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

Plāceņi

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.

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

Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepeškrāsns frī kartupeļi

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

Testa ēdieni

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

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

Cepšana

Cepšana divos līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Cepšana trīs līmeņos:

Ievietojiet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

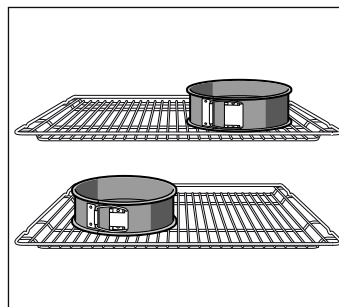
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1. līmenī:


Tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2. līmenī:













Tumšās saliekamās formas novietojiet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda:

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



Norādījums: Cepot izmantojiet zemāko norādīto temperatūru.

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

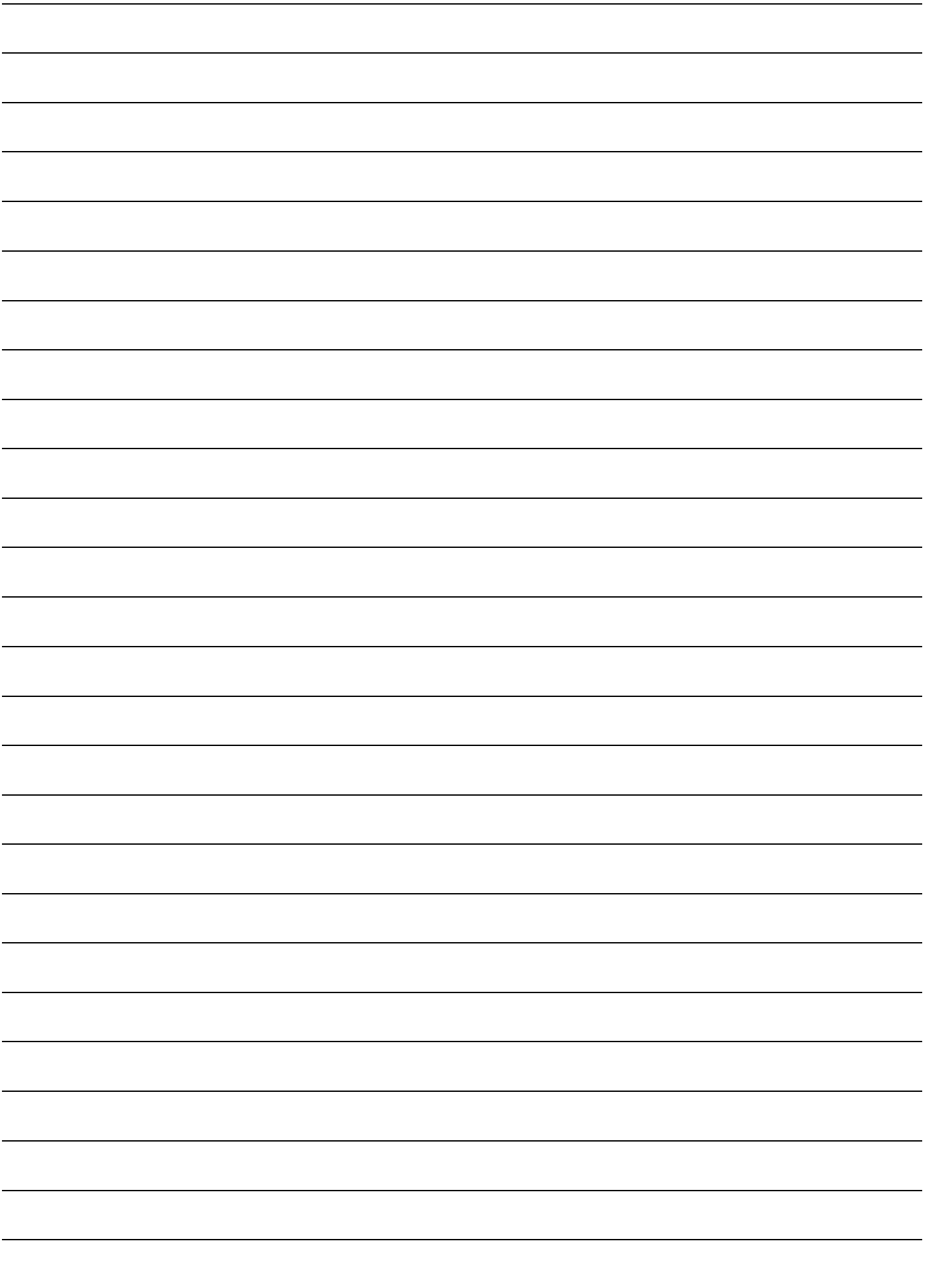
* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātro uzkaršēšanu.

Grilēšana

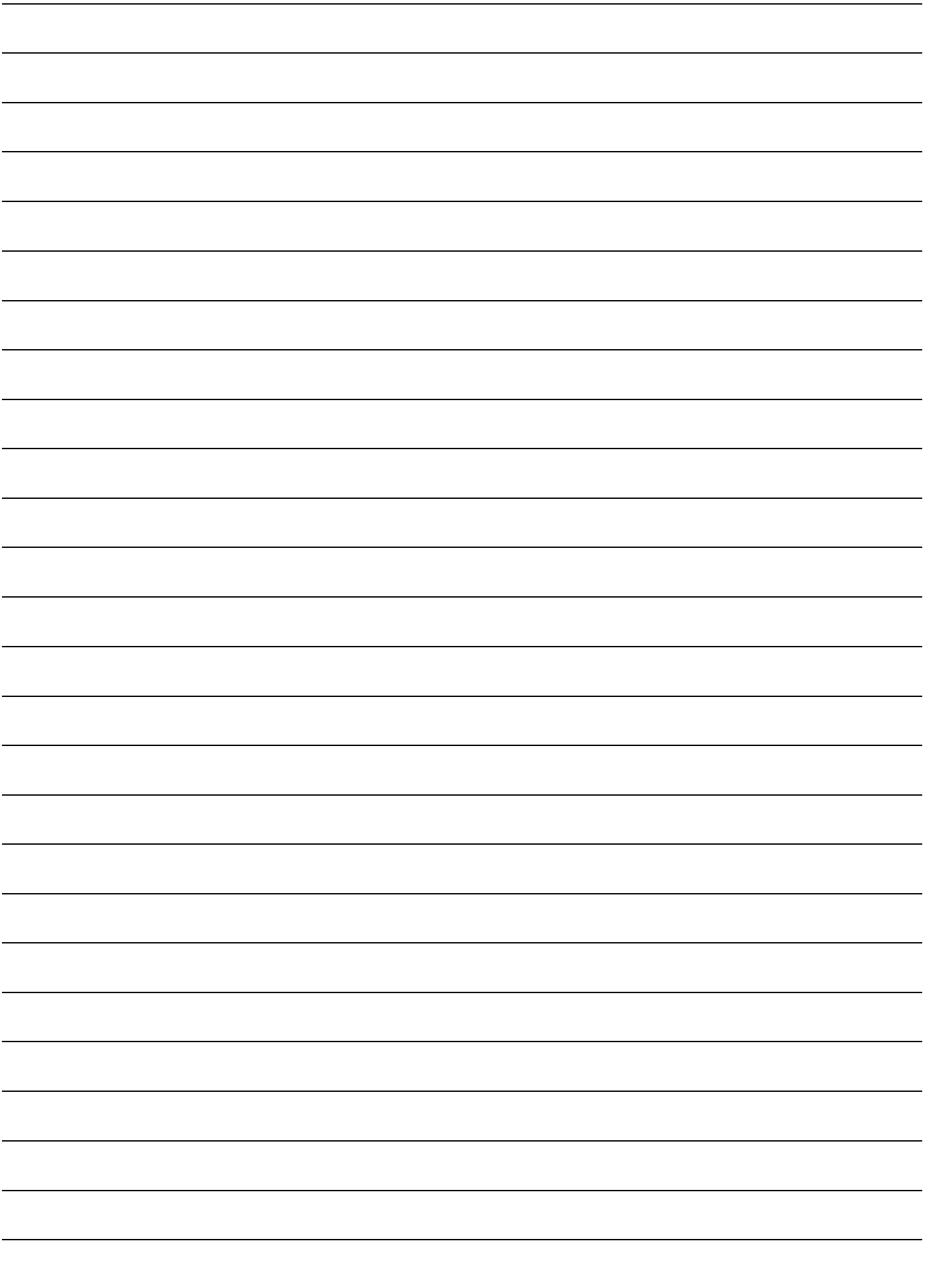
Ja jūs pārtikas produktus novietojat tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tā uztvers gaļas sulu, un cepeškrāsns būs tīrāka.

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

* Apgrieziet pēc 2/3 no gatavošanas laika.









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000914771

01
120693