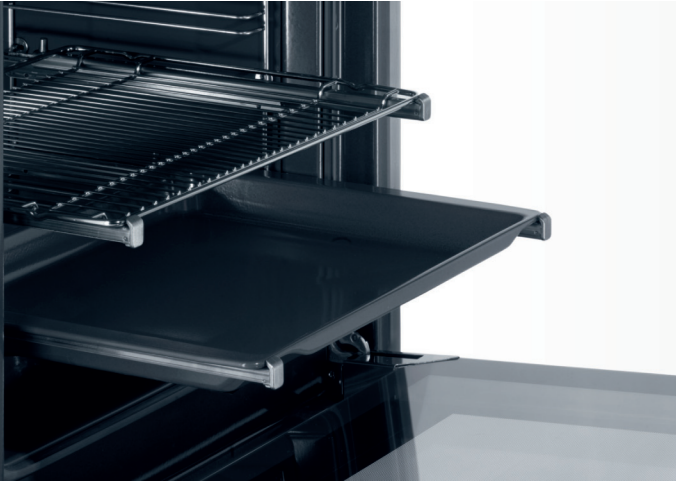
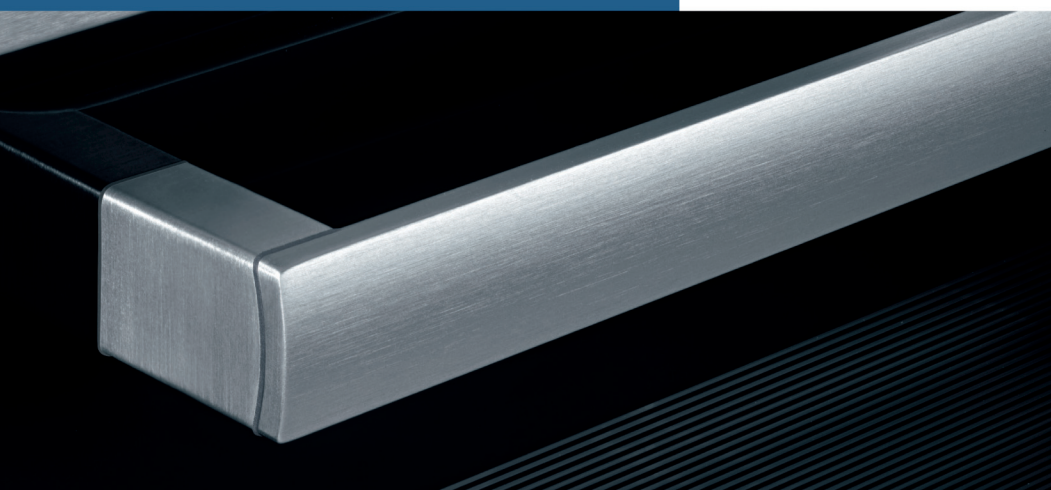




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Integreeritav ahi
Integruota orkaitė
Iebūvējama cepeškrāsns
HBN301.2S**



BOSCH

et Kasutusjuhend 3
lt Naudojimo instrukcija 19

lv Lietošanas instrukcija 36

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	3
Kahjustuste põhjused.....	4
Teie uus küpsetusahi	5
Juhtpaneel.....	5
Funktsiooni valiku lüliti	5
Temperatuuri valiku lüliti.....	5
Ahjukamber	5
Lisatarvikud	6
Tarvikute sisseasetamine	6
Lisavarustus	6
Ukseluk	6
Enne esmakordset kasutamist	7
Ahju kuumaks ajamine	7
Tarvikute puhastamine.....	7
Küpsetusahju seadmine	7
Kuumutusviisid ja temperatuur.....	7
Kiirkuumus	7
Hooldus ja puhastus	7
Puhastusvahendid	7
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	8
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	9
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	9
Tõrge, mis nüüd?	10
Tõrketabel.....	10
Ahjulambi pirni vahetamine.....	10
Klaaskate	10
Klienditeenindus	11

E-number ja FD-number	11
Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	11
Energia säästmine	11
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	11
Transportimisel vajalikud meetmed	11
Meie köögistuudios katsetatud	11
Koogid ja küpsised.....	12
Küpsetamise nõuanded.....	13
Liha, linnuliha, kala	14
Praadimise ja grillimise nõuanded	15
Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad	16
Valmistooted	16
Erilised toidud.....	16
Sulatamine.....	16
Kuivatamine	17
Konservimine	17
Akrüülamiid toiduainetes	18
Testtoidud	18
Küpsetamine.....	18
Grillimine	18

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

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

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 käsitsemist 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 ühendusjuhtmetest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. Vt lisatarviku kirjeldust kasutusjuhendist.

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Põletuse oht!

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

Vigastuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. 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.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

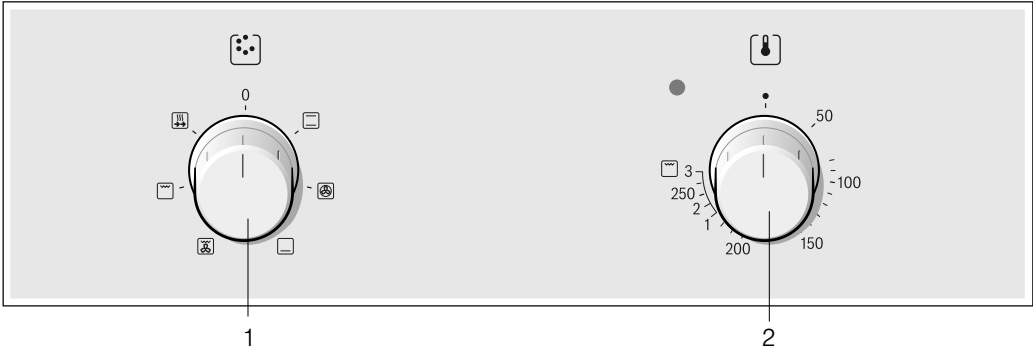
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei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

Teie uus küpsetusahi

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

Juhtpaneel

Siin saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused	
1	Funktsioonivaliku lüliti
2	Temperatuurivaliku lüliti

Funktsiooni valiku lüliti

Seadke funktsiooni valiku lülitiga küpsetusahju kuumutusviisi. Funktsiooni valiku lüliti saab pöörata paremale või vasakule. Kui soovitud kuumutusviis on seatud, süttib küpsetusahjus tuli.

Asendid	Funktsioon
0	Väljas Küpsetusahi on välja lülitatud.
	Pealt- ja altkuumus Küpsetamine ja praadimine on võimalik ainult ühel tasandil. See seade sobib pitsadele vormis või küpsetusplaadil ning lahjadele loomaliha, vasikaliha ja ulukiliha praetükkidele. Kuumus tuleb ühtlaselt alt ja pealt.
	3D kuum õhk* Kooke, pitsasid, küpsiseid, sõõrikuid, väikeseid kooke ja lehttainast saate küpsetada samaaegselt kahel tasandil. Ventilaatori ja rõngasküttekehaga küpsetusahju tagaseinas jaotatakse kuumutatud õhk ühtlaselt.
	Altkuumus Altkuumusega saate toitusid alt järelküpsetada ja -pruunistada. Soojus tuleb alt.
	Õhuringlusega grillimine Õhuringlusega grillimine sobib eriti hästi kala, linnuliha ja suurte lihatükkide puhul. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator jaotab kuumutatud õhku toitade ümber.
	Lamegrillimine, suured pinnad Võite grillida mitut lihalõiku, vorstikesi, kalu ja röstleiba. Kuumeneb kogu grillküttekeha alune pind.
	Kiirkuumutus Toitude kiireks soojendamiseks.

* EN50304 energiatõhususe klassile vastav kuumutusviis.

Temperatuuri valiku lüliti

Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri ja grillimisastme.

Asendid	Funktsioon
•	Väljas Küpsetusahi ei ole kuum.
50-270	Temperatuurivahemik Temperatuur, °C.
1, 2, 3	Grillimisastmed Grillimisastmed grillimiseks, suur pind. Aste 1= nõrk Aste 2= keskmine Aste 3= tugev

Kui küpsetusahi soojeneb, põleb temperatuuri valiku lüliti kohal tuli. Kuumutuspausidel on see kustunud. Mõnede seadete korral see ei põle.

Grillimisastmed

Lamegrillimisel valige temperatuuri valiku lülitiga mõni grillimisaste.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilaator kaitseb ahju ülekuumenemise eest.

Küpsetusahju tuli

Küpsetusahju töötamisel põleb küpsetusahju tuli. Kui pöörate funktsiooni valiku lüliti suvalisse asendisse, saab küpsetusahju tuld ka ilma küpsetusahju soojendamata sisse lülitada.

Jahutusventilaator

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

Küpsetusruumi kiireks jahutamiseks pärast tööd töötab jahutusventilaator mingi aja edasi.

Tähelepanu!

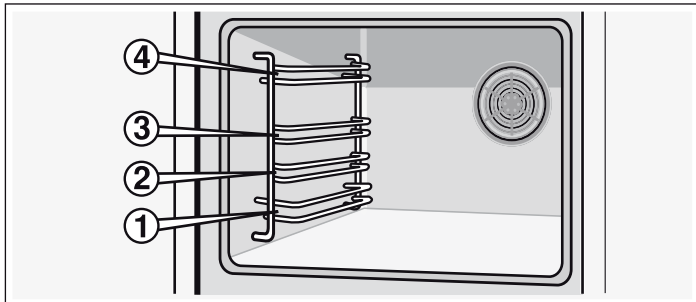
Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

Lisatarvikud

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud sobivad paljude roogade valmistamiseks. Veenduge, et asetate lisatarviku ahju õigepidi. Et mõned road õnnestuksid veelgi paremini ja et ahju käsitlemine oleks veelgi mugavam, pakume Teile täiendavaid lisatarvikuid.

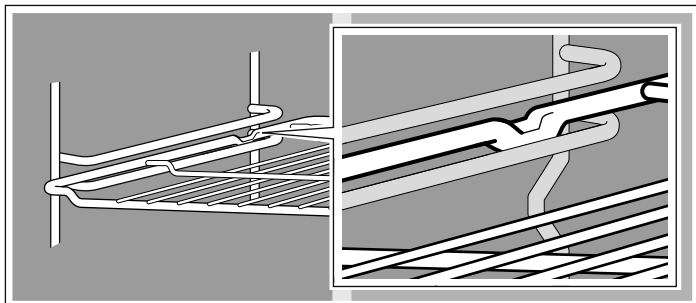
Tarvikute sisseasetamine

Tarvikuid saab küpsetusahju panna 4 kõrgusele. Lükake tarvikud alati lõpuni sisse, et nad ei puutuks vastu küpsetusahju klaasust.



Kui tarvik on umbes pooles ulatuses välja tõmmatud, siis ta fikseerub. Nii saab toite kergesti välja võtta.

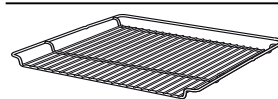
Tarviku küpsetusahju sisselükkamisel tuleb jälgida, et sopistus oleks tarviku tagaküljel. Ainult nii fikseerub see õigesti.



Märkus: Tarvikud võivad kuumaga deformeeruda. Tarviku jahtumisel võtab see jälle oma esialgse kuju. See ei mõjuta talitlust.

Hoidke küpsetusplaati mõlemalt poolt käega kinni ja lükake see paralleelselt raami sisse. Vältige küpsetusplaadi sisselükkamisel paremale või vasakule liigutamist. Vastasel korral on küpsetuspaadi 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.

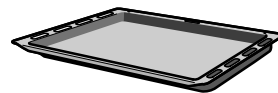
Lükake rest, avatud külj ahjuukse poole ja kumerus allapoole, küpsetusahju.



Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat ahju, kaldäär ahjuukse suunas.



Universaalpann

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

Lükake universaalpann ahju, kaldäär 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
Rest	HEZ 434000	Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükide ja sügavkülmutatud toitude jaoks.
Alumiiniumplaat	HEZ 430001	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Emailplaat	HEZ 431001	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldäär ahjuukse suunas.
Universaalpann	HEZ 432001	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.

Ahjuukse täiendavad ohutusmeetmed

Pikemate küpsetusaegade korral võib ahjuuks väga kuumaks minna.

Kui teil on väikelapsi, tuleb ahju kasutamisel olla äärmiselt ettevaatlik.

Lisaks on olemas kaitseseadis (kaitsevõre), mis takistab otsest kokkupuudet ahjuuksega. Seda erivarustust (440651) võib saada klienditeenindusest.

Ukselukk

Teie küpsetusahju tarnes sisaldub ukselukk. Ukselukk paikneb juhtpaneelist allpool. Järgige sealjuures paigaldusjuhendit.

Avamiseks suruge lukku ülespoole. Kontrollige, kas lukk on fikseeritud, kui sulgete küpsetusahju ukse.

Enne esmakordset kasutamist

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

Ahju kuumaks ajamine

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

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus .

2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.

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

Tarvikute puhastamine

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

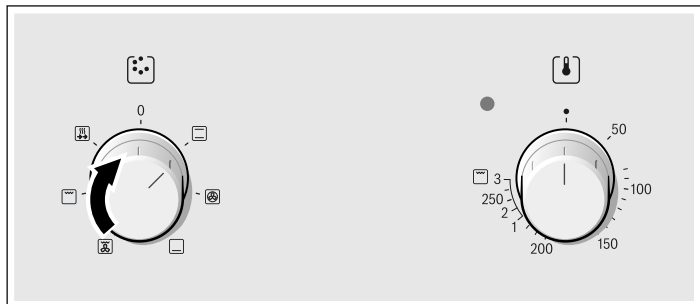
Küpsetusahju seadmine

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

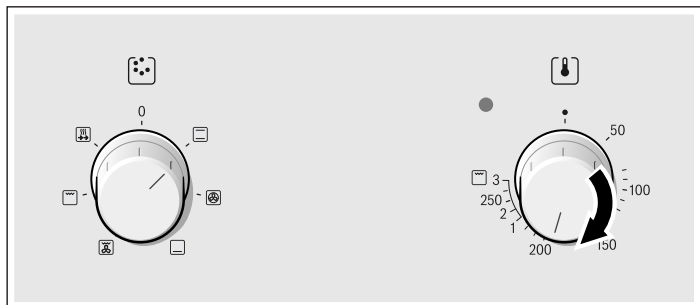
Kuumutusviisid ja temperatuur

Joonise näide: pealt/altkuumutus 190 °C.

1. Seadke funktsiooni valiku lüliti soovitud kuumutusviisi.



2. Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri või grillimisastme.



Küpsetusahi kuumeneb.

Küpsetusahju väljalülitamine

Seadke funktsiooni valiku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine

Vastavalt vajadusele saab muuta kuumutusviisi, temperatuuri ja grillimisastet.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saavutab küpsetusahi seatud temperatuuri eriti kiiresti.

Kasutage kiirkuumutust ainult temperatuuride puhul üle 100 °C.

Roogade ühtlaseks küpsetamiseks pange toidud küpsetusahju alles pärast kiirkuumutuse lõpetamist.

1. Funktsiooni valiku lüliti seadke asendisse .

2. Seadke temperatuuri valiku lülitiga temperatuur.

Küpsetusahi käivitub mõne sekundi pärast. Temperatuuri valiku lüliti kohal süttib märgutuli.

Kiirkuumutus on lõppenud

Temperatuuri valikulüliti kohal olev märgutuli kustub. Pange toit küpsetusahju ja seadke soovitud kuumutusmeetod.

Kiirkuumutuse katkestamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse. Küpsetusahi on välja lülitatud.

Hoolitus ja puhastus

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

Märkused

- Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste

plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Puhastusvahendid

Et pinnad ei saaks vale puhastusvahendi tõttu kahjustada, pöörake tähelepanu järgmistele andmetele.

Ärge kasutage küpsetusahju puhastamisel

- teravaid või kriimustavaid puhastusvahendeid
- kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- küürimiskäsnaid,

- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest pinnad	Puhastage sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Roostevabast terasest pinda pühkige alati kiu suunaga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Kuivatage pehme lapiga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Ärge kasutage küürimisvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Roostevabast terasest esikülgi saab poleerida erihoolitusvahenditega. Järgige tootja juhiseid. Spetsiaalseid roostevaba terase puhastusvahendeid saate meie klienditeenindusest või eripoest.
Emailitud ja värvitud pinnad	Puhastage pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Pöördnupud	Puhastage pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Klaas	Puhastage klaasipuhastusvahendiga. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega teravaid metallesemeid. Need võivad klaasi pinda kriimustada või kahjustada.
Tihend	Pühkige niiske lapiga puhtaks. Kuivatage pehme lapiga.
Ahju sisepind	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus. Kui ahi on väga must, võite jahtunud pindadel kasutada ka ahjupuhastusvahendit.
Ahjulambi klaaskate	Puhastage pesuvahendi ja niiske lapiga. Kuivatage pehme lapiga.
Tarvikud	Leotage pesuvahendilahuses. Puhastage harja või käsnaga.
Alumiiniumist küpsetusplaat (lisatarvik)	Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava esemega. Puhastage horisontaalsuunas, kasutades niisket klaasipesulappi või mikrokiudlappi ja pesuvahendit, ärge hõõruge liiga kõvasti. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage küürimisvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud.
Lapselukk (lisatarvik)	Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Kõiki plastosi peske soojas nõudepesuvees nuustikuga. Kuivatage pehme lapiga. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Pliidiplaat	Hoolitus- ja puhastusjuhised leiate pliidiplaadi kasutusjuhendist.

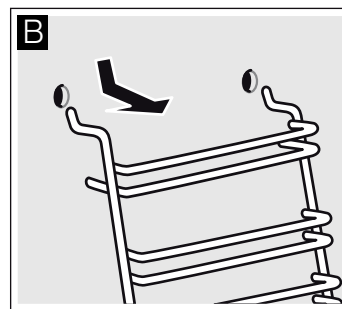
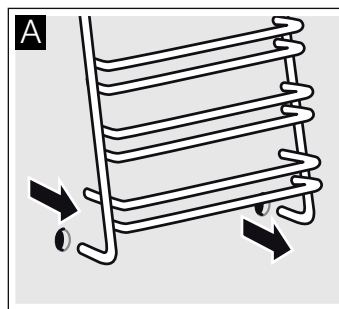
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Raamide väljavõtmine

1. Tõmmake raam alt välja ja veidi ettepoole. Tõmmake raami alumises osas pikendustihvtid kinnitusavadest välja (joonis A).

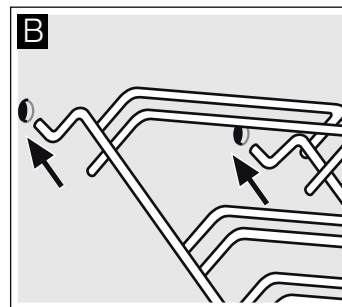
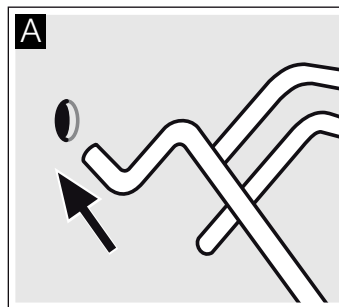
2. Seejärel pöörake raam üles ja võtke ettevaatlikult välja (joonis B).



Puhastage raame pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

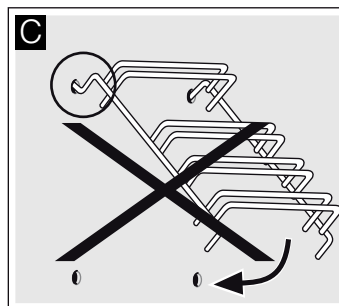
Raamide kinnitamine

1. Asetage kaks konksu ettevaatlikult ülemistesse avadesse (joonis A-B)



⚠ Vale paigaldus!

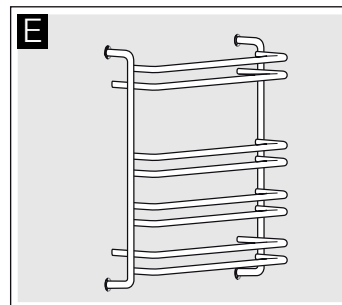
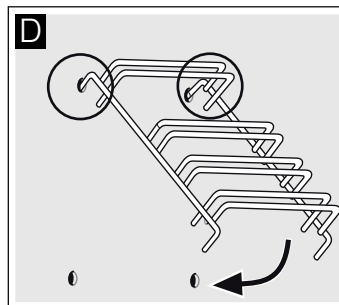
Mitte kunagi ei tohi raami liigutada enne, kui kaks konksu on ülemistes avades täielikult kinnitunud. Email võib viga saada ja puruneda (joonis C).



2. Kaks konksu peavad olema ülemistesse avadesse täielikult kinnitunud. Nüüd võite raami aeglaselt ja ettevaatlikult allapoole nihutada ning alumistesse avadesse kinnitada (joonis D).

3. Mõlemad raamid tuleb kinnitada küpsetusahju külgsentele (joonis E).

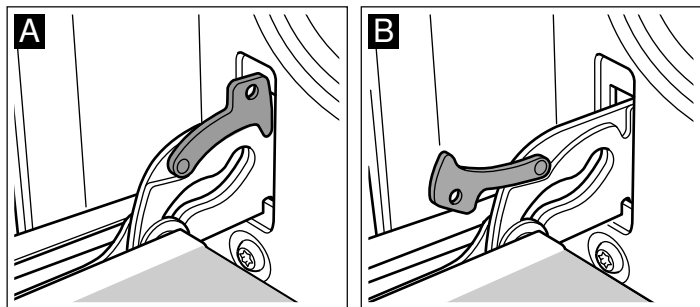
Õigesti paigaldatud raamide korral on kahe ülemise tasandi vahekaugus suurem.



Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

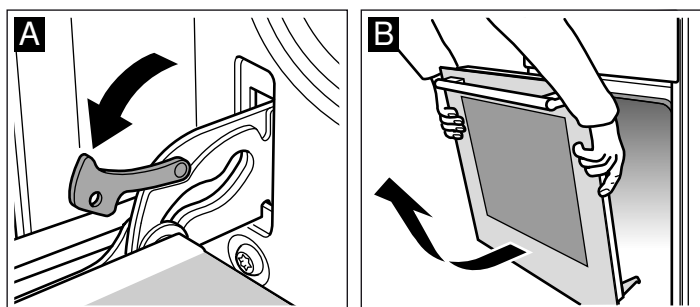


⚠ Vigastusohht!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

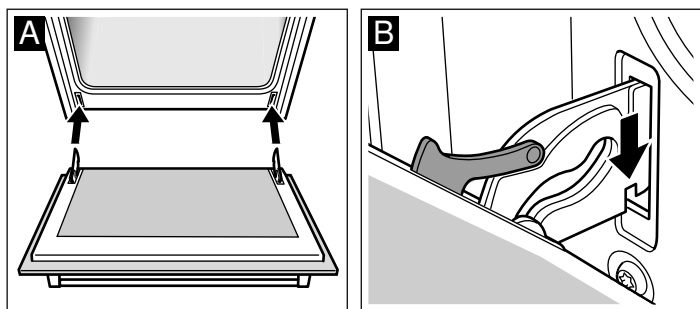
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



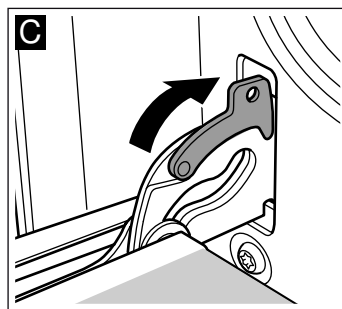
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusohht!

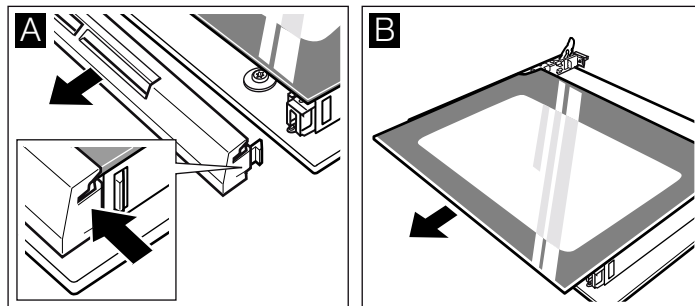
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

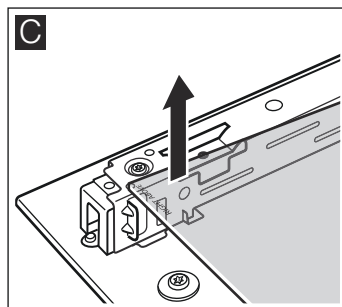
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

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.

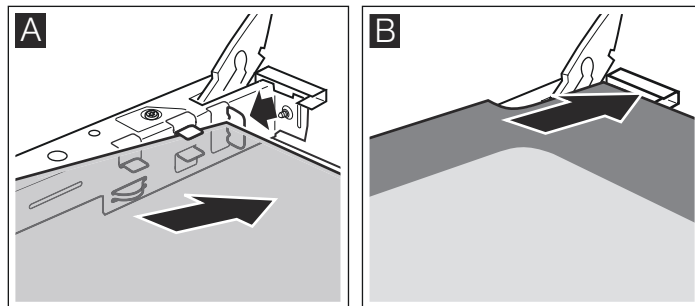
⚠ Vigastuste oht!

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 mingi toidu valmistamine ei õnnestu, lugege lõiku *Me oleme toitusid oma köögistuudios katsetanud*. Siit leiate kasulikke nõuandeid ja teavet keetmiseks, küpsetamiseks ja praadimiseks.

Tõrge	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine/teave
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on vigane. Voolukatkestus.	Kontrollige kaitsmekarbis, kas kaitse on vigane. Kontrollige, kas köögitulil või teised köögiseadmed töötavad.
Küpsetusahi ei ole kuum.	Tolm kontakt-pindadel.	Keerake lülitikäepidemeid paar korda paremale ja vasakule.

⚠ Elektrilöögi oht!!

Mittenõuetekohaselt tehtud remonditööd on ohtlikud. Remonditööd tohivad teha ainult meie klienditeeninduse tehnikud.

Tähelepanu!

Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.

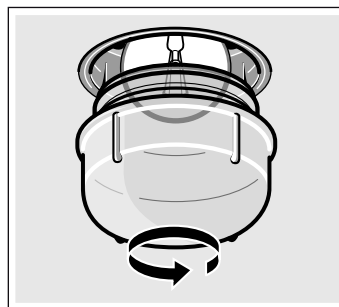
Ahjulambi pirni vahetamine

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

⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

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



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

Klaaskate

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

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

E-nr	FD-nr

Klienditeenindus ☎

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

Remontitööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiame kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiame soovitusi selle kohta, kuidas küpsetamisel ja praadimisel energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

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

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.

Transportimisel vajalikud meetmed

Kinnitage kõik seadmes ja selle peal olevad liikuvad osad kleeplindiga, 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 vastu põrkumist. Kinnitage küpsetusahju uks kleeplindiga seadme külgedele.

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

Kui originaalpakendit ei ole enam alles

Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste 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.

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkused

- Tabelis olevad väärtused kehtivad alati külma ja tühja ahju paneku kohta. Kasutage eelkuumutust ainult siis, kui tabelis on nii näidatud. Katke tarvik paberiga alles pärast eelkuumutamist.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Nad sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja omadustest.

- Kasutage kaasasolevaid tarvikuid. Täiendavaid tarvikuid saate lisavarustusena majapidamistarvete poest või klienditeenindusest.

Võtke enne kasutamist ebavajalikud tarvikud ja nõud ahjust välja.

- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Koogid ja küpsised

Ühel tasandil küpsetamine

Kookide ja tortide küpsetamisel annab pealt/altkuumutamine  parima tulemuse.

Küpsetamisel 3D kuuma õhuga  tuleb tarvikud asetada järgmistele tasanditele:

- koogid koogivormis: tasand 2
- koogid küpsetusplaadil: tasand 3

Küpsetamine ja praadimine mitmel tasandil

Kasutage 3D kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Üheaegselt küpsetusahju pandud toidud ei pea valmima korraga.

Tabelitest leiate toitude valiku.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

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

Tabelid

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

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Kestus, minutites
Lihtne biskviitkook	Kuningakoogi vorm	2		160-180	55-65
Peen biskviitkook (nt liivakook)	Kuningakoogi vorm	2		155-175	65-75
Servaga koogipõhi, muretainast	Lahtikäiv vorm	1		160-180	30-40
Tordipõhi, biskviittainast	Puuviljapõhja-vorm	2		160-180	25-35
Biskviittort	Lahtikäiv vorm	2		160-180	30-40
Muretaignapõhjaga puuvilja- või kohupiimamort*	tume lahtikäiv vorm	1		170-190	70-90
Õhuke puuviljakook, biskviittainast	Lahtikäiv vorm	2		150-170	55-65
Soolased küpsised (nt plaadipirukas/sibulapirukas)*	Lahtikäiv vorm	1		180-200	50-60

* Kooki u 20 minutit seadmes jahtuda lasta.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Aeg, minutites
Biskviit- või pärmitainas, kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180	25-35
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		150-170	40-50
Biskviit- või pärmitainas värskete puuviljadega	Universaalpann	3		140-160	40-50
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		130-150	50-60
Rullbiskviit (eelkuumutada)	Universaalpann	2		170-190	15-20
Pärmipalmik, 500 g jahu	Universaalpann	2		160-180	25-35
Rosinasai, 500 g jahu	Universaalpann	3		160-180	50-60
Rosinasai, 1 g jahu	Universaalpann	3		150-170	90-100
Struudel, magus	Universaalpann	2		180-200	55-65
Pitsa	Universaalpann	3		180-200	20-30
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		150-170	35-45

*Asetage kahel tasandil küpsetamisel universaalpann alati kõrgemale tasandile.

Leivad-saiad ja kuklid

Kui ei ole teisiti nõutud, kuumutada küpsetusahi leiva-saia küpsetamiseks alati ette.

Ärge kunagi valage vett otse kuuma ahju.

Leivad-saiad ja kuklid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Aeg, minutites
Pärmileib, 1,2 kg jahu	Universaalpann	2		270 190	8 35-45
Haputainaleib, 1,2 kg jahu	Universaalpann	2		270 190	8 35-45
Kuklid (nt rukkijahukuklid)	Universaalpann	2		180-200	15-20
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann	1+3		160-180	15-25

*Asetage kahel tasandil küpsetamisel universaalpann alati kõrgemale tasandile.

Küpsised	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Aeg, minutites
Küpsised	Universaalpann	3		150-170	10-20
	Universaalpann + küpsetusplaat	1+3		130-150	30-40
Besee	Universaalpann	3		70-90	135-145
Tuuletaskud	Universaalpann	2		200-220	30-40
Makaronid	Universaalpann	3		110-130	30-40
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		100-120	35-45
Lehttainas	Universaalpann	3		190-210	20-30
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		180-200	30-40

Asetage kahel tasandil küpsetamisel universaalpann alati kõrgemale tasandile.

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis ettenähtud küpsetusaja lõppu puutikk koogi kõige kõrgemasse kohta. Kui tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsetage põhja. Puistake sellele mandleid või riivsaia ja laotage siis kate peale. Jälgige retsepte ja küpsetusaegu.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Valige pisut madalam temperatuur, siis tuleb küpsetis ühtlasem. Küpsetage tundlikku küpsetist pealt- ja altkuumusega  ühel tasandil. Ka pealolev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral 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.
Mahlase kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

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

Tabeli andmed
Kaaneta nõu = lahti
Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

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

Praad

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

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

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

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

Juhised grillimiseks

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

Enne grillitavate tükide asetamist restile eelsoojendage grilli umbes 3 minutit.

Pange grillitavad tükid otse restile. Üksik grillitav tükk saab kõige parem siis, kui asetate selle resti keskossa. Lisaks lükake 1. kõrgusele universaalpann. Liha mahl tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Küpsetusplaati või universaalpanni ei tohi asetada 4. kõrgusele. Kõrgedel temperatuuridel võivad need deformeeruda ja väljatõmbamisel küpsetusruumi vigastada.

Võtke võimalikult ühesuguse suurusega grillitavad tükid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Lisage lihalõikudele soola alles pärast grillimist.

Pöörake grillitavaid tükke pärast ⅔ märgitud aja möödumist.

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

Liha

Kui pool aega on läbi, keerake liha ümber.

Kui küpsetis on valmis, tuleb sel lasta seista 10 minutit kinnises ja väljalülitatud ahjus. Nii jaotub liha leem paremini.

Kui toiduvalmistusaeg on lõppenud, keerake veisepraad alumiiniumfooliumisse ja laske sel ahjus seista 10 minutit.

Kui teete seapraadi koos pekikamaraga, tehke kamarasse ristikujuuline sisselõige ja asetage praad nõusse kõigepealt nii, et kamar on allapoole.

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus, minutites
Veiseliha						
Veisepraad	1,0 kg	kinni	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Veisepraad, roosa	1,0 kg	lahti	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbiif, roosa	1,0 kg	lahti	1		230-250	50
Steik, roosa 3 cm		Rest + universaal-pann	4+1		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Sealiha						
ilma kamarata (nt . kael)	1,0 kg	lahti	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	1		210-230	80
Lambaliha						
Lambaliha, kondita, keskmine	1,5 kg	lahti	1		170-190	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	umbes 750 g	lahti	1		180-200	70

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Kestus, minutites
Vorstikesed						
Vorstikesed		Rest + universaal-pann	4+1		3	15

Linnuliha

Tabelis olevad väärtused kehtivad külma ja tühja ahju paneku kohta.

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele universaalpann.

Torgake pardi või hane tiivaalune nahk läbi, et rasv saaks välja joosta.

Asetage linnuliha rinnapoolse küljega restile.Pöörake tervet lindu kahe kolmandiku aja möödudes.

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

Linnuliha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Aeg, minutites
Kanapoolikud, 1-4 tk	iga tükk 400g	Rest	2		210-230	40-50
Kanatükid	iga tükk 250 g	Rest	3		210-230	30-40
Terved kanad 1-4 tk	á 1 kg	Rest	2		200-220	55-85
Part, terve	1,7 kg	Rest	2		170-190	80-100
Hani, terve	3,0 kg	Rest	2		160-180	110-130
Noor kalkun, terve	3,0 kg	Rest	2		180-200	80-100
2 kalkunikintsu	iga tükk 800g	Rest	2		180-200	80-100

Kala

Pöörake kalatükke pärast ⅔ aja möödumist.

Terveid kalu ei tule pöörata. Lükake terve kala ujumisasendis, seljauimed ülespoole, küpsetusahju. Pange pool kartulit või

väike, küpsetusahjukindel ese kõhuõõnde, et kala seisaks kindlalt.

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele universaalpann. Kala mahl kogutakse kokku ja küpsetusahi jääb puhtaks.

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisaste	Aeg, minutites
Kala, terve	à 300 g	Rest	3		2	20-25
	1,0 kg	Rest	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rest	2		180-200	60-70
Kalalõigud ja kotletid	à 300 g	Rest	4		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 auruva kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, grataänid, 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	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Kestus, minutites
Vormiroad					
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		170-190	50-60
Pasta-vormiroog	Ahjuvorm	2		210-230	25-35
Grataän					
Toorettest materjalidest kartuligratiin	Ahjuvorm	2		160-180	60-80
Kõrgus max 2 cm	2 ahjuvormi	1+3		160-180	60-80
Röstsai					
Pealt pruunistatud röstsaiad, (12 tükki)	Rest	4		3	4-5
Soojad võileivad, 12 tk	Rest	3		3	5-8

* Lisaplaate ja reste saate eritarvikutena klienditeenistustest või eriala-kauplustest.

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	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Aeg, minutites
Puuviljatäidisega struudel	Universaalpann	3		190-210	45-55
Friikartulid	Universaalpann	3		210-230	25-30
Pitsa	Rest	2		200-220	15-20
Pitsa-pikksai	Rest	2		190-210	15-20

Märkus

Sügavkülmutatud toitude küpsetamisel võib universaalpann deformeeruda. Põhjuseks on tarvikule mõjuvad suured temperatuuride erinevused. Deformatsioon kaob juba küpsetamise ajal.

Erilised toidud

Madalate temperatuuridel õnnestub 3D-kuuma õhuga kreemjas jogurt sama hästi nagu kohev pärmitainas. Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

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

- 3. Pange tassidesse või väikestesse keeratavate kaantega purkidesse ja katke toidukilega.
- 4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.
- 5. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt juhistele.

Pärmitaina kergitamine

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

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

Sulatamine

Sulatusajad sõltuvad toiduainete liigist ja kogusest. Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

Võtke toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile. Asetage linnuliha rinnapoolse küljega taldrikule.

Külmutatud toiduained	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur
nt kooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib-sai, kuklid, koogid ja muud küpsised	Rest	2		Temperatuuri valiku lüliti 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	Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus
600 g õunarattaid	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 5 tundi
800 g pirniville	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8 tundi
1,5 kg kreeke või ploome	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8-10 tundi
200 g puhastatud ürte	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 1½ tundi

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke. Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriliste purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad katki minna.

Kasutage ainult korralikku puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.

Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Aega võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, purgi sisu kogus ja temperatuur. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkidest tuleb korralikult mulle.

Ettevalmistamine

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

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

Seadmine

- 1. Lükake universaalpann 2. kõrgusele. Asetage purgid nii, et need omavahel kokku ei puutuks.
- 2. Valage universaalpannile umbes ½ (Umbes 80°C) liitrit kuuma vett.
- 3. Sulgege ahjuuks.
- 4. Seadke altkuumus .
- 5. Seadke temperatuur 170 kuni 180 °C peale.

Konservimine

Puuvili

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

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

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

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

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

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

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Nõuanded väheses akrüülamiidisaldusega toitude valmistamiseks

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

Testtoidud

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

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

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

Sõõrikud (nt sõõrikud suhkrusiirupis):

Korrage küpsetusahju pandud toidud ei pea valmima samal ajal.

Kattega õunakook, tasand 1:

Muutke tumeda lahtikäiva vormi asendit, asetage vorm diagonaalselt.

Kattega õunakook, tasand 2:

Muutke tumeda lahtikäiva vormi asendit.

Lahtikäiv metallist koogivorm:

Küpsetage pealt/altkuumusega  tasandil 1. Kasutage universaalpanni asemel resti ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Aeg, minutites
Sõõrikud	Universaalpann	3		150-170	20-30
	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		140-160	35-45
Väikesed koogid	Universaalpann	3		150-170	25-35
Väiksed koogid, eelkuumutada	Emailitud küpsetusplaat + universaalpann*	1+3		140-160	30-40
Vesikringlid	Lahtikäiv vorm	2		160-180	30-40
Kattega õunakook	Universaalpann + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1+3		170-190	65-75

* Täiendavaid küpsetusplaate ja reste saate eritarvikutena klienditeenindusest või majapidamistarvete kauplustest.

Asetage kahel tasandil küpsetamisel universaalpann alati kõrgemale tasandile.

*** Asetage koogivormid tarvikule diagonaalselt.

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	Aeg, minutites
Röstsai pruunistamine 10 min eelkuumutada	Rest	4		3	1/2-2
Loomalihahamburgerid, 12 tükki ilma eelkuumutuseta	Rest + universaalpann	4+1		3	25-30

* Pöörake pärast 2/3 aja möödumist

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	19
Galimos gedimų priežastys.....	20
Jūsų naujoji orkaitė	21
Valdymo laukas.....	21
Funkcijų pasirinkimo jungiklis.....	21
Temperatūros pasirinkimo jungiklis.....	21
Orkaitės vidus.....	21
Jūsų priedai	22
Priedų įstūmimas	22
Specialūs priedai	22
Durelių fiksatoriai	22
Prieš naudojant pirmą kartą	23
Orkaitės įkaitinimas	23
Priedų valymas	23
Orkaitės reguliavimas	23
Kaitinimo būdai ir temperatūra	23
Greitasis įkaitinimas.....	23
Priežiūra ir valymas	24
Valymo priemonės.....	24
Rėmelio išmontavimas ir montavimas	24
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	25
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	26
Triktis, ką daryti?	26
Trikties lentelė.....	26
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas.....	26
Stiklinis dangtis	27
Klientų aptarnavimo skyrius	27

E ir FD numeris	27
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	27
Energijos taupymas.....	27
Ekologiškas utilizavimas.....	27
Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant.....	27
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	28
Pyragas ir sausainiai	28
Kepimo patarimai.....	30
Mėsa, paukštiena, žuvis.....	30
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	32
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	32
Paruošti produktai.....	32
Specialūs patiekalai.....	33
Atitirpinimas	33
Džiovinimas	33
Konservavimas	33
Akrlamidas maisto produktuose	34
Bandomieji patiekalai	35
Kepimas.....	35
Kepimas griliu.....	35

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

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

Gaisro pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

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

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite

saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

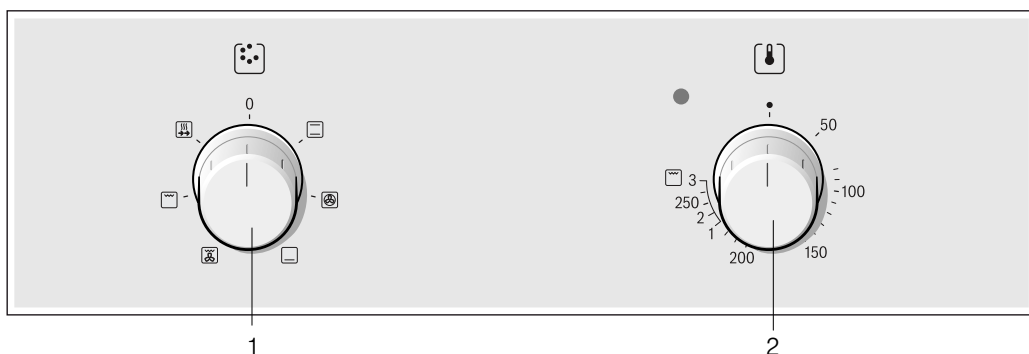
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma.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

Jūsų naujoji orkaitė

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

Valdymo laukas

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



Paaiškinimai

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Funkcijų pasirinkimo jungiklis |
| 2 | Temperatūros pasirinkimo jungiklis |

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite orkaitės kaitinimo būdą. Funkcijų pasirinkimo jungiklį galima sukuti į dešinę arba kairę.

Kai nustatomas norimas kaitinimo būdas, orkaitėje šviečia lemputė.

Padėtys	Funkcija
0 Išj.	Orkaitė yra išjungta.
Viršutinis ir apatinis kaitinimas	Kepti galima tik viename lygyje. Šis nuostatas puikiai tinka pyragui ir picai formose arba ant padėklo, taip pat liesiems jautienos, veršienos ir žvėrienos kepsniams. Kaitinama tolygiai iš viršaus ir apačios.
3D karšto oro srautas*	Pyragus, picas, mažus kepinus, sausainius ir sluoksniuotą tešlą galima kepti vienu metu dviejuose lygiuose. Ventiliatorius su žiediniu kaitinimo elementu prie galinės orkaitės sienelės užtikrina tolygų įkaitinto oro pasiskirstymą.
Apatinis kaitinimas	Apatinį kaitinimą rinkitės apkepti ir apskrudinti. Kaitinama iš apačios.
Grilio režimas su recirkuliacija	Grilio režimas su recirkuliacija puikiai tinka žuviai, paukštienai ir dideliems mėsos gabaliukams kepti. Grilio kaitinimo elementai ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius įkaitintą orą paskirsto aplink patiekalą.
Plokščias grilis, didelis paviršius	Grilio režimu galite kepti daugiau didkepsnių, dešrelių, žuvies ir skrudintos duonos. kaitinamas visas plotas po grilio kaitinimo elementu.

* Kaitinimo būdas pagal energijos efektyvumo klasę EN50304.

Padėtys

Funkcija

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Greitasis įkaitinimas | Greitam patiekalų šildymui. |
|-----------------------|-----------------------------|

* Kaitinimo būdas pagal energijos efektyvumo klasę EN50304.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungikliu galite nustatyti temperatūrą ir grilio pakopą.

Padėtys	Funkcija
• Išj.	Orkaitė nekaršta.
50–270	Temperatūros diapazonas
1, 2, 3	Grilio pakopos
	Grilio pakopos, didelis plotas.
	1 pakopa = silpnai
	2 vidutiniškai = vidutiniškai
	3 pakopa = stipriai

Kai orkaitė kaista, šviečia lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio. Per kaitinimo pertrauką ji užgesa. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Grilio pakopos

Kepdami plokščiuoju griliu , temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite grilio pakopą.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitę joje šviečia lemputė. Sukant funkcijų pasirinkimo jungiklį į bet kurią padėtį, galima įjungti ir orkaitės lemputę, neįkaitinus orkaitės.

Aušinamasis ventiliatorius

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

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

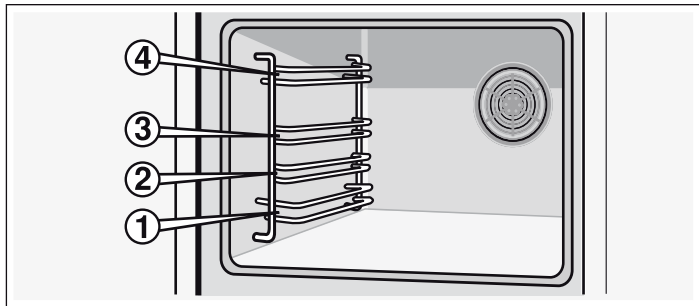
Jūsų priedai

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

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

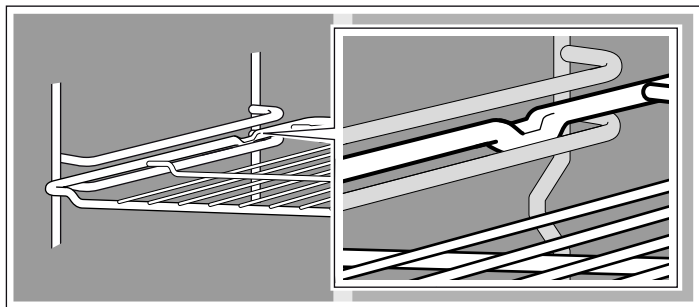
Priedų įstūmimas

Priedus į orkaitę galima įstumti 4 skirtinguose lygiuose. Priedus visada įstumkite iki galo, kad jie nesiliestų prie durelių stiklo.



Kai priedas ištraukiamas maždaug iki pusės, jis užsifiksuoja. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Kai stumiate į orkaitę, stebėkite, kad išlenkimas būtų priedo galinėje pusėje. Tik tada jis tinkamai užsifiksuos.



Pastaba: Priedas dėl karščio gali deformuotis. Kai priedas atvėsta, jis vėl tampa ankstesnės formos. Tai neturi 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 stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn.



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragai ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



Universalusis padėklas

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

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.

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
Grotelės	HEZ 434000	Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalams.
Aliumininis kepimo padėklas	HEZ 430001	Pyragai ir sausainiams. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ 431001	Pyragai ir sausainiams. Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.
Universalusis padėklas	HEZ 432001	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.

Orkaitės durelės – papildomos apsauginės priemonės

Per ilgą paruošimo trukmę orkaitės durelės gali labai įkaisti.

Jei turite mažų vaikų, reikia būti labai atsargiems eksploatuojant orkaitę.

Be to, galima įsigyti apsauginį įtaisą, kuri apsaugos nuo tiesioginio prisilietimo prie orkaitės durelių. Šį specialųjį priedą (440651) galima įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje.

Durelių fiksatorius

Durelių fiksatorius yra jūsų orkaitės komplekte. Durelių fiksatorius tvirtinamas po valdymo skydeliu. Atsižvelkite į montavimo instrukcijas.

Norėdami atidaryti dureles, paspauskite į viršų durelių fiksatorių. Jei uždarėte orkaitės dureles, patikrinkite, ar užsifiksavo durų fiksatorius.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Orkaitės įkaitinimas

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

Orkaitę kaistant vėdinkite virtuvę.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

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

Priedų valymas

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

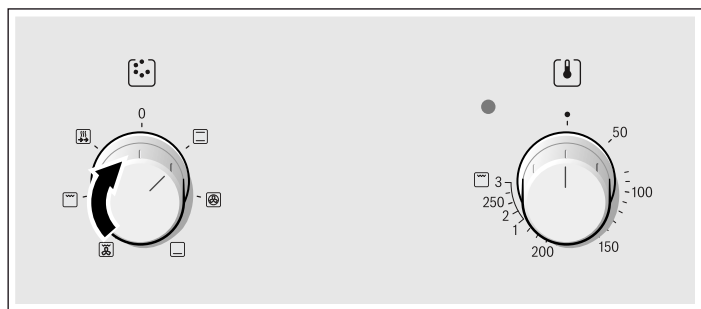
Orkaitės reguliavimas

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

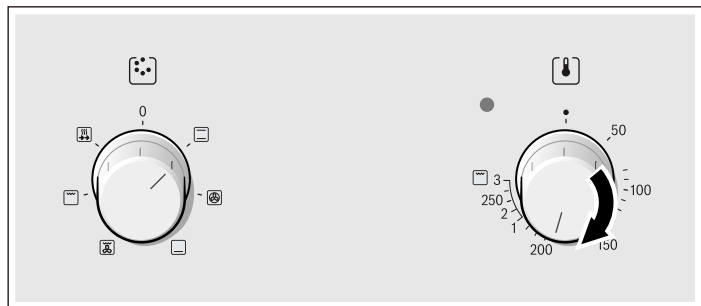
Kaitinimo būdai ir temperatūra

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas 190 °C.

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 nustatykite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

Kaitinimo būdą, temperatūrą ir grilio pakopą galima keisti.

Greitasis įkaitinimas

Įjungus greitojo įkaitinimo funkciją orkaitė ypač greitai pasiekia nustatytą temperatūrą.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite aukštesnei kaip 100 °C temperatūrai pasiekti.

Norėdami tolygiai ruošti patiekalus, juos į orkaitę dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

1. Nustatykite funkcijų pasirinkimo jungiklį į padėtį .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių įjungama orkaitė. Šviečia indikatorius lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio.

Greitasis įkaitinimas baigtas.

Virš temperatūros pasirinkimo jungiklio užgesa indikatorius lemputė. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir nustatykite norimą kaitinimo rūšį.

Atšaukti greitąjį įkaitinimą

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė yra išjungta.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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.

Valdymo skydelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Nerūdijančiojo plieno paviršiai	Nuvalykite šiltu šarmu ir minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nusausinkite minkšta šluoste. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. 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.
Sukamosios rankenėlės	Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Stiklas	Nuvalykite stiklo valikliu. Nenaudokite stiprių valymo priemonių arba aštrių metalinių daiktų. Jie gali subraižyti ir pažeisti stiklo paviršių.
Tarpiklis	Nušluostykite drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Orkaitės vidus	Šiltas šarmas arba vanduo su actu. Jei nešvarumų labai daug: orkaitės skirtų valikliu valykite tik atvėsusius paviršius.
Orkaitės lempučių dangtelis	Nušluostykite nedideliu kiekiu ploviklio ir drėgna šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste.
Priedai	Palaikykite šiltame ploviklio tirpale. Nuvalykite šepetiu arba kempine.

Aliuminis kepimo padėklas (priedas)

Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitės skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Horizontaliai ir nespausdami valykite plovikliu ir drėgna stiklams valyti skirta šluoste arba mikropluošto šluoste. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite šveitimo priemonių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitaip galite subraižyti paviršių.

Apsauga nuo vaikų (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 neveikia tinkamai.

Kaitlentė

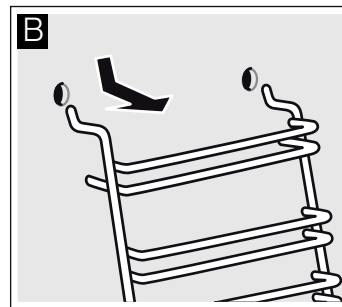
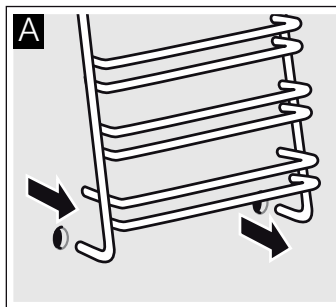
Priežiūros ir valymo nuorodų pateikta kaitlentės naudojimo instrukcijoje.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo atkabimas

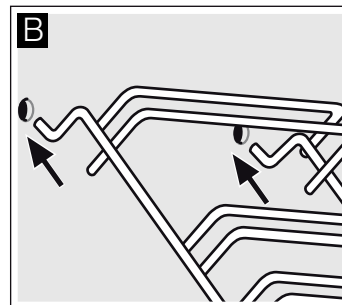
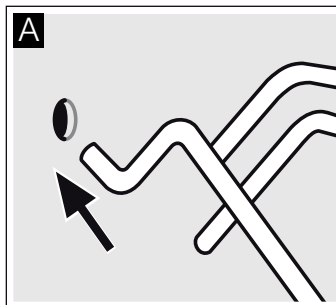
1. Rėmą traukite žemyn ir šiek tiek į priekį. Ilginamuosius kaiščius apatinėje rėmo dalyje ištraukite iš tvirtinimo angų (A pav.).
2. Po to aukštyn atverskite rėmą ir atsargiai išimkite (B pav.).



Rėmą valykite plovikliu ir kempine. Jei nešvarumai pridžiūvę, valykite šepetiu.

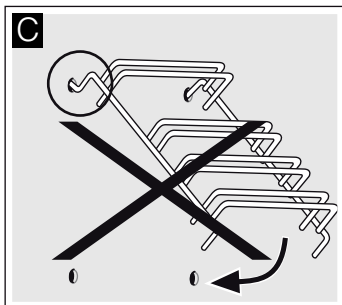
Rėmo montavimas

1. Atsargiai įstatykite du kablius į viršutines kiaurymes. (A–B pav.)



⚠ Netinkamas montavimas!

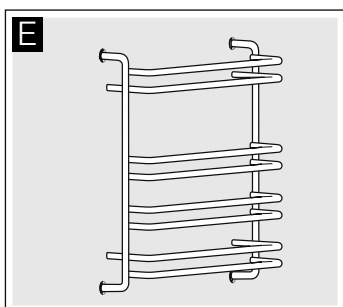
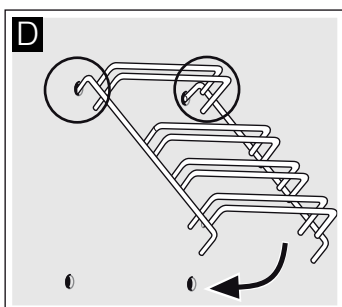
Niekada nejudinkite rėmo, prieš tai neužfiksavę dviejų kablių viršutinėse kiaurymėse. Emalis gali būti pažeistas ir sutrūkinėti (C pav.).



2. Du kabliai turi būti užfiksuoti viršutinėse kiaurymėse. Dabar rėmą lėtai ir atsargiai judinkite iš apačios ir užfiksuokite apatinėse kiaurymėse (D pav.).

3. Abu rėmus užkabinkite už šoninių orkaitės sienelių (E pav.).

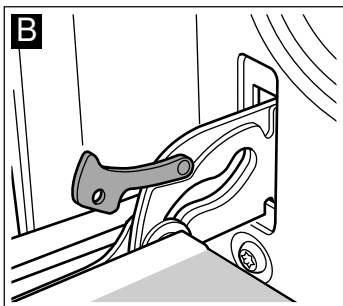
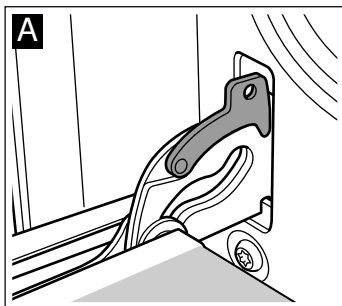
Tinkamai sumontavus rėmus atstumas tarp dviejų viršutinių lygių yra didesnis.



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.

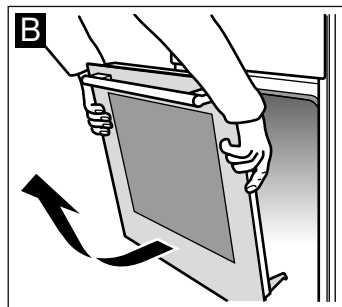
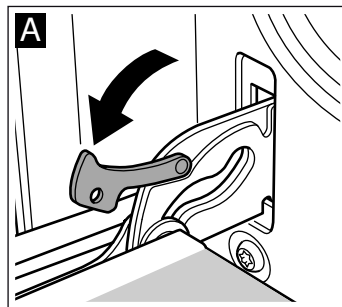


⚠ Pavojus susižaloti!

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

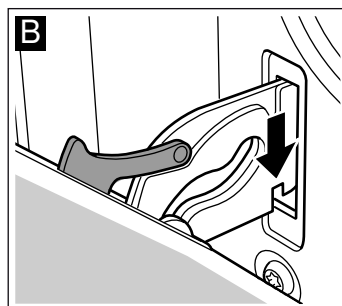
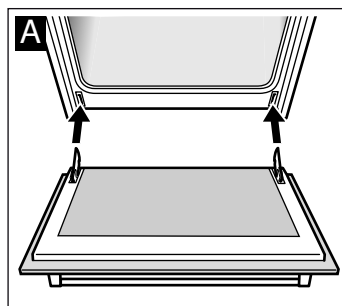
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



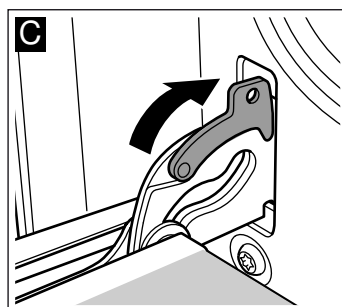
Durelių pakabinimas

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!

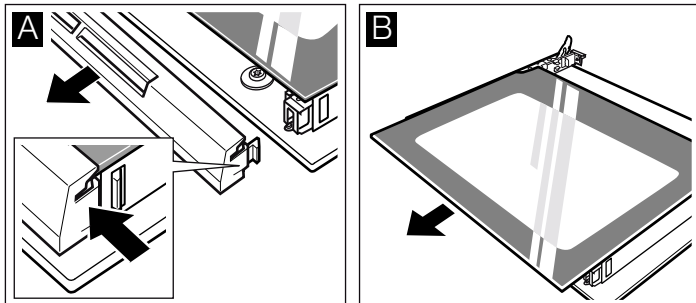
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

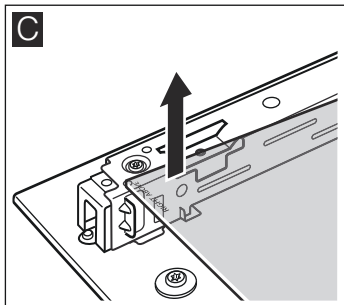
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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



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



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

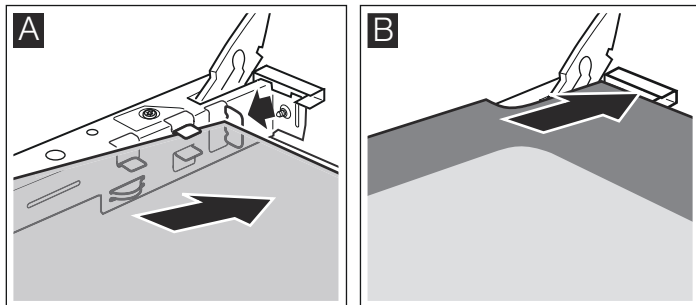
⚠ Pavojus susižaloti!

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

Įmontavimas

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

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



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

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

Triktis, ką daryti?

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

Trūkčių lentelė

Jei patiekalas nepavyksta, skaitykite skyrį *Dėl Jūsų patiekalus patikrinome savo virtuvėje*. Čia rasite naudingų patarimų ir informacijos, kaip virti ir kepti.

Triktis	Galima priežastis	Šalinimas / informacija
Orkaitė neveikia.	Sugedęs saugiklis.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedęs saugiklis.
	Maitinimo nutrūkimas.	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Orkaitė nekaršta.	Ant kontaktinių dalių yra dulkių.	Jungiklių rankenėles kelis kartus pasukite į dešinę ir kairę.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų. Remonto darbus gali atlikti tik mokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

Dėmesio!

Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

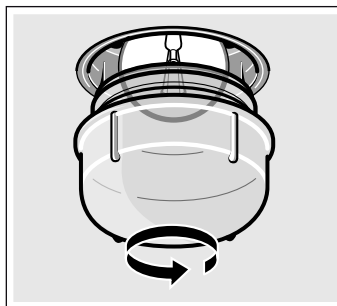
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

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



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

Stiklinis dangtis

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

Klientų aptarnavimo skyrius

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

E 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 pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašą.

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

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tuomet, jeigu taip nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.
- Troškindami ar kepdami orkaitės dureles darinėkite kuo rečiau.
- Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite kartu įstumti ir 2 keturkampes kepimo formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos, išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami likusią šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

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 ką nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę durelių stiklo pusę. Pritvirtinkite orkaitės dureles su lipnia juosta prie prietaiso šoninių sienelių.

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

Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

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

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastabos

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

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Kepant pyragus ir tortus, viršutinis / apatinis kaitinimas  užtikrina geriausią rezultatą.

Kepdami su 3D karšto oro srautu , šiuos priedus įstumkite į nurodytą lygį:

- pyragas pyrago formoje: 2 lygyje
- pyragas ant kepimo padėklo: 3 lygyje

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepant 2 lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygyje
- kepimo padėklas: 1 lygyje

Vieną metu įstumti patiekalai neturi būti baigti ruošti tuo pačiu metu.

Lentelėje rasite patiekalų pasirinkimą.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Lentelės

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

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

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Pyragai formose	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plakto tešlos pyragas, paprastas	pailga kekso forma	2		160-180	55-65
Plonas plakto tešlos pyragas (pvz., keksas)	pailga kekso forma	2		155-175	65-75
Trapios tešlos padas su krašteliu	išardoma forma	1		160-180	30-40
Torto padas iš plakto tešlos	vaisinio pyrago pado forma	2		160-180	25-35
Biskvito tortas	išardoma forma	2		160-180	30-40
Vaisinis arba varškės pyragas, trapi tešla*	tamsi išardoma forma	1		170-190	70-90
Plonas vaisinis pyragas iš plakto tešlos	išardoma forma	2		150-170	55-65
Pikantiškas pyragas* (pvz., pyrago tešlos apkepas su įdaru / svogūnų pyragas)	išardoma forma	1		180-200	50-60

* Pyragą palikite maždaug 20 minučių prietaise atvėsti.

Pyragas ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plakta arba mielinė tešla sausu viršutiniu sluoksniu	universalusis padėklas	3		160-180	25-35
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		150-170	40-50
Plakta arba mielinė tešla su šviežiais vaisiais	universalusis padėklas	3		140-160	40-50
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		130-150	50-60
Biskvitinis vyniotinis (įkaitinti)	universalusis padėklas	2		170-190	15-20
Mielinė pynė, 500 g miltų	universalusis padėklas	2		160-180	25-35
Kalėdinis keksas, 500 g miltų	universalusis padėklas	3		160-180	50-60
Kalėdinis keksas, 1 kg miltų	universalusis padėklas	3		150-170	90-100
Štrudelis, saldus	universalusis padėklas	2		180-200	55-65
Pica	universalusis padėklas	3		180-200	20-30
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		150-170	35-45

* Kepdami dviejuose lygiuose visada į aukščiausią lygį įstumkite universalųjį padėklą.

Duona ir bandelės

Jei kitaip nenurodyta, prieš kepdami duoną įkaitinkite orkaitę.

Niekada nepilkite vandens tiesiai į karštą orkaitę.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2		270	8
				190	35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2		270	8
				190	35-45
Bandelės (pvz., ruginės bandelės)	universalusis padėklas	2		180-200	15-20
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas	1+3		160-180	15-25

* Kepdami dviejuose lygiuose visada į aukščiausią lygį įstumkite universalųjį padėklą.

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	universalusis padėklas	3		150-170	10-20
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		130-150	30-40
Kreminiai pyragaičiai	universalusis padėklas	3		70-90	135-145
Plikyta duona	universalusis padėklas	2		200-220	30-40
Migdoliniai sausainiai	universalusis padėklas	3		110-130	30-40
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		100-120	35-45
Sluoksniuota tešla	universalusis padėklas	3		190-210	20-30
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas *	1+3		180-200	30-40

* Kepdami dviejuose lygiuose visada į aukščiausią lygį įstumkite universalųjį padėklą.

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.
Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieta prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą □ viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskruti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepiniai apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą 🌀. Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

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

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

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

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

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

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

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

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

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

Kepimo griliu nurodymai

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

Prieš dėdami kepus gabaliukus ant grotelių, maždaug 3 minutes pakaitinkite grilį.

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 liks švaresnė orkaitė.

Kepimo padėklą arba universalųjį padėklą galima įstumti tik į 4 lygį. Dėl aukštos temperatūros jie gali deformuotis ir ištraukiant pažeisti orkaitės vidų.

Jei įmanoma, kepkite vienodo dydžio gabaliukus. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks sultingi. Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

Apverskite kepus gabaliukus praėjus ⅔ nurodytam laikui.

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite mėsa.

Kai kepsnys paruoštas, palikite dar 10 minučių uždarytoje ir išjungtoje orkaitėje. Tokiu būdu mėsos geriau pasiskirstys sultys.

Pasibaigus kaitinimo laikui, įvyniokite jautienos kepsnį į aluminio foliją ir palikite orkaitėje 10 minučių.

Kepdami kiaulieną su oda padarykite odoje kryžiaus formos įpjovą ir įdėkite kepsnį į indą taip, kad iš pradžių oda būtų nukreipta žemyn.

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Jautiena						
Jautienos kepsnys	1,0 kg	uždengtas	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Jautienos filė, mažai iškepta	1,0 kg	atviras	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepus	1,0 kg	atviras	1		230-250	50
Didkepsniai, 3 cm, mažai iškepti		grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	15

Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Kiauliena						
be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
su oda (pvz. , mentė)	1,0 kg	atviras	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kaselio kepsnys su kaulais	1,0 kg	uždengtas	1		210-230	80

Ėriena						
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	1		170-190	120

Faršas						
Kepsnys iš faršo	apie 750 g	atviras	1		180-200	70

Dešrelės						
Dešrelės		grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	15

Paukštiena

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja įstumiant į šaltą orkaitę.

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

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

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite, kad galėtų ištekėti riebalai.

Paukštį ant grotelių dėkite krūtine žemyn. Visą paukštį apverskite praėjus dviem trečdaliams laiko.

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė, min.
Viščiuko pusė, 1–4 vnt.	po 400 g	grotelės	2		210-230	40-50
Vištienos gabalėliai	po 250 g	grotelės	3		210-230	30-40
Visas viščiukas, 1–4 vnt.	po 1 kg	grotelės	2		200-220	55-85
Antis, visa	1,7 kg	grotelės	2		170-190	80-100
Žąsis, visa	3,0 kg	grotelės	2		160-180	110-130
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2		180-200	80-100
2 kalakuto šlaunelės	po 800 g	grotelės	2		180-200	80-100

Žuvis

Po 2/3 nurodyto laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Visos žuvies vartyti nereikia. Įkiškite į orkaitę visą žuvį plaukimo padėtyje, nugaros peleku į viršų. Žuvis bus stabilesnė, jei į jos pilvą įkišite pusę bulvės arba mažą karščiui atsparų indą. Jei kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite universalų padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys ir orkaitė liks švaresnė.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, visa	po 300 g	grotelės	3		2	20-25
	1,0 kg	grotelės	2		190-210	40-50
	1,5 kg	grotelės	2		180-200	60-70
Žuvis griežinėliais, pvz., kotletai	po 300 g	grotelės	4		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 vėsenio jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

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

Indą visada statykite ant grotelių. Apkepo gaminimo 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		170-190	50-60
Makaronų apkepas	apkepo forma	2		210-230	25-35
Apkepėlė					
Bulvių apkepėlė iš nevirtų ingredientų, maks. 2 cm aukščio	apkepo forma	2		160-180	60-80
	2 apkepo formos*	1+3		160-180	60-80
Skrudinta duona					
Duonos skrudinimas, 12 vnt.	grotelės	4		3	4-5
Apkepta skrudinta duona, 12 vnt.	grotelės	3		3	5-8

* Papildomų padėklų ir grotelių kaip specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje parduotuvėje.

Paruošti produktai

Laikykites 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	Trukmė, min.
Štrudelis su vaisių įdaru	universalusis padėklas	3		190-210	45-55
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3		210-230	25-30
Pica	grotelės	2		200-220	15-20
Pica iš prancūziškojo batono	grotelės	2		190-210	15-20

Nuoroda

Ruošiant šaldytus produktus, universalusis padėklas gali deformuotis. Taip atsitinka dėl didelių priedų veikiančios temperatūros skirtumų. Deformacija dingsta vėl per ruošimo procesą.

Specialūs patiekalai

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

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

Jogurto paruošimas

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

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

Mielinės tešlos kildinimas

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

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

Atitirpinimas

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.
Maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.
Paukštieną į lėkštę dėkite krūtine žemyn.

Šaldyti produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
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 diovinti.
Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusauskinkite.
Universalajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.
Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.
Baigtus diovinti 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 kraštelių, 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.
Obulių tyrė, kriaušės, slyvos	išjungti	apie 35 min.

Daržovės

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

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, kalmarai, 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.

Švirkštu formuojami kepiniai (pvz., švirkštu formuojamas pyragas su cukraus sirupu):

vienu metu įstumti patiekalai neturi būti baigti ruošti tuo pačiu metu.

Dengtas obuolių pyragas, 1 lygyje:
pakeiskite tamsios išardomos formos padėtį, įstumkite įstrižai.
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygyje:
pakeiskite tamsios išardomos formos padėtį.

Pyragas išardomoje metalinėje formoje:
kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą  1 lygyje.
Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite išardomą formą.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	universalusis padėklas	3		150-170	20-30
	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas**	1+3		140-160	35-45
Maži pyragaičiai	universalusis padėklas	3		150-170	25-35
Maži pyragaičiai, iš anksto įkaitinti	emaliuotas kepimo padėklas + universalusis padėklas**	1+3		140-160	30-40
Neriebus biskvitas	išardoma forma	2		160-180	30-40
Dengtas obuolių pyragas	universalusis padėklas + 2 išardomos formos Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grotelės* + 2 išardomos formos Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

* Papildomų grotelių kaip specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje parduotuvėje.

** Kepdami dviejuose lygiuose visada į aukščiausią lygį įstumkite universalųjį padėklą.

*** Pyrago formą ant priedo statykite įstrižai.

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 10 min. įkaitinti	grotelės	4		3	1½-2
Mėsainiai, 12 vnt.* be įkaitinimo	grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	25-30

* Praėjus ⅔ laikui apverskite

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	36	Klientu apkalpošanas dienests	44
Bojājumu iemesli.....	37	E numurs un FD numurs	44
Jūsu jaunā cepēskrāsns	38	Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	45
Vadības panelis.....	38	Enerģijas taupīšana.....	45
Funkciju slēdzis.....	38	Videi draudzīga utilizācija.....	45
Temperatūras slēdzis.....	38	Pasākumi transportēšanas laikā.....	45
Gatavošanas telpa.....	39	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	45
Jūsu piederumi	39	Cepumi un kūkas.....	45
Piederumu ievietošana.....	39	Padomi cepšanai	47
Papildpiederumi	40	Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	47
Durvju drošības ierīce	40	Padomi cepšanai un grilēšanai.....	49
Pirms pirmās lietošanas.....	40	Pudiņi, suflē, grauzdiņi.....	49
Cepēskrāsns uzkarsēšana.....	40	Gatavie produkti.....	50
Piederumu tīrīšana.....	40	Īpaši ēdieni.....	50
Cepēskrāsns iestatišana	40	Atkausēšana	50
Karsēšanas veidi un temperatūra.....	40	Žāvēšana	51
Ātrā uzkarsēšana	41	Pasterizācija	51
Apkope un tīrīšana.....	41	Akrilamīds pārtikas produktos	52
Mazgāšanas līdzekļi	41	Testa ēdieni	53
Statņu demontēšana un montēšana	42	Cepšana	53
Cepēskrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....	42	Grilēšana	53
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	43		
Ko darīt kļūmes gadījumā?	44		
Kļūmju tabula.....	44		
Cepēskrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa.....	44		
Stikla pārsegs.....	44		

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

⚠ Svarīgas drošības norādes

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

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

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

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

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

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

Apdegumu risks!

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

Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

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

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta,

izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus 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.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

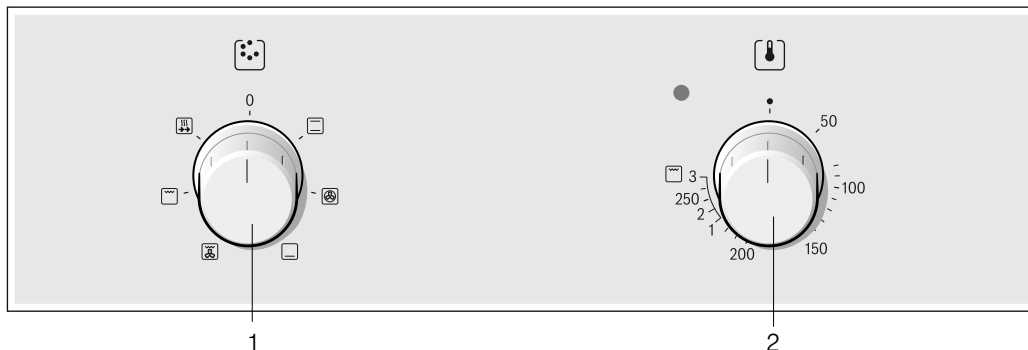
Jūsu jaunā cepeškrāsns

Šeit jūs iepazīsities ar savu jauno cepeškrāsni. Mēs pastāstīsim, kā lietot vadības paneli un atsevišķus vadības

elementus. Jūs iegūsiat informāciju par ēdiena gatavošanas telpu un piederumiem.

Vadības panelis

Šeit jūs gūsiat ieskatu par vadības paneli. Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojumi

1	Funkciju slēdzis
2	Temperatūras slēdzis

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdzi jūs varat iestatīt cepeškrāsns karsēšanas veidu. Funkciju slēdzi var griezt pa labi vai pa kreisi.

Kad ir iestatīts nepieciešamais karsēšanas veids, cepeškrāsnī iedegas lampiņa.

Iestatījumi	Funkcija
0 Izsl.	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Karsēšana no augšas/apakšas	Cepšana iespējama tikai vienā līmenī. Šis iestatījums ir labi piemērots kūkām un picai formās vai uz paplātes, kā arī liesiem liellopa gaļas, teļa gaļas un medījumu gaļas cepeša gabaliem. Karstums vienmērīgi tiek padots no augšas un apakšas.
3D karstais gaiss*	Kūkas, picu, nelielus cepumus, kēksiņus un kārtaino mīklu jūs varat vienlaicīgi gatavot divos līmeņos. Cepeškrāsns aiz mugurējā sienā iebūvētais ventilators ar riņķveida sildķermeni vienmērīgi izkliedē uzkarsēto gaisu.
Karsēšana no apakšas	Ar karsēšanas veidu Karsēšana no apakšas jūs ēdienus varat uzsildīt vai apbrūnināt no apakšpuses. Karstums tiek padots no apakšpuses.
Grilēšana ar cirkulējošo gaisu	Grilēšana ar karsto gaisu ir īpaši pielāgota zivs, putnu un lielu gaļas gabalu grilēšanai. Grila sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators izkliedē sakarsēto gaisu ap ēdieniem.
Plakaniskā grilēšana, liela virsma	Jūs varat grilēt vairākus steikus, desiņas, zivis un grauzdiņus. Uzkarsēta visa grilēšanas sildķermeņa virsma.

* Karsēšanas veids atbilst energoefektivitātes klasei EN50304.

Iestatījumi

Funkcija

	Ātrā uzkarsēšana	Ātrai ēdiena uzkarsēšanai.
--	------------------	----------------------------

* Karsēšanas veids atbilst energoefektivitātes klasei EN50304.

Temperatūras slēdzis

Ar temperatūras slēdzi var iestatīt temperatūru un sildīšanas pakāpi.

Iestatījumi		Funkcija
	Izsl.	Cepeškrāsns nav karsta.
50-270	temperatūras diapazons	Temperatūra °C.
1., 2., 3.	Grilēšanas pakāpes	Grilēšanas pakāpes, liela grila  virsma. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Ja cepeškrāsns karsē, spīd lampiņa virs temperatūras slēdža. Tā nodziest karsēšanas pauzēs. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

Grilēšanas pakāpes

Veicot plakanisko grilēšanu , ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet grilēšanas pakāpi.

Gatavošanas telpa

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

Cepeškrāsns lampiņa

Cepeškrāsns lietošanas laikā spīd cepeškrāsns lampiņa. Pagriežot funkciju slēdzi brīvi izvēlētā pozīcijā, cepeškrāsns lampiņu var ieslēgt arī bez cepeškrāsns karsēšanas.

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.

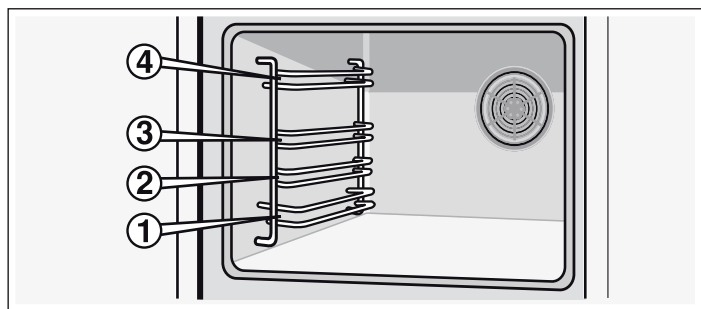
Jūsu piederumi

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.

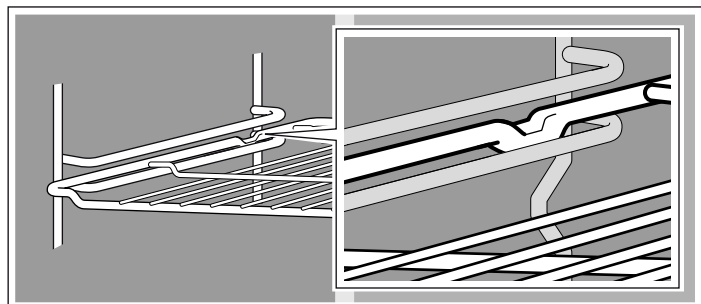
Piederumu ievietošana

Piederumus cepeškrāsnī var ievietot 4 dažādos augstumos. Vienmēr ievietojiet piederumus līdz galam, lai tie nepieskartos cepeškrāsns stikla durtiņām.



Izvelkot piederumu aptuveni līdz pusei, tas nofiksējas. Tādējādi var viegli izņemt ēdienu.

Ievietojot piederumu cepeškrāsnī, pievērsiet uzmanību piederuma izliekumam aizmugurē. Tikai tādā veidā tas pareizi nofiksēsies.



Norādījums: Karstuma ietekmē piederums var mainīt formu. Pēc atdzišanas piederums atgūs iepriekšējo formu. Tā darbība netiek traucēta.

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.



Restes

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

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



Emaljēta panna

kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



Universālā panna

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

Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Papildpiederumi

Papildpiederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Mūsu brošūrās vai internetā ir atrodami dažādi, attiecīgajai cepeškrāsnij piemēroti papildpiederumi. Papildpiederumu pieejamība, kā arī iespēja

tos iegādāties internetā dažādās valstīs ir atšķirīga. Informācija par to ir atrodama pirkuma dokumentos.

Ne visus papildpiederumus var izmantot katrai iekārtai. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas iekārtas pilnu nosaukumu (E Nr.).

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Režģis	HEZ 434000	Traukiem, kūku veidnēm, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.
Alumīnija panna	HEZ 430001	Kūkām un plāceņiem. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Emaljēta panna	HEZ 431001	Kūkām un plāceņiem. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī, lai slīpā daļa ir vērsta cepeškrāsns durtiņu virzienā.
Universālā panna	HEZ 432001	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas savākšanai zem režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Cepeškrāsns durvis – papildu drošības pasākumi

Ilgākas cepšanas vai vārīšanas laikā cepeškrāsns durvis var ļoti sakarst.

Ja jums ir mazi bērni, cepeškrāsns lietošanas laikā ir jābūt īpaši uzmanīgiem.

Tādēļ cepeškrāsnī var aprīkot ar aizsardzības iekārtu (aizsardzības režģi), kas novērš tiešu pieskaršanos cepeškrāsns durvīm. Šo papildpiederumu (440651) var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

Durvju drošības ierīce

Durvju drošības ierīce ir iekļauta cepeškrāsns komplektācijā. Durvju drošības ierīci uzmontē zem iekārtas paneļa. Lūdzu ņemiet vērā montāžas norādes.

Lai atvērtu durvis, spiediet durvju drošības ierīci augšup. Aizverot cepeškrāsns durvis, pārbaudiet, vai durvju drošības ierīce ir nofiksējusies.

Pirms pirmās lietošanas

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

Cepeškrāsns uzkaršēšana

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

Vēdiniet virtuvi, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

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

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

Piederumu tīrīšana

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

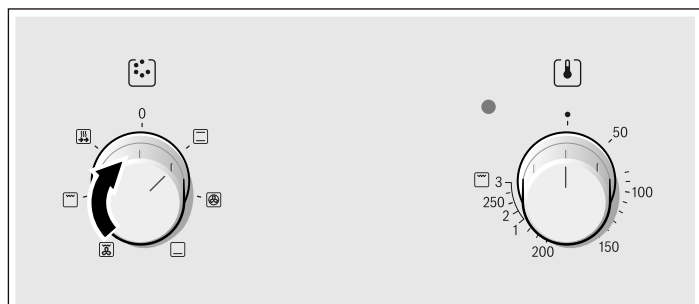
Cepeškrāsns iestatīšana

Jums ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karšēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

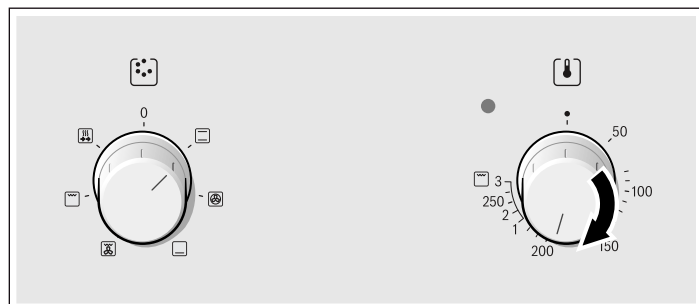
Karšēšanas veidi un temperatūra

Piemērs attēlā: Karšēšana no augšas/apakšas 190 °C

1. Ar funkciju slēdzi iestatiet vajadzīgo karšēšanas veidu.



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



Cepeškrāsns tiek uzkaršēta.

Cepeškrāsns izslēgšana

Iestatiet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

lestatījumu maiņa

Karsēšanas veidu, temperatūru un grilēšanas pakāpi var mainīt pēc vajadzības.

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot karsēšanas veidu Ātrā uzkarsēšana, cepeškrāsns īpaši ātri tiek uzkarsēta līdz iestatītajai temperatūrai.

Izmantojiet karsēšanas veidu Ātrā uzkarsēšana tikai temperatūrām, kas pārsniedz 100 °C.

Lai nodrošinātu ēdiena vienmērīgu karsēšanu, ēdienu cepeškrāsnī ievietojiet tikai pēc ātrās uzkarsēšanas beigām.

1. Iestatiet funkciju slēdzi pozīcijā .

2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.

Cepeškrāsns ieslēdzas pēc dažām sekundēm. Spīd displeja elementi virs temperatūras slēdža.

Ātrās uzkarsēšanas funkcija ir pabeigta

Virš temperatūras slēdža nodziest indikatora lampiņa. Ievietojiet cepeškrāsnī ēdienu un iestatiet vēlamo karsēšanas veidu.

Pārtrauciet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Apkope un tīrīšana

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

Norādījumi

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

Mazgāšanas līdzekļi

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

Tīrot cepeškrāsnī:

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

Pirms izmantot jaunu sūkli, rūpīgi to izskalojiet.

Vadības pane- lis	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Tīriet ar mazgāšanas drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīša- nas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Nerūsējošā tērauda virs- mas	Notīriet ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virs- mas paralēli materiāla tekstūrai. Citādi var ras- ties skrambas. Nosusiniet ar sausu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, skrāpējošus sūkļus vai rupjas tīrīša- nas drānas. Nerūsējošā tērauda virsmas var nospodrināt, izmantojot īpašus kopšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādes. Īpašus nerūsējošā tērauda mazgāšanas līdzekļus varat iegādāties mūsu klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos.
Emaljētas virs- mas un lakotas virsmas	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa dau- dzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.

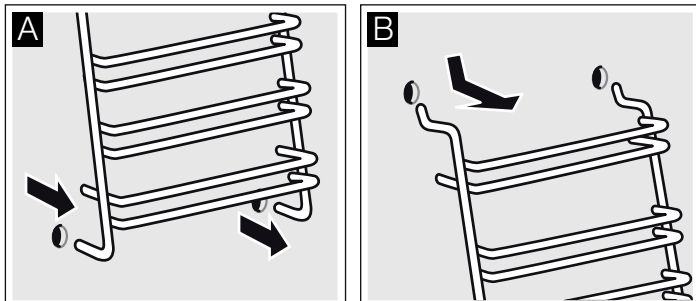
Grozāmie slē- dži	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa dau- dzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Stikla plāksne	Tīriet ar stikla mazgāšanas līdzekli. Neizman- tojiet pārāk iedarbīgus mazgāšanas līdzekļus vai asus metāla priekšmetus. Ar tiem var saskrāpēt stikla plāksnes virsmu un sabojāt to.
Blīvējums	Notīriet ar mitru drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Cepeškrāsns iekšpuse	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli vai eti- ķūdens. Ja ir daudz netīrumu, izmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli tikai uz atdzisušām virsmām.
Cepeškrāsns lampiņas stikla kupols	Notīriet ar nelielu skalošanas līdzekļa dau- dzumu un mīkstu drānu. Nosusiniet ar sausu drānu.
Piederumi	Izmērcējiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Notīriet ar suku vai sūkli.
Alumīnija panna (izvēles)	Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Ar nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu un mīkstu stikla tīrīšanas drānu vai mikro- šķiedru drānu lēni notīriet horizontālā virzienā. Nosusiniet ar sausu drānu. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, skrāpējošus sūkļus vai rupjas tīrīšanas drānas. Citādi var rasties skrambas.
Bērnu drošība (izvēles)	Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem. Izmērcējiet visas plastmasas deta- ļas siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un notī- riet tās ar sūkli. Nosusiniet ar sausu drānu. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
Sildvirsmas	Kopšanas un tīrīšanas norādes ir sniegtas sildvirsmas lietošanas pamācībā.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statņu demontēšana

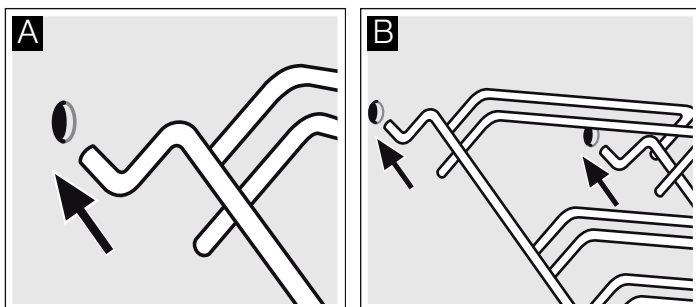
1. Izvelciet apakšējās statnes un nedaudz pavelciet tās uz priekšu. Izņemiet apakšējo statņu pagarinājuma tapas no stiprinājuma atverēm (A attēls).
2. Visbeidzot palieciet statnes uz augšu un uzmanīgi izņemiet tās (B attēls).



Notīriet statnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Cietu netīrumu tīrīšanai izmantojiet suku.

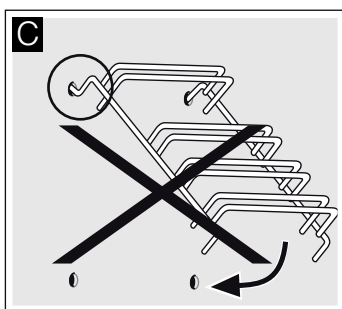
Statņu montēšana

1. Uzmanīgi ievietojiet divus āķus augšējos caurumos. (A–B attēls)



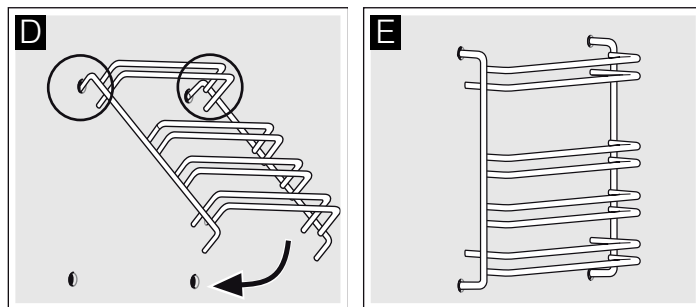
⚠ Nepareiza montāža!

Nepārvietojiet statni, pirms abi āķi nav pilnībā ievietoti augšējos caurumos. Iespējami emaljas bojājumi un plīsumi (C attēls).



2. Diviem āķiem jābūt pilnībā iekārtiem augšējos caurumos. Lēnām un uzmanīgi pārvietojiet statni uz leju, tad iekariet to apakšējos caurumos (D attēls).

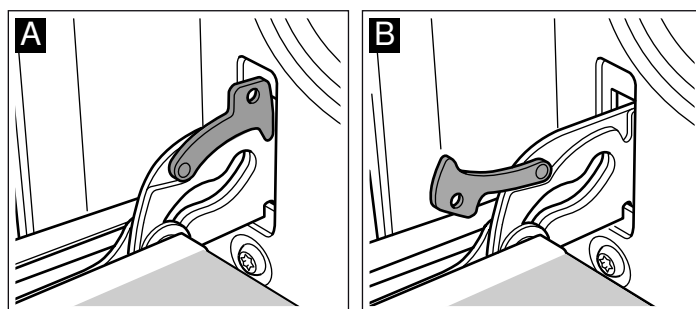
3. Iekariet abus statņus cepeškrāsns sānu sienās (E attēls). Pareizi iemontētu statņu attālums starp abiem augšējiem līmeņiem ir lielāks.



Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

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

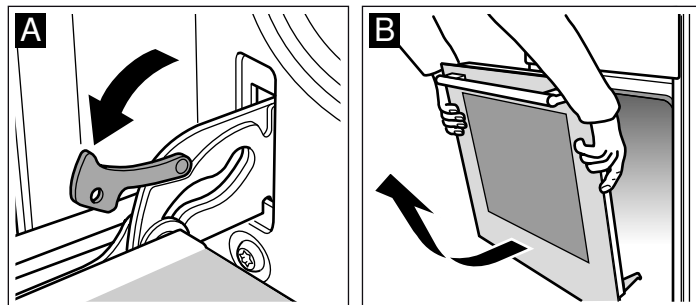


⚠ Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontēšana

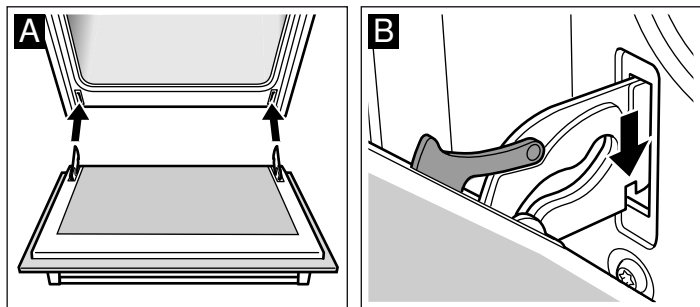
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



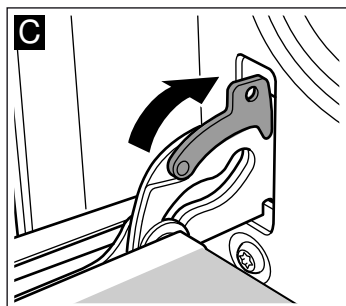
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

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



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



⚠ Savainojumu risks!

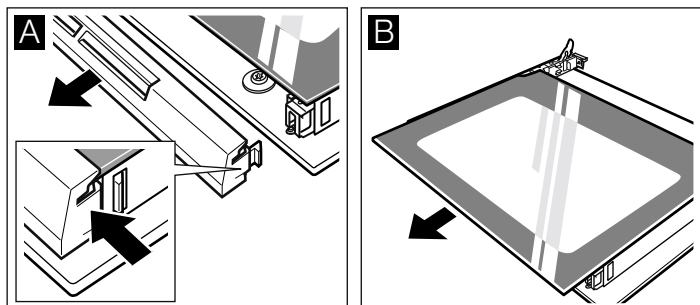
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

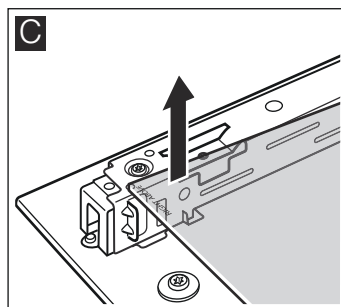
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

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



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

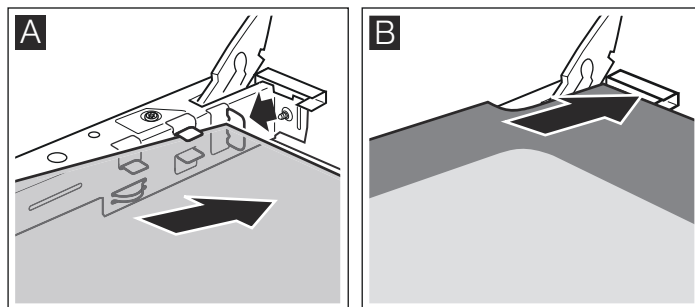
⚠ Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



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

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

Kļūmju tabula

Ja kāds ēdiena neizdodas, lasiet sadaļā *minēto informāciju*. Mēs esam pārbaudījuši ēdienus mūsu pavāru studijā. Šeit atradīsit noderīgus padomus un informāciju par gatavošanu un cepšanu.

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/informācija
Cepeškrāsns nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai drošinātājs nav bojāts.
	Strāvas zudums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves lampa vai citas virtuves ierīces.
Cepeškrāsns nav karsta.	Uz kontaktu daļām sakrājušies putekļi.	Pagriežiet slēdžu rokturus dažas reizes pa labi un pa kreisi.

⚠ Strāvas trieciena risks!!

Remonts, kas nav veikts atbilstoši norādēm, ir bīstams. Remontu drīkst veikt tikai mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniķis.

Uzmanību!

Ja tīkla vads tiek bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pārstāvis no klientu apkalpošanas dienesta vai cits speciālists ar līdzīgu kvalifikāciju.

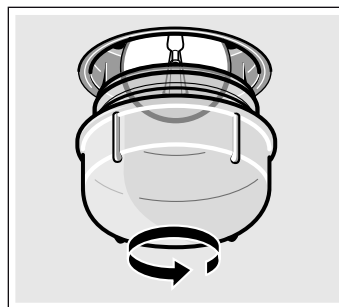
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

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

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

1. Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet trauku diviļi, 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 diviļi 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 izvēlēties no nevajadzīgas tehnikas 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 ☎

Ievērojiet, 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 lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

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

Enerģijas taupīšana

- Pirms gatavošanas ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melnā krāsā nokrāsotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās labi uztver siltumu.
- Gatavošanas vai cepšanas laikā cepeškrāsns durvis atveriet pēc iespējas retāk.
- Vairākas kūkas vislabāk cept citu pēc citas. Tad cepeškrāsns vēl ir silts. Šādi saīsinās otrās kūkas cepšanas laiks. 2 kantainās formas varat novietot arī vienu blakus otrai.
- Ja gatavojat ilgāku laiku, cepeškrāsns varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī 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.

Pasākumi transportēšanas laikā

Nostipriniet visas iekārtas kustīgās detaļas ar līmlenti, kuru var 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 krāsni un durvīm, lai izvairītos no piederumu sadursmes ar stikla durvju iekšpusi. Nostipriniet cepeškrāsns durvis ar līmlenti pie iekārtas sānu sienām.

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

Ja sākotnējais iepakojums vairs nav pieejams,

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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījumi

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

Cepumi un kūkas

Cepšana vienā līmenī

Cepot kūkas un tortes, vislabāko rezultātu var gūt, izmantojot karsēšanas veidu Karsēšana no augšas/apakšas

Cepot ar karsēšanas veidu 3D karstais gaiss , ievietojiet piederumus turpmāk norādītajos augstumos.

- Kūku formā ievietotas kūkas: 2. ievietošanas augstums
- Kūkas uz pannas: 3. ievietošanas augstums

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet karsēšanas veidu 3D karstais gaiss .

Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

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

Ēdieniem, kas cepeškrāsnī ievietoti vienlaicīgi, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Tabulās atradīsiet dažādus ēdienus.

Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

Lietojot gaišās cepšanas formas no plānu sienu 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, minūtes
Kūkas, vienkāršas	Kēksa forma	2		160-180	55-65
Kūkas, smalkas (piem. smilšu kūka)	Kēksa forma	2		155-175	65-75
Smilšu mīklas pamatne ar apmali	Saliekamā forma	1		160-180	30-40
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Augļu pamatnes forma	2		160-180	25-35
Biskvīta torte	Saliekamā forma	2		160-180	30-40
Augļu vai biezpiena torte, smilšu mīklas pamatne*	Tumšā saliekamā forma	1		170-190	70-90
Augļu kūkas, smalkas, kēksa mīkla	Saliekamā forma	2		150-170	55-65
Pikantie cepumi* (piem., franču pīrāgi/ sīpolu cepumi)	Saliekamā forma	1		180-200	50-60

* Ļaujiet kūciņām atdzist iekārtā aptuveni 20 minūtes.

Kūkas uz pannas	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	25-35
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3		150-170	40-50
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar svaigiem augļiem	Universālā panna	3		140-160	40-50
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3		130-150	50-60
Biskvīta rulete (nepieciešams iepriekš uzsildīt)	Universālā panna	2		170-190	15-20
Pītie cepumi no rauga mīklas, 500 g miltu	Universālā panna	2		160-180	25-35
Kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	3		160-180	50-60
Kēkss, 1 kg miltu	Universālā panna	3		150-170	90-100
Ruletes, saldās	Universālā panna	2		180-200	55-65
Pica	Universālā panna	3		180-200	20-30
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3		150-170	35-45

Cepot divos līmeņos, universālo pannu vienmēr ievietojiet augšpusē.

Maize un maizītes

Nelejiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

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

Maize un maizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Rauga mīklas maize, 1,2 kg miltu	Universālā panna	2		270	8
				190	35-45
Rauga mīklas maize, 1,2 kg miltu	Universālā panna	2		270	8
				190	35-45
Maizītes (piem., rudzu mīklas maizītes)	Universālā panna	2		180-200	15-20
	Emaljēta panna + universālā panna	1+3		160-180	15-25

Cepot divos līmeņos, universālo pannu vienmēr ievietojiet augšpusē.

Nelieli cepumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Plāceņi	Universālā panna	3	☐	150-170	10-20
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3	☑	130-150	30-40
Bezē	Universālā panna	3	☑	70-90	135-145
Izstrādājumi no plaucētas mīklas	Universālā panna	2	☐	200-220	30-40
Mandeļu pīrāgi	Universālā panna	3	☐	110-130	30-40
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3	☑	100-120	35-45
Kārtainā mīkla	Universālā panna	3	☑	190-210	20-30
	Emaljēta panna + universālā panna*	1+3	☑	180-200	30-40

Cepot divos līmeņos, universālo pannu vienmēr ievietojiet augšpusē.

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūksi ir gatavi.	Apmēram 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām ar kociņu ieduriet kūkas augstākajā vietā. Ja pie kociņa nepielīp mīkla, kūka ir gatava.
Kūka saplok..	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. Ievērojiet receptē norādītos cepšanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļļojiet izjaukamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
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 nopīlēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

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

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

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ielejiet nedaudz vairāk šķidruma.

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

Vērtības tabulā

Trauki bez vāka = atvērti

Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

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

Cepeši

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. ½ cm augstumā.

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

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

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

Norādījumi par grilēšanu

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij ir jābūt aizvērtai.

Pirms likt grilējamus gabalus uz restēm, uzsildiet grilu aptuveni 3 minūtes.

Novietojiet grilējamus gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējama gabals izdosies vislabāk tad, ja to novietos restu vidējā apgabalā. Papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tādējādi tiks savākta gaļas sula un cepeškrāsns nekļūs pārāk netīra.

Neievietojiet standarta vai universālo pannu 4. augstumā. Augstā temperatūrā tās var mainīt formu un izņemšanas laikā sabojāt cepšanas nodalījumu.

Grilējamiem gabaliem vajadzētu būt pēc iespējas vienāda izmēra. Tad tie vienmērīgi apbrūnēs un būs sulīgi. Pievienojiet sāli steikiem tikai pēc grilēšanas.

Apgrieziet grilējamus gabalus pēc $\frac{2}{3}$ norādītā laika.

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

Gaļa

Apgrieziet gaļu, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

Kad cepetis ir gatavs, uz 10 minūtēm atstājiet to aizvērtā un izslēgtā cepeškrāsnī. Šādi gaļas sula sadalās vienmērīgāk.

Kad ir pagājis gatavošanas laiks, ietiniet rostbifu alumīnija folijā un atstājiet to cepeškrāsnī 10 minūtes.

Gatavojot cūkas cepeti ar ādu, sagrieziet ādu krusta veidā un sākumā novietojiet cepeti traukā ar ādu uz apakšu.

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums, minūtes
Liellopu gaļa						
Liellopa gaļas cepetis	1 kg	slēgts	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Liellopa gaļas fileja, rozā	1 kg	atvērts	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbīfs, rozā	1 kg	atvērts	1		230-250	50
Steiki, 3 cm, rozā		Universālā panna + restes	4+1		3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1 kg	atvērts	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2 kg		1		180-200	140
Cūkgaļa						
Bez cietās ādas (piem., . kakls)	1 kg	atvērts	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Ar cietu ādu (piem. . plecs)	1 kg	atvērts	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2 kg		1		170-190	190
Žāvēta cūkgaļa ar kauliem	1 kg	slēgts	1		210-230	80
Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	1		170-190	120
Maltā gaļa						
Viltotais zaķis	apm. 750 g	atvērts	1		180-200	70
Cīsiņi						
Cīsiņi		Universālā panna + restes	4+1		3	15

Putni

Tabulas vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā un tukšā cepšanas nodalījumā.

Svara vērtības tabulā attiecas uz nepildītu, cepšanai sagatavotiem putniem.

Ja grilēšanu veicat tieši uz režģa, papildus ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.

Cepot pili vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārnem, lai var iztecēt tauki.

Putnus novietojiet uz šķīvja ar krūts daļu uz leju. Apgroziet veselu putnu, kad ir pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika.

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

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums, minūtes
Cāļa gaļas puses, no 1 līdz 4 gab.	pa 400 g	Režģis	2		210-230	40-50
Cāļa gaļas gabali	pa 250 g	Režģis	3		210-230	30-40
Cālis, vesels, no 1 līdz 4 gab.	pa 1 kg	Režģis	2		200-220	55-85
Pīle, vesela	1,7 kg	Režģis	2		170-190	80-100
Zoss, vesela	3 kg	Režģis	2		160-180	110-130
Tītara cālis, vesels	3 kg	Režģis	2		180-200	80-100
2 tītara kājas	pa 800 g	Režģis	2		180-200	80-100

Zivis

Apgrieziet zivs gabalus pēc 2/3 norādītā laika.

Veselas zivis nav jāapgriež. Ievietojiet veselo zivi cepeškrāsnī peldēšanas stāvoklī ar muguras spuru uz augšu. Ielieciet

cepšanas telpā pusi kartupeļa vai nelielu trauku, kuru var likt cepeškrāsnī, lai zivs stāvētu stabilāk.

Grilējot tieši uz režģa, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tādējādi tiks savākta zivs sula un cepeškrāsns nekļūs pārāk netīra.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums, minūtes
Zivs, vesela	gabali pa 300 g	Režģis	3		2	20-25
	1 kg	Režģis	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Režģis	2		180-200	60-70
Zivs šķēlēs, piemēram, karbo- nāde.	gabali pa 300 g	Režģis	4		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 cepeti. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.
Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.	Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.
Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.	Tas ir normāli; to izraisa fizikālas parādības. Liela ūdens tvaiku daļa iziet caur tvaiku izeju. Tas var nosēsties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopīlēt 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, minūtes
Pudiņi					
Saldie pudiņi	Pudiņa forma	2		170-190	50-60
Nūdeļu sacepums	Pudiņa forma	2		210-230	25-35

* Papildu pannas un režģus varat iegādāties klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Suflē					
Kartupeļu suflē no svaigām izejvielām, maks. 2 cm augsts	Pudiņa forma	2		160-180	60-80
	2 pudiņa formas	1+3		160-180	60-80
Grauzdiņi					
Grauzdiņu apbrūnināšana, 12 gab.	Režģis	4		3	4-5
Grauzdiņu cepšana, 12 gabali	Režģis	3		3	5-8

* Papildu pannas un režģus varat iegādāties klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Gatavie produkti

Ņemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Ja jūs izklājat cepšanas piederumu ar cepamo papīru, pārļiecinieties, 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	Ilgums, minūtes
Rulete ar dārzeņu pildījumu	Universālā panna	3		190-210	45-55
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		210-230	25-30
Pica	Režģis	2		200-220	15-20
Bagetes veida pica	Režģis	2		190-210	15-20

Norāde

Universālā panna var deformēties, gatavojot saldētus ēdienus. To izraisa lielās temperatūras atšķirības, kurām pakļauti piederumi. Deformācija izzudīs gatavošanas procesa laikā.

Īpaši ēdieni

Zemā temperatūrā ar 3D karsēšanas gaisu jums vienādi labi izdosies krēmais jogurts un irdena rauga mīkla.
 Vispirms no cepšanas nodalījuma izņemiet piederumus, iekaramās restes vai teleskopiskās izņemšanas vadotnes.

Jogurta sagatavošana

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

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

Rauga mīklas uzrūgšana

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

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

Atkausēšana

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida un daudzuma.
 Ņemiet vērā uz iepakojuma sniegtās ražotāja norādes.

Izņemiet pārtiku no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restēm.
 Putnus novietojiet uz šķīvja ar krūts daļu uz leju.

Saldētā pārtika	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra
Piem., krējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, putni, desa un gaļa, maize un maizītes, kūkas un citi mīklas izstrādājumi.	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 nopilēt un nosusiniet tos.

Izklājiet universālo pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru.

Ļoti sulīgi augļi vai dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež.

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

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

Pasterizācija

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

Uzmanību!

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

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

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

Sagatavošana

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

- 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 durvītas.
- 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	no putām	Sildīšana
Gurķi	–	apm. 35 minūtes
Sarkanās bietes	apm. 35 minūtes	apm. 30 minūtes
Briseles kāposti	apm. 45 minūtes	apm. 30 minūtes
Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti	apm. 60 minūtes	apm. 30 minūtes
Zirņi	apm. 70 minūtes	apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija

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

Cepšana

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.
Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 180 °C.

Plāceņi

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.
Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 170 °C.
Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepeškrāsns frī kartupeļi

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

Testa ēdieni

Šīs tabulas ir sagatavotas pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu dažādu iekārtu pārbaudi un testēšanu.
Saskaņā ar EN 50304/EN 60350 (2009) vai IEC 60350.

Cepšana

Cepšana 2 līmeņos:
Universālo pannu vienmēr ievietojiet virs pannas.
Glazūras cepumi (piemēram glazūras cepumi cukura sīrupā):
Ēdieniem, kas cepeškrāsnī ievietoti vienlaicīgi, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ābolu kūka ar glazūru, 1. augstums:
Mainiet tumšās saliekamās formas pozīciju, ievietojiet to diagonāli.
Ābolu kūka ar glazūru, 2. augstums:
Mainiet tumšās saliekamās formas pozīciju.
Kūkas metāla saliekamajā formā:
cepiet 1. augstumā, izmantojot karsēšanas veidu Karsēšana no augšas/apakšas . Restu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Spiestie cepumi	Universālā panna	3		150-170	20-30
	Emaljēta panna + universālā panna**	1+3		140-160	35-45
Nelielas kūkas	Universālā panna	3		150-170	25-35
Nelielas kūkas, iepriekšēja karsēšana	Emaljēta panna + universālā panna**	1+3		140-160	30-40
Biskvīta rulete	Saliekamā forma	2		160-180	30-40
Ābolu kūkas ar garnējumu	Universālā panna + 2 saliekamās formas Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 režģi + 2 saliekamās formas Ø 20 cm	1+3		170-190	65-75

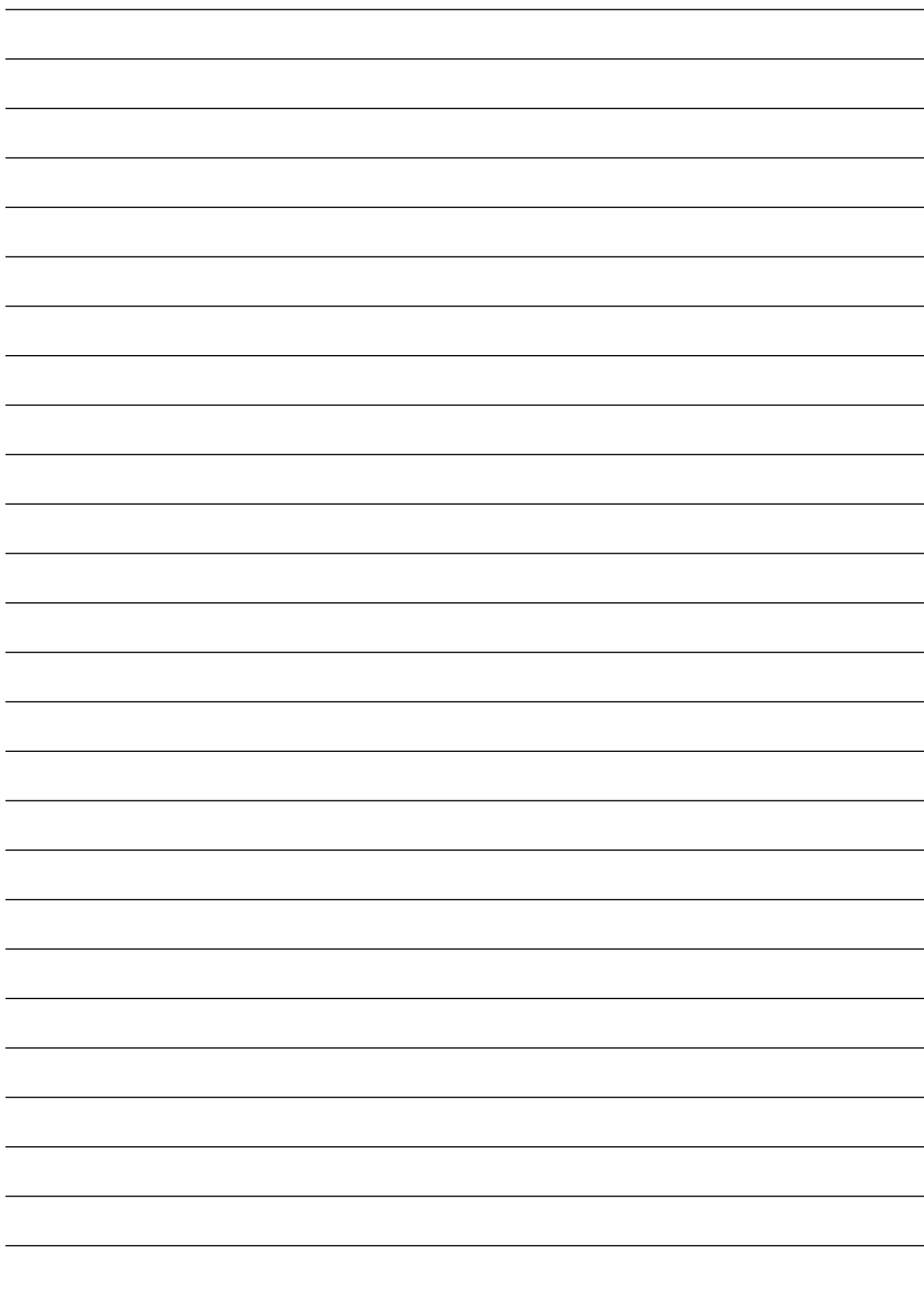
* Papildu režģus varat iegādāties klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās.
Cepot divos līmeņos, universālo pannu vienmēr ievietojiet augšpusē.
*** Novietojiet kūku formas uz piederumiem pa diagonāli.

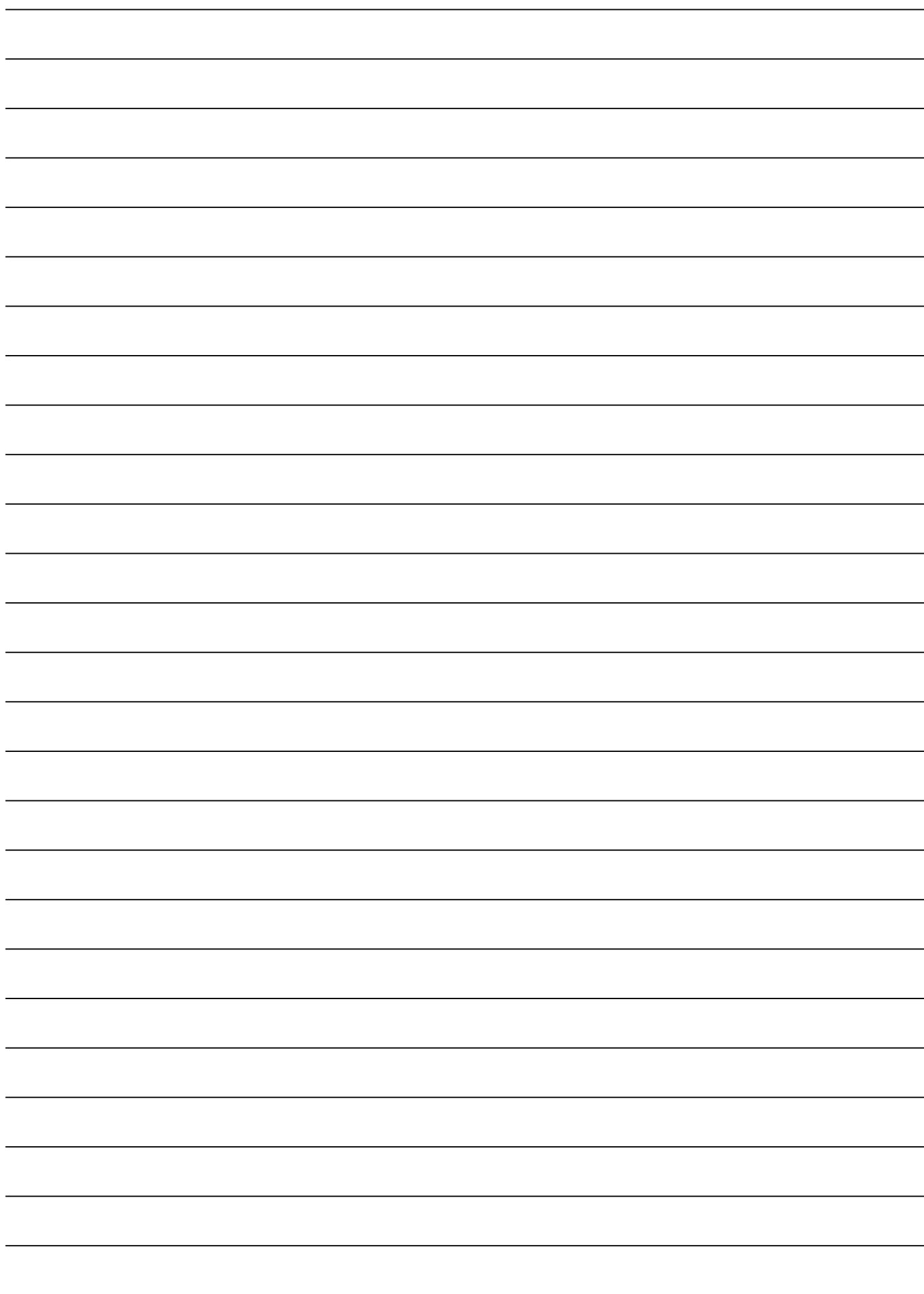
Grilēšana

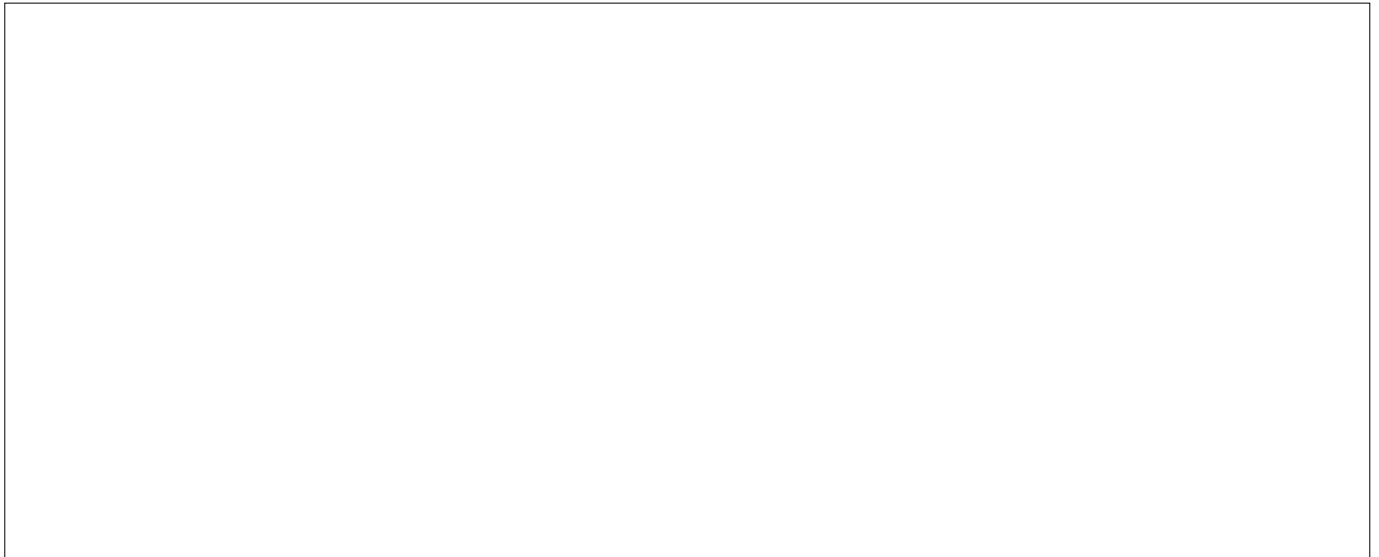
Ja jūs pārtikas produktus novietojat tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tā uztvers gaļas sulu, un cepeškrāsns būs tīrāka.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpes	Ilgums, minūtes
Grauzdiņu brūnināšana iepriekš uzkarsēt 10 min.	Režģis	4		3	1/2-2
Maizītes ar maltas gaļas bifšteku, 12 gabali* Bez iepriekšējas uzkarsēšanas	Universālā panna + režģis	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



9000998529

02
031295