



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



**Eraldiseisev ahi
Stacionari viryklē
Brīvtavoša plīts
HGD425120S**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 3
[It] Naudojimo instrukcija 26

[lv] Lietošanas instrukcija 49

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4
Kahjustuste põhjused	6
Küpsetusahju kahjustused	6
Sokli sahtli kahjustumine	7
Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus	7
Gaasiühendus.....	7
Gaasipaigaldise torked / gaasilõhn	7
Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest	7
Elektriühendus	7
Paigaldage pliit horisontaalselt	7
Seinakinnitus.....	7
Seadme paigaldamine	8
Transportimisel vajalikud meetmed	8
Teie uus seade	8
Üldist	8
Keeduala	9
Juhtpaneel.....	9
Küpsetusruum	9
Lisatarvikud	10
Tarvikute sisseasetamine	10
Lisavarustus	10
Klienditeeninduses müüdav	11
Enne esmakordset kasutamist.....	11
Ahju kuumaks ajamine	11
Tarvikute puhastamine.....	11
Pliidiplaadi reguleerimine	11
Põleti krooni ja katte eelpuhastamine.....	11
Gaasipõleti süütamine	12
Toiduvalmistamise tabel	12
Sobivad nõud.....	12
Kasutuseeskirjad.....	13
Küpsetusahju seadmine	13
Kuumutusviis ja temperatuur	13
Hooldamine ja puhastamine.....	14
Puhastusvahendid	14
Pealmine klaaskate	15
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	16
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	16
Ukseklasaaside eemaldamine ja paigaldamine	17
Tõrge, mis nüüd?	18
Tõrketabel.....	18
Ahjulambi pirni vahetamine.....	18
Klaaskate.....	18
Klienditeenindus	18
E-number ja FD-number	18
Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused	19
Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	19
Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil	19
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	19
Meie köögistuudios katsetatud	19
Koogid ja küpsised.....	19
Küpsetamise nõuanded.....	20
Liha, linnuliha, kala	21
Praadimise ja grillimise nõuanded	22
Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad	23
Valmistooted	23

Eritoidud.....	23
Konservimine	24
Akrüülamiid toiduainetes.....	24
Testtoidud	25
Küpsetamine.....	25
Grillimine.....	25

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

Olulised ohutusnõuded

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

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

Seadme kategooria: Kategooria 1

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

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

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

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

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

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

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ega kaitsevõresid. Need võivad põhjustada õnnetusi.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Põlengu oht!

- 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.
- Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid

(nt pihustuspurke, puhastusvahendeid).
Ärge hoidke põlevaid esemeid
küpsetusahjus ega selle peal.

- Gaasikeedualad, millel ei ole keedunõusid, tekitavad suurt kuumust. Seade ja selle kohal olev õhupuhasti võivad saada kahjustada või süttida. Õhupuhasti filtris olevad rasvajäägid võivad süttida. Asetage sisselülitatud gaasikeedualale alati keedunõu.
- Seadme tagakülj läheb väga kuumaks. See võib kahjustada ühendusjuhtmeid. Elektri- ja gaasijuhtmed ei tohi kunagi kokku puutuda seadme tagaküljega.
- Ärge kunagi pange põlevaid esemeid keedukohtadele ega hoidke neid ahjus. Ärge avage seadme ust, kui seadmest tuleb suitsu. Lülitage seade välja. Tõmmake pistik välja või lülitage välja elektrikilp. Sulgege gaasi juurdevool.
- Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahtlis ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.

Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.
- Tühjad keedunõud lähevad sisselülitatud gaasikeedualal ülimalt kuumaks. Ärge

kunagi asetage sisselülitatud keedualadele tühje keedunõusid.

- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.
- **Tähelepanu:** Puudutatavad detailid võivad grillimisel kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleb eemal hoida.
- Kui vedelgaasiballoon ei ole püstiasendis, võib vedelat propaan-/butaangaasi sattuda seadmesse. Seejuures võib põletitest välja paiskuda tuleleeki. Seadme osad võivad kahjustada saada ja aja jooksul võib kaduda nende hermeetilisus, mis võib kaasa tuua gaasilekke. Selle tagajärjel võib tekkida tulekahju. Veenduge, et vedelgaasiballoonid on alati püstiasendis.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda 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!

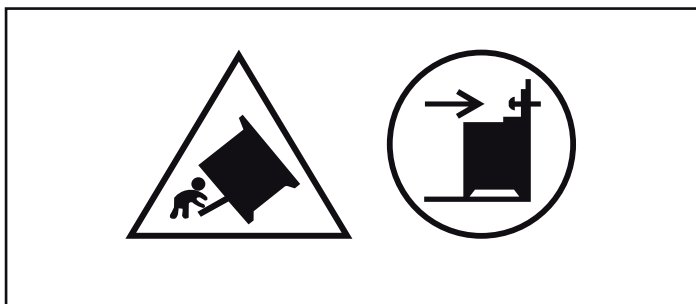
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse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

- **Tähelepanu:** klaaskate võib kuumuse tõttu puruneda. Lülitage enne kaane sulgemist kõik põletid välja. Oodake enne klaaskatte sulgemist, kuni küpsetusahi on jahtunud.



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

Ümberkukkumisoht!



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

Elektrilöögi oht!

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

Kahjustuste põhjused

Keeduala

Tähelepanu!

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

Küpsetusahju kahjustused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur

50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.

- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgselise 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.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

Ärge pange soklisahtlisse kuumi esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

Paigaldamine, gaasi- ja elektriühendus

Gaasiühendus

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

Tegevusloaga spetsialistile või klienditeenindusele

Tähelepanu!

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

Gaasipaigaldise tõrked / gaasilõhn

Kui tunnete gaasilõhna või märkate gaasipaigaldise tõrkeid, peate

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

Seadme nihutamine gaasitorust või ukse käepidemest

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

Elektriühendus

Tähelepanu!

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

Klienditeenindusele

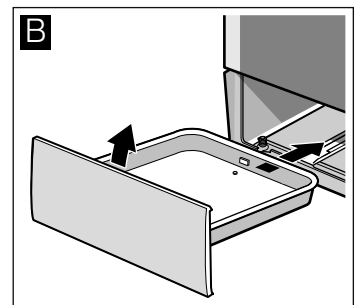
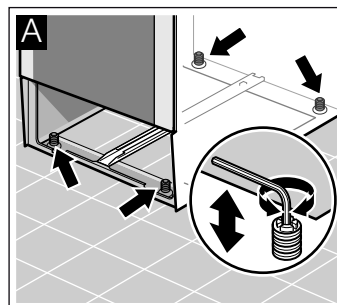
Tähelepanu!

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

Paigaldage pliit horisontaalselt

Asetage pliit otse põrandale.

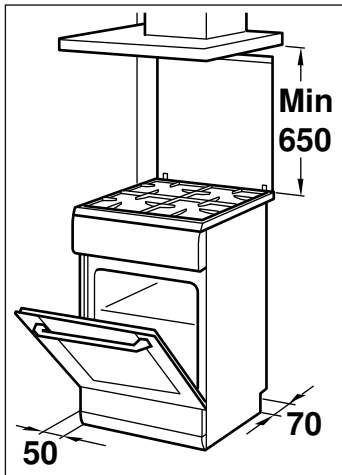
- Tõmmake soklisahtel väljapoole ja tõstke päris välja suunaga üles. Sokli küljes on ees ja taga reguleeritavad jalad.
- Keerake reguleeritavaid jalgu kuuskantvõtmega kõrgemaks või madalamaks, kuni pliit on horisontaalselt (joonis A).
- Lükake soklisahtel tagasi sisse (joonis B).



Seinakinnitus

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

Seadme paigaldamine



- Seade tuleb paigaldada vastavalt etteantud mõõtmetele otse köögipõrandale. Seadet ei tohi paigaldada mingile muule esemele.
- Vahemaa pliidi ülaseri ja õhupuhati vahel peab vastama õhupuhati tootja andmetele.

- Jälgige, et seadet pärast paigaldamist enam ei nihutataks. Võimas põleti või vokkpõleti peab olema ümbritsevatel mööblipindadel vähemalt 50 mm kaugusel.

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 põrutamist. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealmine kate kleeplindiga seadme külgede külge.

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

Kui originaalpakendit enam ei ole

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

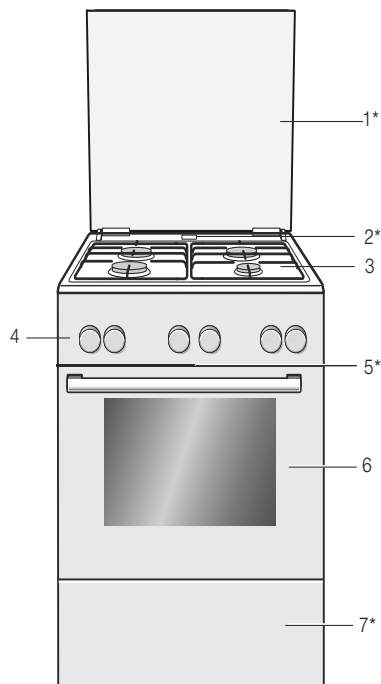
Transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

Teie uus seade

Sellest peatükist leiate teavet seadme, töörežiimide ja lisatarvikute kohta.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused

1* Katteplaat**

2* Auruava

Tähelepanu!

Kui ahi töötab, eraldub sellest kohast kuuma auru

3 Pliidiplaat**

4 Juhtpaneel**

5* Ventilaator

6 Ahjuuks**

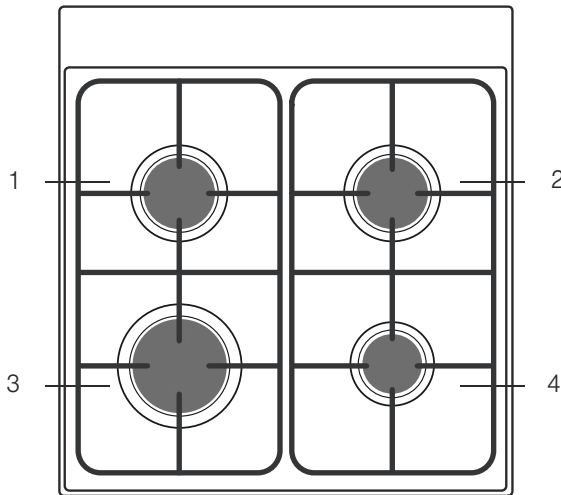
7* Soklisahtel**

* Soovi korral (saadaval teatavate seadmete puhul)

** Sõltuvalt seadme mudelist võib detailides esineda erinevusi.

Keeduala

Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Funktsiooninupp

Seadke funktsioonivaliku lülitiga küpsetusahju kuumutusviis. Funktsioonivaliku lüliti saab pöörata paremale või vasakule.

Kui soovitud kuumutusviis on seatud, süttib küpsetusahjus lamp.

Asendid	Funktsioon
Väljas	Küpsetusahi on välja lülitatud.
Pealt- ja altkuumus*	Küpsetamine ja praadimine on võimalik ainult ühel tasandil. See seade sobib hästi vormides või plaadil olevatele kookidele ja pitsadele ning lahjadele veise-, vasika- ja ulukipraadidele. Kuumus tuleb ühtlaselt alt ja pealt.
Altkuumus	Altkuumutusega saate toitusid järelküpsetada ja järepruunistada. Temperatuur tuleb alt.
Väikesepinnaline grill	Kuumutusviis sobib biifsteekide, vorstide, kala ja röstsaiade väikeses kogustes grillimiseks. Kuumeneb grillküttekeha keskmine osa.
Suurepinnaline grill	Saate grillida mitut biifsteeki, vorsti, kala ja rötsaia. Kuumeneb kogu grillimisküttekeha alune pind.

* Kuumutusviis vastavalt EN50304 energiatõhususklassile.

Selgitused	
1	Tavapõleti
2	Tavapõleti
3	Intensiivpõleti
4	Säästupõleti

Temperatuuri valiku lüliti

Temperatuuri valiku lülitiga saate seada temperatuuri ja grillimisastme.

Asendid	Funktsioon
Nullasend	Küpsetusahi ei ole kuum.
50-270	Temperatuurivahemik
1, 2, 3	Grillimisastmed
Grilli grillimisastmed, väike ja suur pind. Aste 1= nõrk Aste 2= keskmine Aste 3= tugev	

Kui küpsetusahi soojeneb, põleb temperatuuri valiku lüliti kohal lambike. Soojenemise katkestamisel lamp kustub. Mõnede seadete korral see ei põle.

Toiduvalmistuspinna lüliti

Nelja toiduvalmistuspinna lülitiga saate reguleerida pindade küttevõimsust.

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

Seadevahemiku lõpus on piirik. Ärge keerake edasi.

Küpsetusruum

Küpsetusruumis on ahjulamp. Jahutusventilaator kaitseb küpsetusahju ülekuumenemise eest.

Küpsetusahju lamp

Töö ajal põleb küpsetusruumis ahjulamp.

Jahutusventilaator

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

Küpsetusruumi kiireks jahutamiseks pärast tööd töötab jahutusventilaator mingi aja edasi.

Tähelepanu!

Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

Lisatarvikud

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

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



Rest

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

Lükake rest avatud küljega ahjuukse poole ja kumerusega alla poole — küpsetusahju.



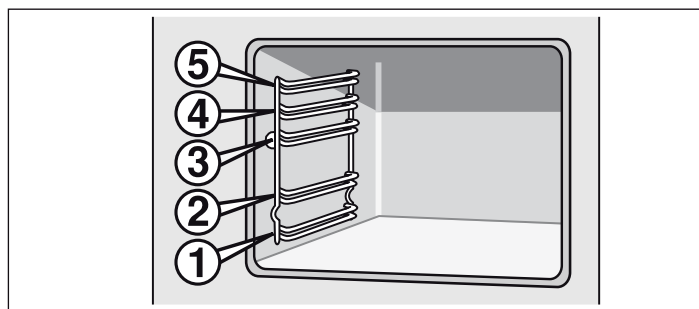
Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat sisse, kaldur ahjuukse suunas.

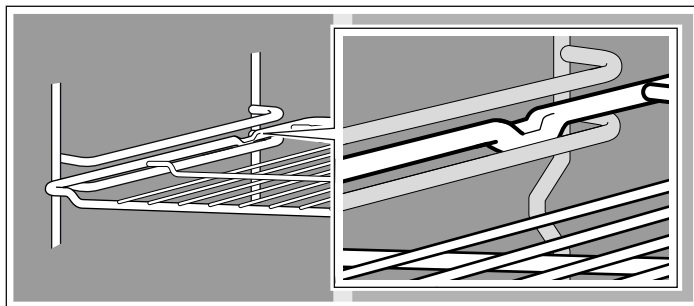
Tarvikute sisseasetamine

Tarvikuid saab küpsetusahjus panna 5 kõrgusele. Lükake tarvikud alati lõpuni sisse, et nad ei puutuks vastu küpsetusahju klaasust.



Tarvikuid saab umbes poolenisti välja tõmmata, ilma et nad kalduma hakkaksid. Nii saab toite kergesti välja võtta.

Tarvikute küpsetusahju sisselükkamisel tuleb jälgida, et sopistus oleks tarviku tagaküljel. Ainult nii fikseerub ta õigesti.



Märkus: Tarvikud võivad kuumaga deformeeruda. Tarviku jahtumisel võtab ta jälle oma esialgse kuju. See ei mõjuta tema 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, kodumasinade kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.

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
Pitsapann	HEZ317000	Sobib eriti pitsa, sügavkülmutatud toitude ja ümarate tortide jaoks. Pitsapanni võite kasutada universaalpanni asemel. Lükake plaat resti kohale ja kaituge vastavalt tabelites toodud andmetele.
Vaherest	HEZ324000	Praadimiseks. Asetage grillimisrest alati universaalpannile. Tilguv rasv ja lihamahl koguneb sinna.
Grillpann	HEZ325000	Kasutatakse grillimisel grillimisrestil asemel või pritsmekaitseks, et kaitsta küpsetusahju tugeva määrdumise eest. Kasutage grillpanni ainult koos universaalpanniga. Grillpannil grillimine: Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3. Grillpann pritsmekaitseks: Universaalpann lükatakse koos grillpanniga resti alla.
Küpsetuskivi	HEZ327000	Küpsetuskivi sobib ideaalselt koduse leiva-saia, kuklite ja krõbeda põhjaga pitsa valmistamiseks. Küpsetuskivi tuleb alati soovitud temperatuurini eelkuumutada.
Emailplaat	HEZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldur ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga emailplaat	HEZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldur ahjuukse suunas.

Lisavarustus	HEZ number	Funktsioon
Universaalpann	HEZ332003	Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitade ja suurte praadide jaoks. Võib kasutada ka resti alla asetatud rasva või lihamahlade kogumiseks. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Nakkumisvastase kaitsekihiga universaalpann	HEZ332011	Mahlased koogid, küpsised, sügavkülmutatud toidud ja suured praed tulevad universaalpannilt kergemini lahti. Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni profipotiks.
Profipann vaherestiga	HEZ333003	Sobib eriti hästi suuremate koguste valmistamiseks.
Rest	HEZ334000	Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükkide ja sügavkülmutatud toitade jaoks.
Klaasist ahjupotid	HEZ915001	Klaasist ahjupott sobib pruunistatult hautatud toitade ja vormiroogade valmistamiseks. Sobib eriti hästi programmide ja praadimisautomaatika kasutamiseks.

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamisseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

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

Roostevabast terasest pindade hooldus- pid	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hoolitsemise.
Küpsetusahju grillipuhastusgeel	Toote nr 463582	Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiudlapp eemaldab ühe töö käiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselukkuga kaasas olevat lehte.

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.

Pliidiplaadi reguleerimine

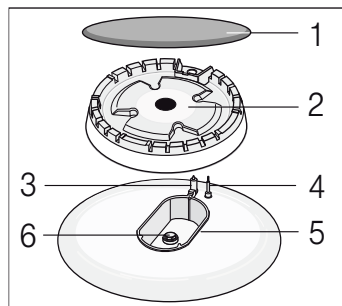
Teie pliidiplaadil on neli gaasipõletit. Siit saate teada, kuidas süüdata gaasipõletid ja reguleerida leegi suurust.

Põleti krooni ja kate eelpuhastamine

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

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

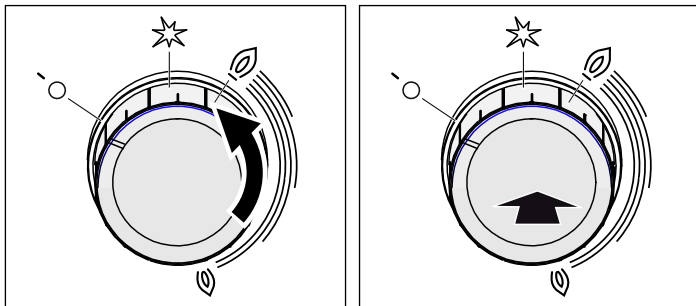
Düüs (6) peab olema kuiv ja puhas. Asetage põletikate alati täpselt põletikroonile.



Gaasipõleti süütamine

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

1. Võtke pealt pliidi pealmine kate. Kuni pliiti kasutatakse, peab pealmine kate olema avatud.
2. Pöörake soovitud keeduala lüliti vasakule süüteasendisse ✱. Süütamine algab.
3. Vajutage keeduala lülile ja hoidke seda 1-3 sekundit all. Gaasi väljavool käivitub ja gaasipõleti süttib.



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

4. Reguleerige välja soovitud suurusega leek. Seadistuse väljas @ ja seadistuse vahel ei ole leek stabiilne. Seepärast valige alati seadistus, mis jääb @ suure ja @ väikese leegi vahele.

5. Kui leek uuesti kustub, korrake toimingut 2. sammust alates.

6. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake keeduala lüliti paremale asendisse o väljas.

Ärge hoidke keeduala lüliti süüteasendis üle 15 minuti. Kui põleti 15 sekundi möödudes ei sütti, oodake vähemalt üks minut. Seejärel korrake süütamisprotsessi.

⚠ Tähelepanu!

Kui pöörate pärast väljalülitamist veel kuuma pliidi keeduala lüliti, tuleb gaas välja. Kui Te ei keera keeduala lüliti süüteasendisse, ✱ katkeb gaasi juurdevool 60 sekundiks.

Gaasipõleti ei süüta.

Voolukatkestuse või niiskete süüteküünalde korral võite süüdata gaasipõleti gaasisüütaja või tiku abil.

Toiduvalmistamise tabel

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

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

Keetmisel kasutage võimalikult vähe vett, nii jäävad vitamiinid ja mineraalained alles. Valige lühikesed küpsetusajad, et aedvili jääks krõmpsuv ja toitainerikas.

Näide	Roog	Keeduala	Võimsusaste
Sulatamine	Šokolaad, või, margariin	Säästupõleti	väike leek
Soojendamine	Puljong, konservaedvili	Tavapõleti Elektriline keeduplaat**	väike leek 1-2
Soojendamine ja soojana hoidmine	Supid	Säästupõleti Elektriline keeduplaat**	väike leek 1-2
Aurutamine*	Kala	Tavapõleti Elektriline keeduplaat**	Suure ja väikese leegi vahel 3-4
Aurutamine*	Kartulid ja muu aedvili, kala	Tavapõleti Elektriline keeduplaat**	Suure ja väikese leegi vahel 3-4
Keetmine*	Riis, aedvili, liharoad (kast-mega)	Tavapõleti Elektriline keeduplaat**	suur leek 5-6
Praadimine	Pannkoogid, kartulid, šnitsel, kalapulgad	Intensiivpõleti** Vokkpõleti**	Suure ja väikese leegi vahel

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

** Soovi korral. ** Saadaval olenevalt mudelist (vokkpõletil praadimiseks soovitame kasutada vokkpanni.)

Sobivad nõud

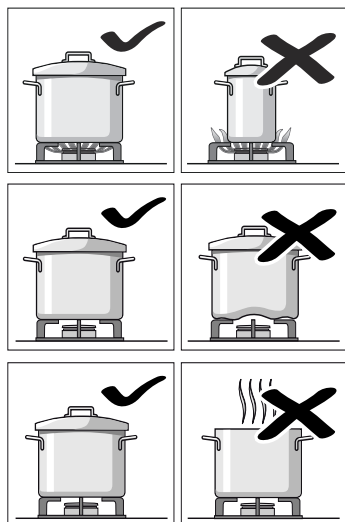
Põleti/elektriline keeduplaat	Poti vähim läbimõõt	Poti suurim läbimõõt
Elektriline keeduplaat*	14,5 cm	14,5 cm
Vokkpõleti** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Intensiivpõleti 3 kW	24 cm	28 cm
Tavapõleti 1,7kW	18 cm	24 cm
Säästupõleti 1 kW	12 cm	18 cm

* valikvarustus (elektrilise keeduplaadiga mudelitele)

** valikvarustus (vokkpõletiga mudelitele)

Kasutuseeskirjad

Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säästa ja vältida nõude kahjustamist:



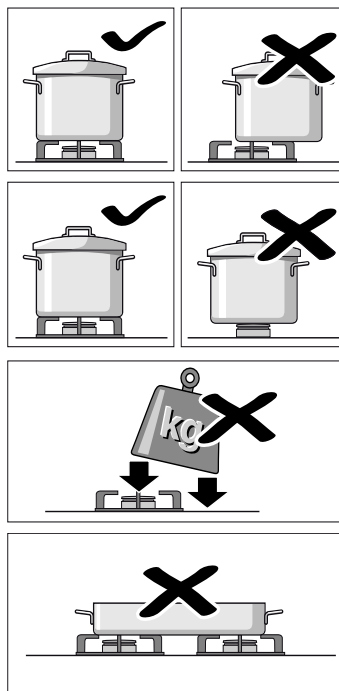
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid.

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

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

Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.

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



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

Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile.

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

Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult.

Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.

Ärge kasutage ühe ainsa nõu jaoks kahte põletit või soojusallikat.

Vältige praeplaatide, savipottide jms kasutamist pikaajaliselt maksimaalsel võimsusel.

Küpsetusahju seadmine

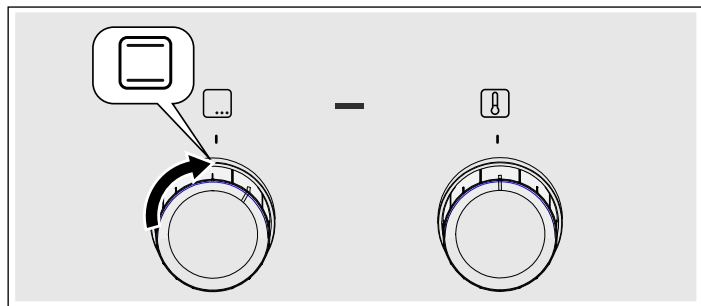
Teil on küpsetusahju seadmiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviisi ja temperatuuri või grilliaste.

Märkus: Enne toidu ahju panemist soovitatakse alati ahju eelkuumutada, et vältida klaasil liigse kondensatsiooni teket.

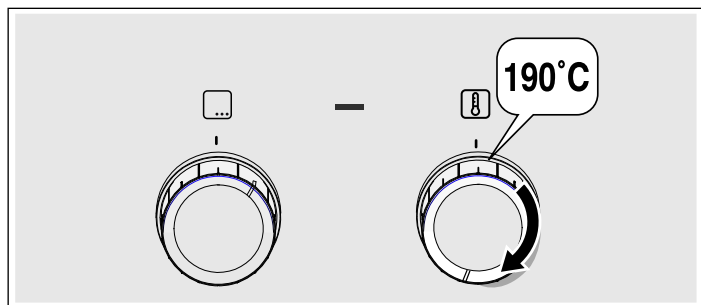
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.



Küpsetusahi kuumeneb.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Hooldamine ja puhastamine

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

Märkused

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

Puhastusvahendid

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

Keeduala puhastamisel ärge kasutage

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

Küpsetusahju puhastamisel ärge kasutage

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

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.

Tsoon	Puhastusvahend
Roostevabast terasest pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Roostevabast terasest pinda pühkige alati kiu suunaga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Emailitud, lakitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Pealmine klaaskate* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Pealmine klaaskate!</i>
Pöördnupud Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Pliidiplaadi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrunhappe ega äädikaga.
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi põletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage põleti pea ja kate, puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei avalda mõju töökindlusele.
Elektrikeeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriva toimega vahendid või puhastuskäsna: Laske pliidiplaadil seejärel korra kuumeneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.
Keeduplaadi rõngas* (olenevalt mudelist)	Pliidiplaadi värvimuutused (kollasest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.
Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaaskeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhisteile. ⚠ Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaasi jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhiste. ⚠Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.
Ukseklaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat. Puhastamise hõlbustamiseks saab ukse maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine!</i>
Lapselukk* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Keedutsoon	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus. ⚠Isepuhastuvate pindade puhul kasutage isepuhastusfunktsiooni. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid! Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage isepuhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Kanderaamistiku saate puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine!</i> Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt märet, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistike kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Tsoon	Puhastusvahend
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga. Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist) Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava esemega. Ärge kasutage agressiivse toimega puhastusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Pöördvarras* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas. Praetermomeeter* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Soklijahtel* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

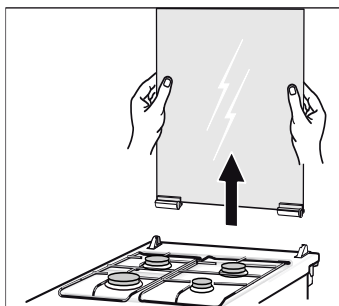
* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist.)*

Pealmine klaaskate

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

Puhastamiseks sobib kõige paremini klaasipuhastusvahend.

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



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

Pange pealmine kate pärast puhastamist vastupidises järjekorras tagasi.

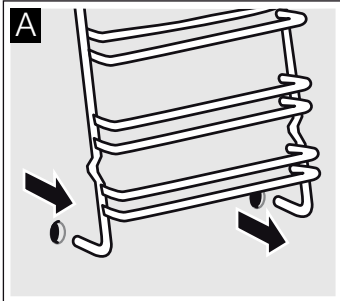
Sulgege pealmine kate alles siis, kui keedukohad on jahtunud.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Raamide eemaldamine

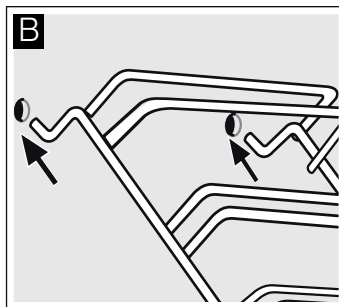
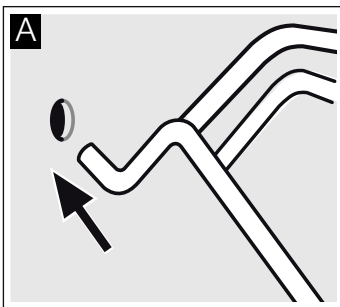
1. Tõmmake raam alt välja ja seejärel veidi ettepoole. Tõmmake raami alaosas olevad pikendustihvtid kinnitusavadest välja (joonis A).
2. Seejärel pöörake raam üles ja võtke ettevaatlikult välja (joonis B).



Puhastage raame pesuvahendi ja käsnauga. Törksa mustuse korral kasutage harja.

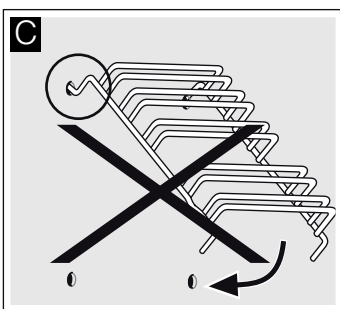
Raamide paigaldamine

1. Riputage kaks konksu ettevaatlikult ülemistesse avadesse. (Joonis A-B)



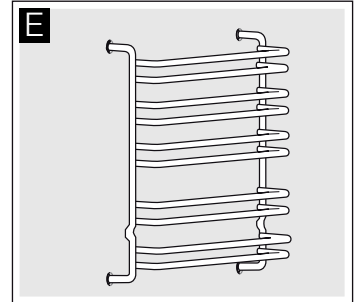
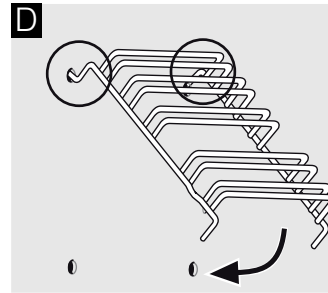
⚠ Vale paigaldus!

Ärge mitte kunagi liigutage raami enne, kui kaks konksu on ülemistes avades täielikult fikseeritud. Võite vigastada ja purustada emaili (joonis C).



2. Kaks konksu peavad olema täielikult riputatud ülemistesse avadesse. Nüüd liigutage raami aeglaselt ja ettevaatlikult allapoole ning kinnitage alumistesse avadesse (joonis D).
3. Riputage mõlemad raamid küpsetusahju külgseintele (joonis E).

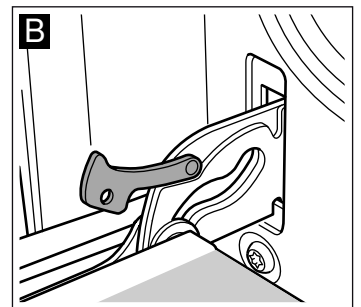
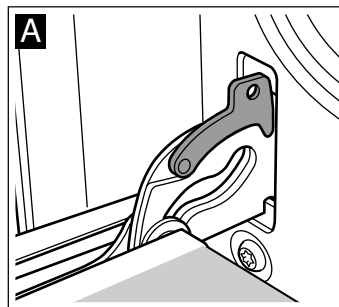
Õigesti paigaldatud raamide korral on kahe ülemise tasapinna vaheline kaugus suurem.



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.

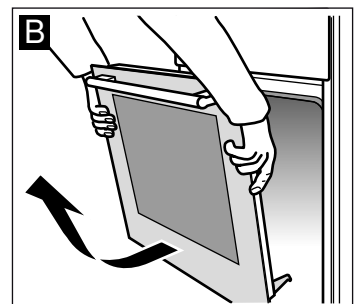
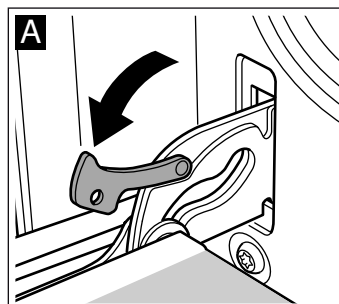


⚠ Vigastusoht!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

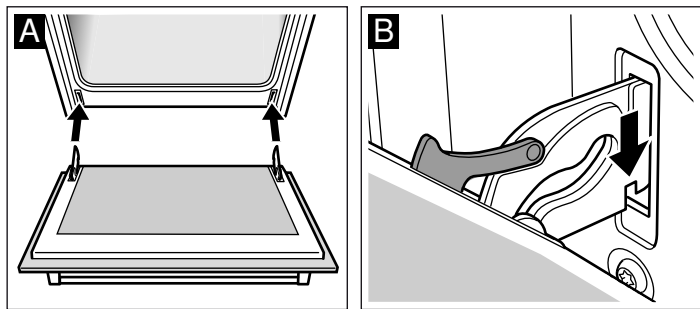
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



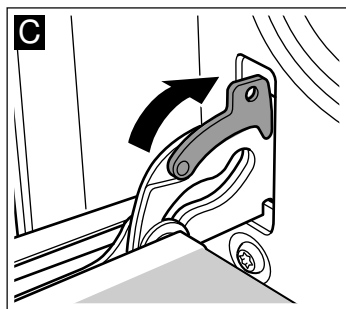
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusoht!

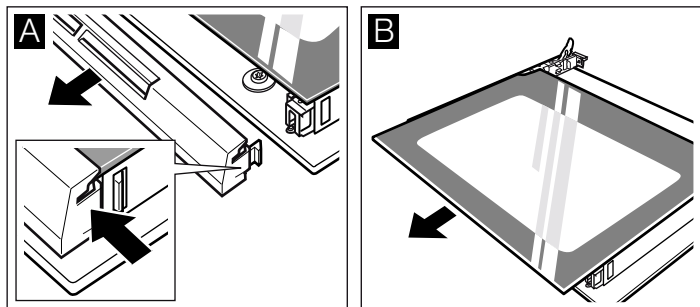
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

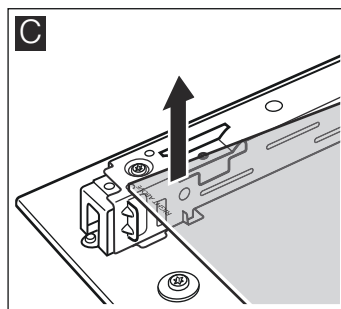
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

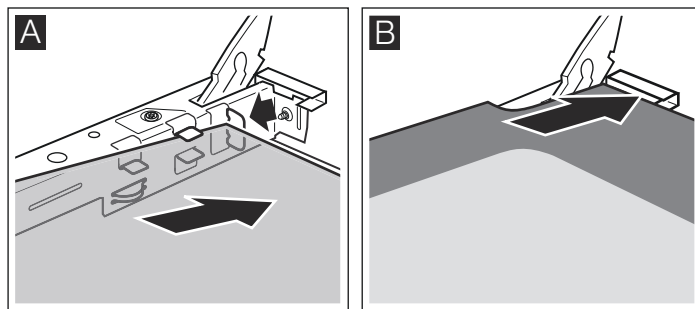
⚠ Vigastuste oht!

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

Paigaldamine

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

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



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

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

Tõrge, mis nüüd?

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

Tõrketabel

Kui mingi toidu valmistamine ei õnnestu, lugege lõik läbi. Me oleme toitusid oma köögistuudios katsetanud. Siin leiate kasulikke nõuandeid ja infot keetmiseks, küpsetamiseks ja praadimiseks.

⚠ Elektrilöögi oht!

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine/info
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on katki.	Kontrollige kaitsmekarbis, kas kaitse on rikkis.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögilamp või teised köögiseadmed töötavad.
Küpsetusahi ei ole kuum.	Tolm kontakt-pindadel.	Keerake lülitikaepidemeid mõni kord paremale ja vasakule.
Põleti ei sütti.	Vool puudub või süüteküünlad on niisked.	Süüdate gaasipõleti gaasisüütlit või tikuga.

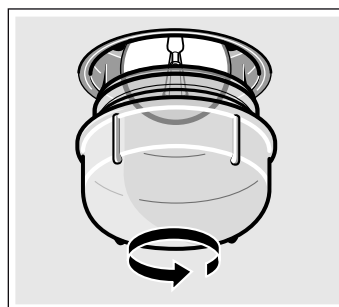
Ahjulambi pirni vahetamine

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

⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

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



3. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.
4. 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 numbrita leiate 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.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduse nimekirjast.

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

Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused

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

Energiasääst küpsetusahju kasutamisel

- Eelkuumutage küpsetusahju vaid siis, kui see on retseptis või kasutusjuhendi tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme. Need neelavad kuumust eriti hästi.
- Avage ahjuust küpsetamise või praadimise ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on kõige parem küpsetada järgemööda. Küpsetusahi on veel soe. Sellega lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi üksteise kõrval sisse lükata.
- Pikemate küpsetusaegade korral võite küpsetusahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja jääksoojust lõpuni küpsetamiseks kasutada.

Energia säästmine gaasiga pliidiplaadil

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkused

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

Koogid ja küpsised

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt. Silikoonvormide kasutamisel juhinduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikoonvormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.

Tabelid

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

Eelkuumutamiseiga lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit. Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur, °C	Kestus, minutites
Lihtne, kuiv kook	Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm	2		170-190	50-60
Lihtne, kuiv kook, peen	Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm	2		150-170	60-70
Tordipõhi, biskviittainast	Puuviljapõhja-vorm	2		150-170	20-30
Puuviljatort, lihtne tainas	Lahtikäiv kõrge keeksi-vorm / nelinurkne koogi-vorm	2		160-180	50-60
Biskviittort	Lahtikäiv vorm	2		160-180	30-40
Tordipõhi, biskviittainast	Lahtikäiv vorm	1		170-190	25-35
Muretaignapõhjaga puuvilja- või kohupiimatort*	Lahtikäiv vorm	1		170-190	70-90
Vürtsine kook*	Lahtikäiv vorm	1		180-200	50-60

* Kooki u 20 minutit seadmes jahtuda lasta.

Plaadikoogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Aeg minutites
Biskviit- või pärmitainas, mahlase kattega	Küpsetusplaat	2		170-190	20-30
Biskviit- või pärmitainas, mahlase kattega, puuvili	Küpsetusplaat	3		170-190	40-50
Rullbiskviit (vajalik eelkuumutus)	Küpsetusplaat	2		190-210	15-20
Pärmitainapalmik, 500 g jahust	Küpsetusplaat	2		160-180	30-40
Rosinasai, 500 g jahust	Küpsetusplaat	3		160-180	60-70
Rosinasai, 1 kg jahust	Küpsetusplaat	3		150-170	90-100
Struudel, magus	Küpsetusplaat	2		180-200	55-65
Börek	Küpsetusplaat	2		180-200	40-50
Pitsa	Küpsetusplaat	2		220-240	25-35

Küpsised	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti- tes
Küpsised	Küpsetusplaat	3		150-170	10-20
Pritsitavad küpsised (eelkuumutada)	Küpsetusplaat	2		150-170	20-30
Mandlikoogid	Küpsetusplaat	3		110-120	30-40
Besee	Küpsetusplaat	3		80-100	90-180
Keedutainaküpsetised	Küpsetusplaat	2		200-220	30-40
Lehttainas	Küpsetusplaat	3		200-220	20-30

Leivad-saiad ja kuklid

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

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Leivad-saiad ja kuklid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Kestus minutites
Pärmiga leib 1,2 kg jahust	Küpsetusplaat	2		270 200	8 35-45
Juuretisega leib 1,2 kg jahust	Küpsetusplaat	2		270 200	8 40-50
Kuklid, nt rukkijahukuklid (mitte eelkuumutada)	Küpsetusplaat	4		200-220	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on küps.	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.	Võtke 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 vormi 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 koogile puuvilja-mahla 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).	Võtke järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsutage põhi. 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 peal olev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamalt universaalpanni (kui see on olemas).

Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Küpsetiste vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on neil piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal olevatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsilise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

Kõige paremini sobivad klaasist nõud. Kaas peab ahjupotile hästi sobima ja selle täielikult sulgema

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.

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C, grilli- misaste	Kestus, minuti- tes
Veiseliha						
Veisepraad	1,0 kg	kinni	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Veisefileet	1,0 kg	lahti	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbiif, roosa	1,0 kg	lahti	2		210-230	60
Praetud lihalõigud,		restil	5		3	20
steik, roosa 3 cm		Rest	5		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahti	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Sealiha						
ilma kamarata (nt kael)	1,0 kg	lahti	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
kamaraga (nt abatükk)	1,0 kg	lahti	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180

Juhised grillimiseks

Enne grillitava toidu ahjupanekut eelkuumutage ahju umbes 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

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

Pöörake grillitavaid tükke pärast ⅔küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

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

Lükake lisaks sisse küpsetusplaat kõrgusel 1. Lihamahl tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

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

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

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

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

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

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

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C, grilli- misaste	Kestus, minuti- tes
Karbonaad kondiga	1,0 kg	kinni	2		210-230	70
Lambaliha						
Lambakints, kondita, keskmine	1,5 kg	lahti	2		170-190	120
Hakkliha						
Pikkpoiss	umbes 750 g	lahti	2		200-220	70
Vorstikesed						
Vorstikesed	umbes 750 g	Rest	4		3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Asetage terve lind restile, rind allpool. * Pöörake pärast ⅔ etteantud aja möödumist.

Praetükke, nt kalkuni-rullpraadi, kalkunirinda, pöörake poole küpsetusaja möödumisel. Pöörake linnulihatükke pärast ⅔ aja möödumist.

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

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

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele küpsetusplaat. Lihamaht tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Linnuliha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti- tes
Kana, pool	iga tükk 400 g	Rest	2		210-230	50-60
Kanatükid	iga tükk 250 g	Rest	2		210-230	30-40
Kana, terve	1,0 kg	Rest	2		210-230	60-80
Part, terve	1,7 kg	Rest	2		200-220	90-100
Hani, terve	3,0 kg	Rest	2		190-210	100-120
Noor kalkun, terve	3,0 kg	Rest	2		200-220	80-100
2 kalkunikintsu	iga tükk 800 g	Rest	2		200-220	100-120

Kala

Pöörake kalatükke pärast⅔ grillimisaja möödumist.

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

Otse restil grillides lükake 1. kõrgusele küpsetusplaat. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C, grilli- misaste	Kestus, minuti- tes
Kala, terve	à 300 g	Rest	3		2	20-25
	1,0 kg	Rest	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rest	2		180-200	50-60
Kalafilee, 3 cm	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 ülevaamisel tekib veeaur.

See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruava kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad

Otse restil grillides lükake lisaks 1. kõrgusele küpsetusplaat. Küpsetusahi jääb puhtam.

Pange nõu alati restile.

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

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur °C, grilli- misaste	Kestus, minuti- tes
Vormiroad					
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		180-200	40-50
Pasta-vormiroog	Ahjuvorm	2		210-230	30-40
Gratään					
Toorettest materjalidest kartuligratiin Kõrgus max 4 cm	Ahjuvorm	2		160-180	50-60
Röstsai					
Pealt pruunistatud soojad võileivad 12 tükki	Rest	4		3	5-8

Valmistooted

Jälgige pakendil olevaid tootja andmeid.

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

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

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Kestus, minuti- tes
Struudel, sügavkülmutatud	Küpsetusplaat	3		200-220	30-40
Friikartulid	Küpsetusplaat	3		190-210	25-30
Pitsa	Rest	2		200-220	15-20
Pitsa baguette	Rest	3		200-220	20-25

Eritoidud

Madalatel temperatuuridel saab väga hästi valmistada pärmitainast ja kodust jogurtit.

Eemaldage küpsetusahjust tarvikud.

Jogurti ettevalmistamine

1. Kuumutage keemiseni 1 liiter piima (3,5% rasvasisaldusega), laske jahtuda temperatuurini 40 °C.

2. Lisage 150 g jogurtit (külmkapist) ja segage hästi läbi.

3. Valage väikestesse purkidesse ja katke säilituskilega.

4. Asetage purgid restile kõrgusel 1.

5. Seadke küpsetustemperatuuriks 50 °C ja jätkake kirjeldatud viisil.

Pärmitaina kergitamine

1. Valmistage tavalisel viisil pärmitainas, asetage see kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.

2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistele.

3. Sulgege küpsetusahju uks ja laske tainal ahjus kerkida.

Toit	Nõud		Kuumutus- viis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Suletavad jogurti- purgid	1		50 °C	6-8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Kuumuskindel nõu	asetage küpsetu- sahju põrandale		eelkuumutage temperatuurile 50 °C lülitage seade välja ja asetage pärmitainas küpsetusahju	5-10 minutit 20-30 minutit

Konservimine

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

Tähelepanu!

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

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

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

Ettevalmistamine

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

Puuvili liitritelistes 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

- 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.

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

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega 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.

Valgeplekist lahtikäivates koogivormides koogid
Küpsetage pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Kasutage resti asemel küpsetusplaati ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Küpsetamine

Kattega õunakookide korral asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Temperatuur, °C	Aeg minutites
Pritsitavad küpsised	Küpsetusplaat	2	☐	150-170	20-30
Väikesed koogid, 20 tk	Küpsetusplaat	3	☐	160-180	20-30
Biskviittordipõhi	Lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-180	30-40
Kattega õunakook	Rest + 2 lahtikäivat koogi- vormi Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80

Grillimine

Kui grillite toiduaineid otse restil, asetage tasandile 1 küpsetusplaat. Vedelik nõrgub plaadile ja ahi jääb puhtamaks.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutus- viis	Grillimisaste	Aeg minutites
Rõstsaia pruunistamine 10 minutit eelkuumutust	Rest	5	☐	3	1-2
Loomalihahamburgerid, 12 tükki ärge eelkuumutage	Rest + küpsetusplaat	4	☐	3	25-30

* Pöörake pärast 2/3 aja möödumist

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	27	Paruošti produktai.....	46
Pažeidimų priežastys	29	Specialieji patiekalai.....	47
Orkaitės pažeidimai.....	29	Konservavimas.....	47
Cokolinio stalčiaus pažeidimai.....	30	Akrilamidas maisto produktuose	48
Statymas, dujų ir elektros jungtis	30	Bandomieji patiekalai	48
Dujų jungtis.....	30	Kepimas.....	48
Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas.....	30	Kepimas griliu.....	48
Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną.....	30		
Elektros tiekimo prijungimas.....	30		
Viryklės statymas horizontalioje padėtyje.....	30		
Tvirtinimas prie sienos.....	30		
Prietaiso statymas.....	31		
Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant.....	31		
Jūsų naujasis prietaisas	31		
Bendroji informacija.....	31		
Virimo zona.....	32		
Valdymo skydelis.....	32		
Orkaitės vidus.....	32		
Jūsų priedai	33		
Priedų įstūmimas.....	33		
Specialūs priedai.....	33		
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės.....	34		
Prieš naudojant pirmą kartą	34		
Orkaitės įkaitinimas.....	34		
Priedų valymas.....	34		
Kaitlentės nustatymas	34		
Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas.....	34		
Dujų degiklio uždegimas.....	35		
Virimo lentelė.....	35		
Tinkami indai	36		
Įspėjimai dėl naudojimo.....	36		
Orkaitės reguliavimas	37		
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	37		
Priežiūra ir valymas	37		
Valymo priemonės.....	37		
Viršutinis stiklinis gaubtas.....	39		
Rémelio išmontavimas ir montavimas.....	39		
Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas.....	40		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas.....	40		
Triktis, ką daryti?	41		
Trikčių lentelė.....	41		
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas.....	41		
Stiklinis dangtis.....	41		
Klientų aptarnavimo skyrius	42		
E ir FD numeris.....	42		
Patarimai dėl energijos ir aplinkos	42		
Energijos taupymas orkaitėje.....	42		
Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės.....	42		
Ekologiškas utilizavimas.....	42		
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	42		
Pyragas ir sausainiai.....	42		
Kepimo patarimai.....	44		
Mėsa, paukštiena, žuvis.....	44		
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	46		
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona.....	46		

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

Svarbūs saugos nurodymai

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

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

Prietaiso kategorija: 1 kategorija

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

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

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

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

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

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

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

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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!

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

valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.

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

Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Eksploatuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Ant veikiančios dujinės kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas labai įkaista.

Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.

- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.
- **Dėmesio:** liečiamos dalys eksploatuojant grilio režimu gali įkaisti. Neleiskite artyn mažų vaikų.
- Jei suskystintų dujų balionas stovi ne vertikaliai, skystas propanas / butanas gali patekti į prietaisą. Dėl to pro degiklius gali prasiveržti dideli liepsnos blyksniai. Gali būti pažeistos dalys ir ilgainiui tapti nesandarios – pradės nekontroliuojamai veržtis dujos. Abiem atvejais galimi nudegimai. Suskystintų dujų balionus naudokite tik vertikalioje padėtyje.

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

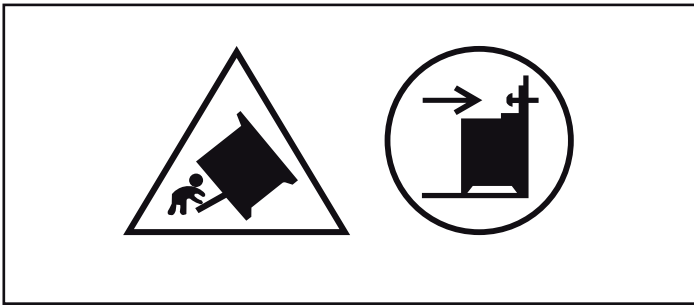
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir dujų tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.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

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



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

Pavojus, kad pakryps!



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

Elektros šoko pavojus!

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

Pažeidimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

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

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju

ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.

- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

Statymas, dujų ir elektros jungtis

Dujų jungtis

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

Įgaliotajam specialistui arba klientų aptarnavimo skyriui

Dėmesio!

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

Dujų instaliacijos gedimai / dujų kvapas

Užuodę dujų kvapą arba nustatę dujų instaliacijos gedimus turite

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

Prietaiso perstūmimas naudojant dujų tiekimo liniją arba durelių rankeną

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

Elektros tiekimo prijungimas

Dėmesio!

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

Klientų aptarnavimo skyriui

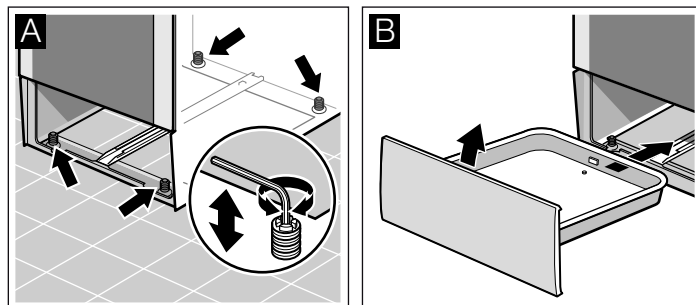
Dėmesio!

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

Viryklės statymas horizontalioje padėtyje

Viryklę statykite tiesiog ant grindų.

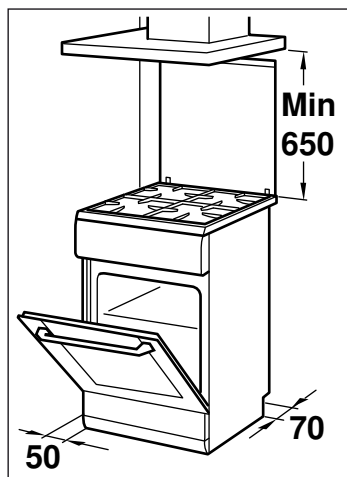
1. Ištraukite į viršų iškelkite cokolinį stalčių. Cokolio viduje priekyje ir gale yra reguliuojamos kojelės.
2. Reguluojamas kojeles, jei reikia, šešiabriauniu raktu sukite aukščiau arba žemiau, kol viryklė stovės horizontaliai (A pav.).
3. Vėl įstumkite cokolinį stalčių (B pav.).



Tvirtinimas prie sienos

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

Prietaiso statymas



- Prietaisą reikia statyti pagal nurodytus matmenis ir tiesiog ant virtuvės grindų. Prietaiso negalima statyti ant kokio nors kito daikto.
- Atstumas tarp viršutinės viryklės briaunos ir apatinės garų rinktuvo briaunos turi atitikti garų rinktuvo gamintojo nurodytas vertes.

- Atkreipkite dėmesį į tai, kad prietaisas pastačius nebūtų perstumiamas. Atstumas nuo galingo arba kiniškos keptuvės degiklio iki gretimų baldų sienelių arba sienos turi būti bent 50 mm.

Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant

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

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

Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

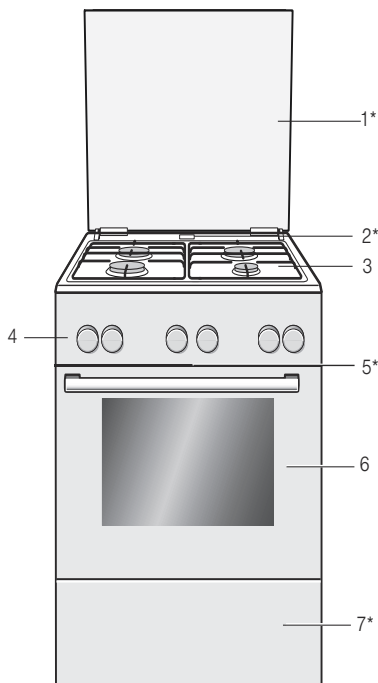
Prietaisą transportuokite vertikalioje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedėkite sunkių prietaisų.

Jūsų naujasis prietaisas

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie prietaisą, darbo režimus ir priedus.

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paiškinimai

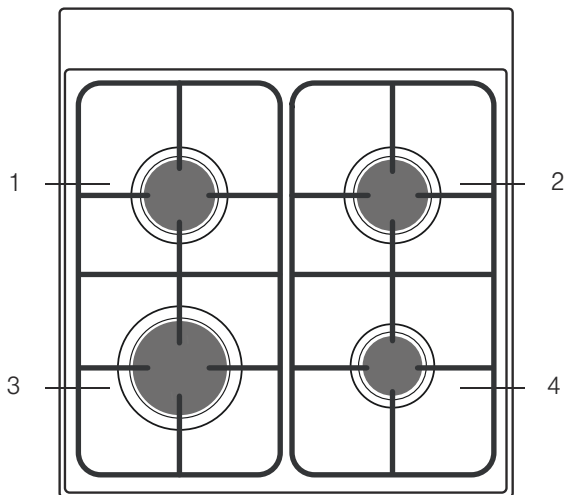
1*	Dangtis**
2*	Garų išleidimo anga
Dėmesio! Orkaitei veikiant per šią vietą išleidžiami karšti garai.	
3	Kaitlentė**
4	Valdymo skydelis**
5*	Vėsinamasis ventiliatorius
6	Orkaitės durelės**
7*	Apatinis stalčius**

* Pasirinktinai (yra kai kuriuose prietaisuose).

** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti atskiros detalės.

Virimo zona

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



Paaiškinimai

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

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungiklius nustatykite orkaitės kaitinimo būdą. Funkcijų pasirinkimo jungiklį galima pasukti dešinėn arba kairėn.

Kai nustatytas norimas kaitinimo būdas, pradeda šviesti orkaitės lemputė.

Padėtys	Funkcija
Išj.	Orkaitė yra išjungta.
Viršutinis / apatinis kaitinimas*	Pyragus ir mėsą galima kepti tik viename lygyje. Šis nustatymas puikiai tinka pyragams ir picai formose arba ant padėklo, liesiems jautienos, veršienos ir žvėrienos gabalėliams. Kaitinama tolygiai iš viršaus ir apačios.
Apatinis kaitinimas	Apatiniu kaitinimo elementu patiekalus galite apkepti ir paskrudinti iš apačios. Temperatūra perduodama iš apačios.
Plokščias grilis, maži paviršiai	Šis kaitinimo būdas tinka, jei norima griliu kepti nedidelį kiekį didkepsnių, dešrelių, žuvies ir skrebučių. Įkaitinama vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
Plokščias grilis, dideli paviršiai	Griliu galite kepti daug didkepsnių, dešrelių, žuvies ir skrebučių. Įkaista visas plotas po grilio kaitinimo elementu.

* Kaitinimo būdas pagal energijos efektyvumo klasę EN50304.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungiklius galite nustatyti temperatūrą ir grilio pakopą.

Padėtys	Funkcija
Nulinė padėtis	Orkaitė nekaršta.
50–270	Temperatūros diapazonas
1, 2, 3	Grilio pakopos
	Grilio pakopos, mažam ir dideliam plotui.
	1 pakopa = silpnai
	2 pakopa = vidutiniškai
	3 pakopa = stipriai

Kai orkaitė kaista, šviečia lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio. Jei įkaitinimas nutraukiamas, ji užgesa. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Kaitviečių jungiklis

Su keturiais kaitviečių jungikliais galima nustatyti kaitviečių kaitinimo galią.

Padėtys	Funkcija / dujinė voryklė
Nulinė padėtis	Viryklė yra išjungta.
Uždegimo padėtis	Uždegimo padėtis
Nustatymo diapazonas	didelė liepsna = galingiausias nuostatas
Nustatymo diapazonas	maža liepsna = mažiausias nuostatas

Nustatymo diapazono pabaigoje yra atrama. Nesukite toliau.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitę joje šviečia lemputė.

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.

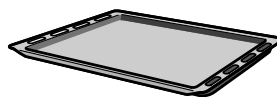
Galite pasirinkti įvairiausių priedus, kad kai kuriuos patiekalus pavyktų paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.



Grotelės

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

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



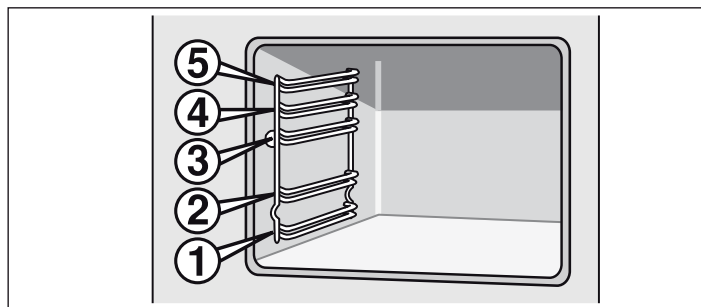
Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.

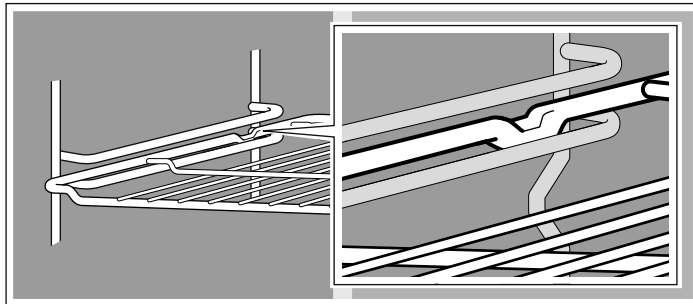
Priedų įstūmimas

Priedus į orkaitę galima įstumti 5 skirtinguose lygiuose. Priedus visada įstumkite iki galo, kad jie nesiliestų prie stiklinių orkaitės durelių.



Priedus galima ištraukti maždaug iki pusės ir jie nepakryps. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Kai stumiate priedus 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.

Specialūs priedai

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

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

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

Specialūs priedai	HEZ numeris	Funkcija
Universalusis padėklas	HEZ332003	Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį galima įstatyti po grotelėmis, kad subėgtų riebalai arba mėsos sultys. Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Universalusis padėklas su neprisvytančia danga	HEZ332011	Sultingi pyragai, sausainiai, šaldyti produktai ir dideli kepsniai lengviau nuimami nuo universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.
Keptuvės profesionalams dangtis	HEZ333001	Su dangčiu keptuvė profesionalams virsta keptuvu profesionalams.
Keptuvė profesionalams su įstatomomis grotelėmis	HEZ333003	Ypač tinka dideliems kiekiams ruošti.
Grotelės	HEZ334000	Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalams.
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stiklinis keptuvas skirtas troškinamiems patiekalams ir apkepams. Ypač tinka programoms ir automatinei kepimo programai.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

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

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

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

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.

Orkaitei kaistant vėdinkite virtuvę.

1. Funkcijų pasirinkimo jungiklius nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungiklius 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.

Kaitlentės nustatymas

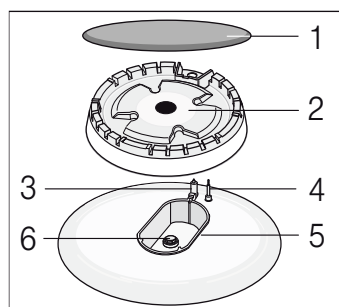
Jūsų kaitlentė yra su keturiais dujiniais degikliais. Čia galite paskaityti, kaip uždegami dujiniai degikliai ir nustatomas liepsnos dydis.

Pirminis degiklio taurės ir dangtelio valymas

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

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

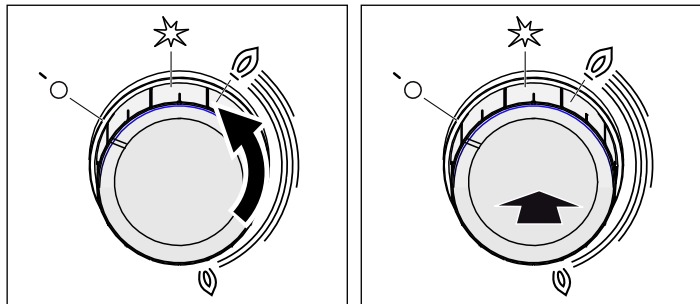
Purkštukas (6) turi būti sausas ir švarus. Degiklio dangtelį tiksliai uždėkite ant degiklio taurės.



Dujų degiklio uždegimas

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

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



Aktyvinama dujų apsaugos sistema. Jei dujų liepsna užgęsta, dujų apsaugos sistema automatiškai nutraukia dujų tiekimą.

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

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

6. Norėdami išjungti, kaitvietės jungiklį sukite dešinėn į padėtį ☼ „Išjungta“.

Kaitvietės jungiklio uždegimo padėtyje nespauskite ilgiau nei 15 sekundžių. Jei degiklis per 15 sekundžių neužsidegs, palaukite bent minutę. Pakartokite uždegimo procesą.

⚠ Dėmesio!

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

Neužsidega dujų degikliai.

Nutrūkusi elektros tiekimo arba sudrėkus degimo žvakėms, dekite dujų degiklius su dujiniu degikliu arba degtuku.

Virimo lentelė

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

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

Jei įmanoma, ruošdami naudokite kuo mažiau vandens, kad išliktų vitaminai ir mineralinės medžiagos. Parinkite trumpą paruošimo trukmę, kad daržovės būtų dar kietokos ir jose liktų maistingųjų medžiagų.

Pavyzdys	Patiekalas	Kaitvietė	Kaitinimo galia
Lydimas	šokoladas, sviestas, margarinas	ekonomiškas degiklis	maža liepsna
Pašildymas	sultinys, daržovės skardinėse	Įprastas degiklis	maža liepsna
		Elektrinės viryklės paviršius**	1-2
Pašildymas ir šilumos palaikymas	Sriubos	ekonomiškas degiklis	maža liepsna
		Elektrinės viryklės paviršius**	1-2
Ruošimas garuose*	Žuvis	Įprastas degiklis	tarp didelės ir mažos liepsnos
		Elektrinės viryklės paviršius**	3-4
Garinimas*	bulvės ir kitos daržovės, mėsa	Įprastas degiklis	tarp didelės ir mažos liepsnos
		Elektrinės viryklės paviršius**	3-4
Virimas*	ryžiai, daržovės, mėsos patiekalai (su padažu)	Įprastas degiklis	didelė liepsna
		Elektrinės viryklės paviršius**	5-6
Kepimas	blynai, bulvės, pjausniai, žuvies piršteliai	Didelis degiklis** Kiniškai keptuvei skirtas degiklis**	tarp didelės ir mažos liepsnos

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

** Pasirinktinai. Yra kai kuriuose prietaisuose, atsižvelgiant į prietaiso tipą. (Kepant ant kiniškai keptuvei skirtos degiklio rekomenduojame naudoti kinišką keptuvę).

Tinkami indai

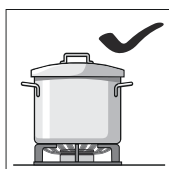
Degiklis / elektrinė kaitlentė	Mažiausias puodo skersmuo	Didžiausias puodo skersmuo
Elektrinė kaitlentė*	14,5 cm	14,5 cm
Kiniškai keptuvei skirtas degiklis**, 3,6 kW	24 cm	28 cm
Galingas degiklis, 3 kW	24 cm	28 cm
Įprastas degiklis 1,7 kW	18 cm	24 cm
Ekonomiškas degiklis, 1 kW	12 cm	18 cm

* Priedas (modeliams su elektrine kaitlente)

** Priedas (modeliams su kiniškai keptuvei skirtu degikliu)

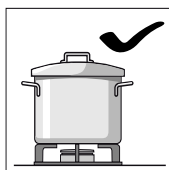
Įspėjimai dėl naudojimo

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



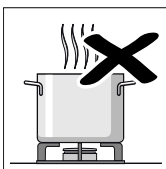
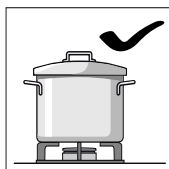
Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus.

Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.

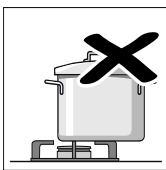
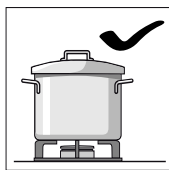


Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti.

Naudokite tik lygaus ir sunkaus pagrindo indus.



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

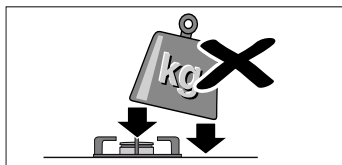


Indą visada dėkite ant degiklio centro, antraip jis gali pakrypti.



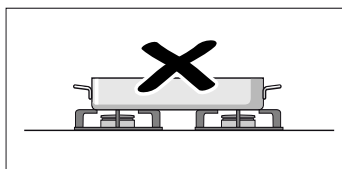
Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio.

Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.



Atsargiai elkitės su ant kaitlentės pastatytais indais.

Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.



Niekuomet nenaudokite dviejų degiklių ar kaitinimo šaltinių vienam indui kaitinti.

Stenkitės ilgai nekaitinti ant stipriausios liepsnos keptuvių ar keramikos puodų ir pan.

Orkaitės reguliavimas

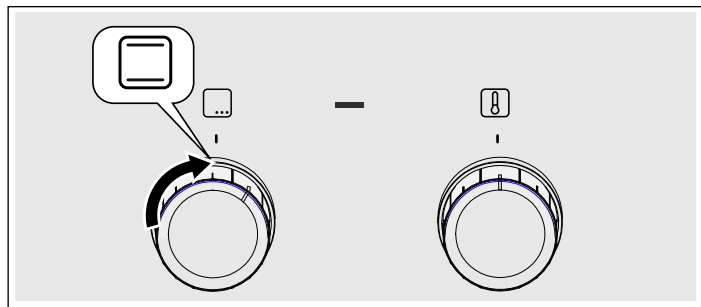
Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti pageidaujamą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą.

Pastaba: Visada rekomenduojama iš anksto įkaitinti orkaitę prieš įdedant maisto produktą, kad būtų išvengta perteklinio kondensato susidarymo ant stiklo.

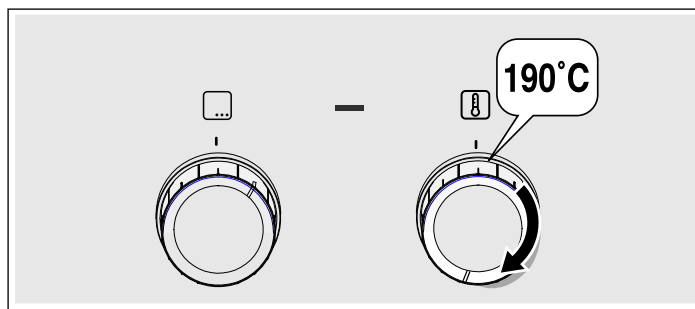
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

1. Funkcijų parinkties rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle galima nustatyti temperatūrą arba grilio režimą.



Orkaitė kaitinama.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

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

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

Valant kaitlentę

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

Valant orkaitę

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

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

Zona	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno paviršiai* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų karštam nerūdijančiojo plieno paviršiui valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir trafaretai marginti paviršiai* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalkite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Valdymo skydelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalkite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Norėdami išvalyti, galite nuimti stiklinį gaubtą. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Viršutinis stiklinis gaubtas!</i>

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Zona	Valymo priemonės
Sukamosios rankenėlės Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.
Kaitlentės rėmas	Karštas šarmas: nevalykite stiklo grandikliu, citrinų sultimis ar actu.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas. Nenaudokite daug vandens, nes per degiklio apatinę dalį jo gali prasiskverbti į prietaiso vidų, tačiau taip įvykti negali. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Puodų laikiklį galite nuimti. Puodų laikiklis iš ketaus*: Neplaukite indaplovėje!
Dujų degiklis* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Nuimkite degiklio galvutę ir dangtelį, nuplaukite karštu šarmo tirpalu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidimo angos visada turi likti atviros. Uždegimo žvakės: valykite mažų minkštų šepetėliu. Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Visas dalis kruopščiai nusauskite. Visada uždekite tinkamoje padėtyje. Degiklio dangtelis padengtas juodu emaliu. Bėgant laikui spalva pasikeis. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Šveičiamosios priemonės arba plovimo kempinės: Baigę valyti trumpai pakaitinkite kaitvietę, kad ji išdžiūtų. Bėgant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.
Plokštės žiedas* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Gelsvos ar melsvos spalvos dėmės nuo plokštės žiedo pašalinkite plieno priežiūros priemone. Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar braižančių priemonių.
Stiklo keramikos kaitlentė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos apsaugos ir priežiūros priemonė Valymas: naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu. Nuimkite apsaugą ir valykite tik asmenimis. Atsargiai, asmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti. Baigę valyti vėl uždekite apsaugą. Pažeistus asmenis nedelsdami pakeiskite.

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Zona	Valymo priemonės
Stiklinė kaitlentė* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Priežiūra: stiklo apsaugos ir priežiūros priemonė. Valymas: naudokite tik stiklo valymo priemonę. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu. Nuimkite apsaugą ir valykite tik asmenimis. Atsargiai, asmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti. Baigę valyti vėl uždekite apsaugą. Pažeistus asmenis nedelsdami pakeiskite.
Stiklas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklio. Kad būtų patogiau valyti, dureles galima išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</i>
Apsauga nuo vaikų* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas neveikia tinkamai.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Maisto ruošimo zona	Karštas šarmas arba vanduo su actu: nuplaukite plovimo servetėle. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	⚠ Savaimė nusivalantiems paviršiams valyti naudokite savaiminio valymosi funkciją. Perskaitykite skyrių <i>Savaiminis valymas!</i> Dėmesio! Savaimė nusivalančių paviršių niekada nevalykite orkaitės valikliu.
Rėmas	Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Norėdami išvalyti rėmą, jį galite išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <i>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</i> Teleskopiniai bėgeliai* (priklauso nuo prietaiso tipo) Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Galite pažeisti rėmą arba pakenkti jo atliekamai funkcijai.

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).

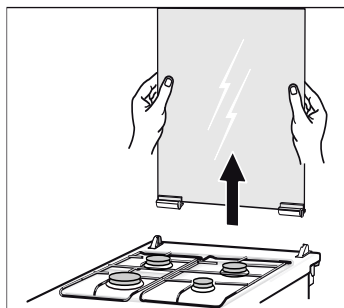
Zona	Valymo priemonės
Priedai	Karštas šarmas: pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu. Aliumininis kepimo padėklas* (priklauso nuo prietaiso tipo) Nusausinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitės skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Nenaudokite agresyvių valiklių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitaip galite subraižyti paviršių. Sukamasis iešmas* (priklauso nuo prietaiso tipo) Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje! Įsmeigiamas termometras* (priklauso nuo prietaiso tipo) Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje!
Apatinis stalčius* (priklauso nuo prietaiso tipo)	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.
* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).	

Viršutinis stiklinis gaubtas

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

Geriausia valyti stiklo valikliu.

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



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

Viršutinį dangtį nuvalę sumontuokite atvirkštine eilės tvarka.

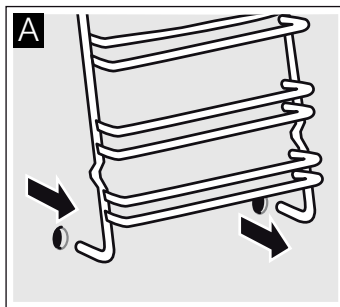
Viršutinį dangtį uždarykite tik tuomet, kai bus atvėsusios kaitvietės.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo atkabinimas

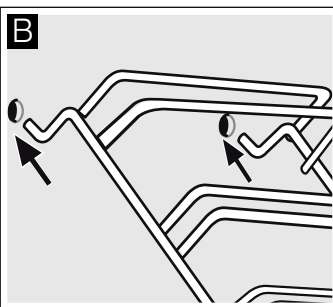
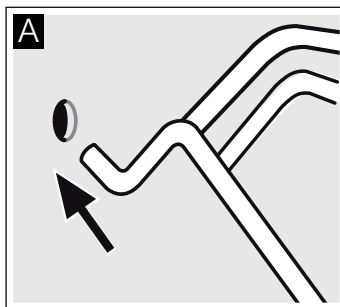
1. Rėmą traukite žemyn ir truputį patraukite į priekį. Iš tvirtinimo angų apatinėje rėmo srityje išimkite ilginamuosius kaiščius (A paveikslėlis).
2. Tuomet pakelkite rėmą ir atsargiai išimkite (B paveikslėlis).



Rėmą valykite plovikliu ir kempine. Jei nešvarumai pridžiūvę, naudokite šepetėlį.

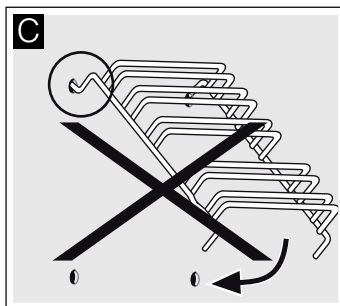
Rėmo montavimas

1. Į viršutines angas atsargiai įstatykite du kabliukus. (A–B paveikslėlis)



⚠ Netinkamas sumontavimas!

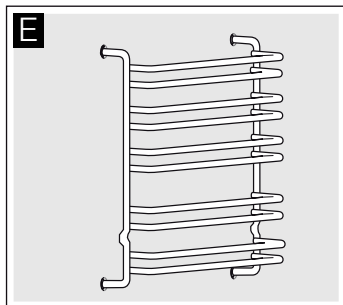
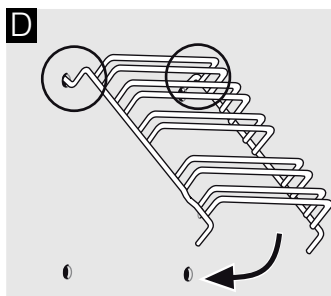
Niekada nejudinkite rėmo tol, kol du kabliukai nebus tinkamai užsikabinę viršutinėse skylėse. Emalis gali būti pažeistas ir įtrūkti (C paveikslėlis).



2. Du kabliukai turi visiškai įsikabinti į viršutinės angas. Tuomet rėmą lėtai ir atsargiai traukite žemyn ir įkabinkite į apatinės skylės (D paveikslėlis).

3. Abu rėmus įkabinkite į orkaitės šonines sienes (E paveikslėlis).

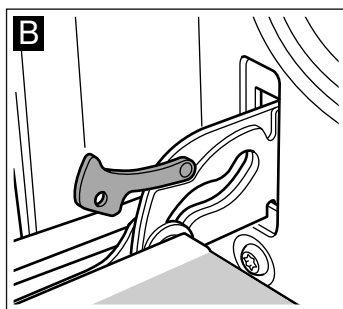
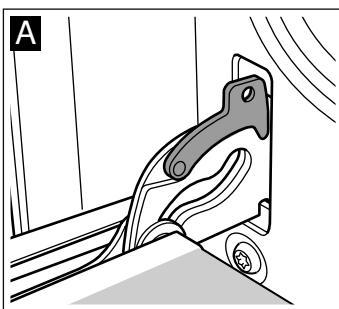
Kai rėmai sumontuoti tinkamai, atstumas tarp dviejų viršutinių lygių yra didesnis.



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.

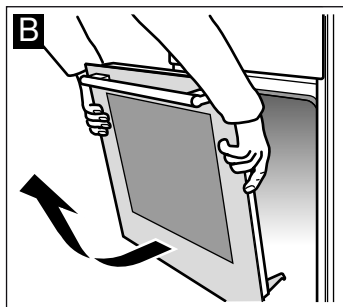
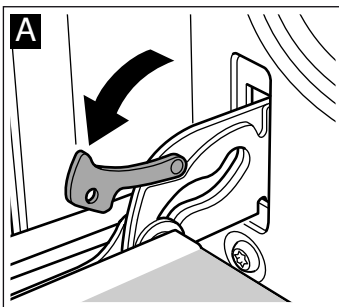


⚠ Pavojus susižaloti!

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

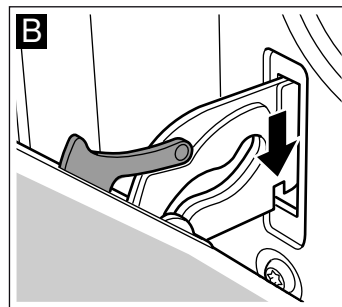
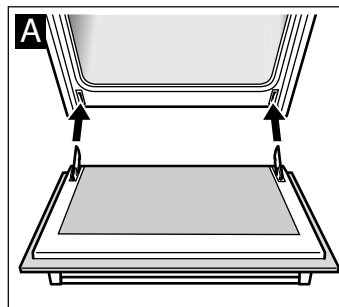
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



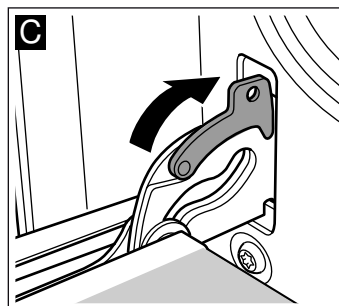
Durelių pakabinimas

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!

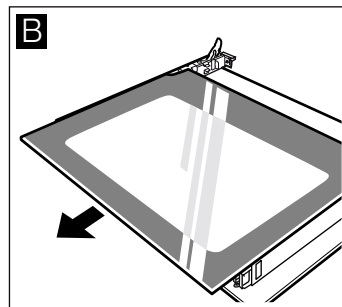
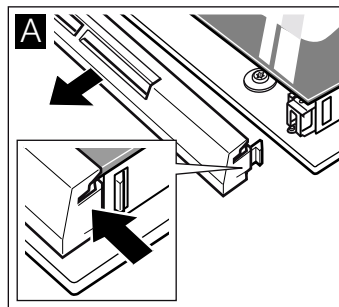
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

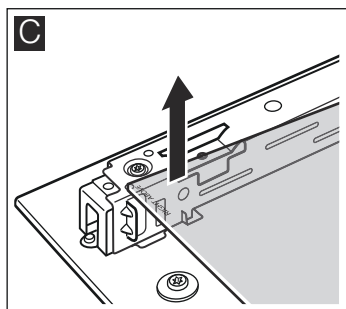
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

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!

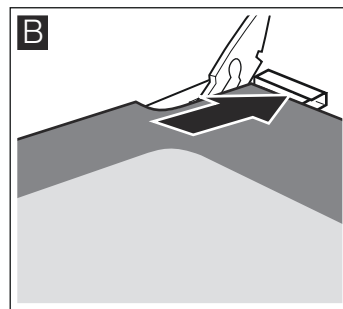
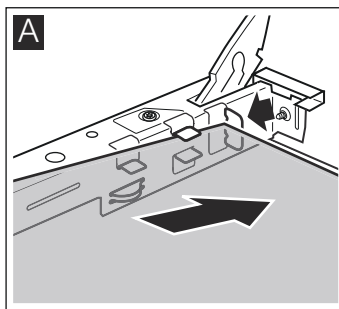
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

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.

Trikčių lentelė

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

⚠ Elektros šoko pavojus!

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

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.
Neužsidega degikliai.	Nutrūko maitinimas arba degimo žvakės yra drėgnos.	Dujų degiklius dekite su dujiniu degikliu arba degtuku.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

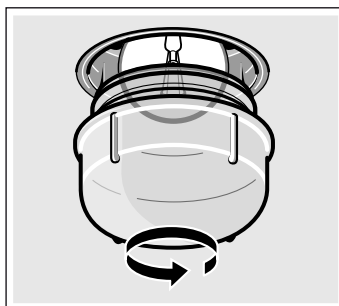
Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 40 vatų atsargines lemputes įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ 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 sąrašė.

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

Patarimai dėl energijos ir aplinkos

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

Energijos taupymas orkaitėje

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

Energijos taupymas ant dujinės kaitlentės

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastabos

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

Pyragas ir sausainiai

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Lentelės

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

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

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Pyragai formose	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paprastas, sausas pyragas	išardoma forma su vamzdžiu per vidurį / pailga kekso forma	2		170-190	50-60
Paprastas, sausas, plonas pyragas	išardoma forma su vamzdžiu per vidurį / pailga kekso forma	2		150-170	60-70
Torto padas iš plaktos tešlos	vaisinio pyrago pado forma	2		150-170	20-30
Vaisių tortas, paprasta tešla	aukšta išardoma forma su vamzdžiu per vidurį	2		160-180	50-60
Biskvito tortas	išardoma forma	2		160-180	30-40
Torto padas iš plaktos tešlos	išardoma forma	1		170-190	25-35
Vaisinis arba varškės pyragas, trapi tešla*	išardoma forma	1		170-190	70-90
Prieskoninis 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	kepimo padėklas	2		170-190	20-30
Plakta arba mielinė tešla sultingu viršutiniu sluoksniu, vaisiais	kepimo padėklas	3		170-190	40-50
Biskvitinis vyniotinis (iš anksto įkaitinti)	kepimo padėklas	2		190-210	15-20
Mielinė pynė iš 500 g miltų	kepimo padėklas	2		160-180	30-40
Kalėdinis keksas iš 500 g miltų	kepimo padėklas	3		160-180	60-70
Kalėdinis keksas iš 1 kg miltų	kepimo padėklas	3		150-170	90-100
Štrudelis, saldus	kepimo padėklas	2		180-200	55-65
Burekas	kepimo padėklas	2		180-200	40-50
Pica	kepimo padėklas	2		220-240	25-35

Maži kepiniai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	kepimo padėklas	3		150-170	10-20
Švirkštu formuojami sausainiai (iš anksto įkaitinti)	kepimo padėklas	2		150-170	20-30
Migdoliniai sausainiai	kepimo padėklas	3		110-120	30-40
Kreminiai pyragaičiai	kepimo padėklas	3		80-100	90-180
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2		200-220	30-40
Sluoksniuota tešla	kepimo padėklas	3		200-220	20-30

Duona ir bandelės

Prieš kepdami duoną įkaitinkite orkaitę, jei nenurodyta kitaip.

Niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	kepimo padėklas	2		270 200	8 35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	kepimo padėklas	2		270 200	8 40-50
Bandelė, pvz., ruginė bandelė (neįkaitinti)	kepimo padėklas	4		200-220	20-30

Kepimo patarimai

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

Geriausiai tinka indai iš stiklo. Dangtis turi tikti keptuvui ir jį gerai uždaryti.

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

Jei kepsite griliu, maždaug 3 minutes pakaitinkite, prieš įdėdami kepamą produktą į kamerą.

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus ¾ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

Įstumkite kepimo padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

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

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

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

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

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

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Jautiena						
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	1,0 kg	atviras	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškepęs	1,0 kg	atviras	2		210-230	60
Didkepsniai, gerai iškepti		grotelės	5		3	20
Didkepsniai, vidutiniškai iškepę 3 cm		grotelės	5		3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Kiauliena						
be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Kaselio kepsnys su kaulais	1,0 kg	uždengtas	2		210-230	70
Ėriena						
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi	1,5 kg	atviras	2		170-190	120
Faršas						
Kepsnys iš faršo	apie 750 g	atviras	2		200-220	70
Dešrelės						
Dešrelės	apie 750 g	grotelės	4		3	15

Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

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

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

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekęs riebalai.

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

Jei kepsite ant grotelių, papildomai įstumkite kepimo padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Viščiuko pusė	po 400 g	grotelės	2		210-230	50-60
Vištienos gabalėliai	po 250 g	grotelės	2		210-230	30-40
Viščiukas, visas	1,0 kg	grotelės	2		210-230	60-80
Antis, visa	1,7 kg	grotelės	2		200-220	90-100
Žąsis, visa	3,0 kg	grotelės	2		190-210	100-120
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2		200-220	80-100
2 kalakuto šlaunelės	po 800 g	grotelės	2		200-220	100-120

Žuvis

Kai prabėga 2/3 kepimo griliu laikas, apverskite žuvies gabalėlius.
Visos žuvies vartyti nereikia. Į orkaitę dėkite visą žuvį plaukimo padėtimi, nugarinis pelekas turi būti nukreiptas į viršų. Žuvis

bus stabilesnė, jei į jos pilvą įkišite nupjautą bulvę arba mažą karščiui atsparų indą.
Jei kepsite ant grotelių, padėklą papildomai įstumkite į 1 lygį. Į jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, visa	po 300 g	grotelės	3		2	20-25
	1,0 kg	grotelės	2		190-210	45-50
	1,5 kg	grotelės	2		180-200	50-60
Žuvies filė, 3 cm	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 vėsesnio jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Jei kepsite ant grotelių, padėklą papildomai įstumkite 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), grilio pakopa	Trukmė, min.
Apkepai					
Saldus apkepas	apkepo forma	2		180-200	40-50
Makaronų apkepas	apkepo forma	2		210-230	30-40
Apkepėlė					
Bulvių apkepėlė iš nevirtų ingredientų, maks. 4 cm aukščio	apkepo forma	2		160-180	50-60
Skrudinta duona					
Duonos skrudinimas iš viršaus 12 vnt.	grotelės	4		3	5-8

Paruošti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

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

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

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Štrudelis, šaldytas	kepimo padėklas	3		200-220	30-40
Gruzdintos bulvytės	kepimo padėklas	3		190-210	25-30
Pica	grotelės	2		200-220	15-20
Pica iš prancūziškojo batono	grotelės	3		200-220	20-25

Specialieji patiekalai

Žemoje temperatūroje galima puikiai paruošti mielinę tešlą ir naminį jogurtą.

Išimkite priedus iš orkaitės.

Jogurto paruošimas

- 1. Užvirinkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir atvėsinkite iki 40 °C.
- 2. 150 g jogurto (iš šaldytuvo) įpilkite į pieną ir išmaišykite.
- 3. Pripildykite mažus užsukamus jogurto stiklainėlius ir uždenkite žviežumą palaikančia plėvele.

Patiekalas	Indas		Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	užsukami jogurto stiklainėliai	1		50 °C	6–8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	karščiui atsparus indas	pastatyti ant orkaitės dugno		įkaitinti iš anksto iki 50 °C Išjunkite prietaisą ir pastatykite indą su mieline tešla į orkaitę	5–10 min. 20–30 min.

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 krašteliu, jie turi būti švarūs.
- 3. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.

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

Daržovės

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

- 4. Stiklainėlius pastatykite ant grotelių ir įstumkite į 1 lygį.
- 5. Nustatykite 50 °C kepimo temperatūrą ir tęskite, kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

- 1. Įprastai paruoškite mielinę tešlą, sudėkite ją į karščiui atsparų keraminį indą ir jį uždenkite.
- 2. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.
- 3. Uždarykite orkaitės dureles ir palikite mielinę tešlą pakilti orkaitėje.

- 4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

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

Konservavimas

Vaisiai

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

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

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

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

Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

bulvytes, skrudintą duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinius (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.

Pyragai išardomose formose iš baltos skardos: kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą  1 lygyje. Vietoj grotelių naudokite kepyimo padėklą ir ant jo sudėkite išardomas formas.

Kepimas

Kepdami dengtą obuolių pyragą, tamsias išardomas formas sudėkite įstrižai.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Švirkštu formuojami kepiniai	kepimo padėklas	2		150-170	20-30
Maži pyragaičiai, 20 vienetų	kepimo padėklas	3		160-180	20-30
Neriebus biskvitas	išardoma forma ant grotelių	2		160-180	30-40
Dengtas obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Kepimas griliu

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

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

* Praėjus ⅔ laikui apverskite

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes.....	50
Bojājumu cēloņi.....	52
Cepeškrāsns bojājumi	52
Cokola atvilktnes bojājumi	53
Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums	53
Gāzes pieslēgums	53
Gāzes aprīkojuma kļūmes /gāzes smaka.....	53
Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durvīņu roktura.....	53
Elektriskais pieslēgums	53
Plīts ir jāuzstāda horizontāli	53
Stiprināšana pie sienas.....	54
Iekārtas montēšana	54
Pasākumi transportēšanas laikā	54
Jūsu jaunā ierīce	54
Vispārīga informācija.....	54
Ēdiena gatavošanas zona.....	55
Vadības panelis.....	55
Cepšanas nodalījums	55
Jūsu piederumi	56
Piederumu ievietošana	56
Papildpiederumi	56
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	57
Pirms pirmās lietošanas	57
Cepeškrāsns uzkarsēšana.....	57
Piederumu tīrīšana.....	57
Sildvirsmas iestatīšana.....	57
Degļa kausa un pārsega tīrīšana.....	57
Gāzes degļu iedegšana.....	58
Tabula – ēdiena gatavošana.....	58
Piemēroti trauki	59
Lietošanas brīdinājumi	59
Cepeškrāsns iestatīšana	60
Karsēšanas veids un temperatūra.....	60
Kopšana un tīrīšana	60
Mazgāšanas līdzekļi	60
Augšējais stikla pārsegs.....	62
Statņu demontēšana un montēšana	62
Cepeškrāsns durvīņu izņemšana un iekāršana.....	63
Durvīņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	63
Ko darīt kļūmes gadījumā?.....	64
Kļūmju tabula.....	64
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa	64
Stikla pārsegs.....	64
Klientu apkalpošanas dienests	65
E numurs un FD numurs	65
Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi.....	65
Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī.....	65
Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām	65
Videi draudzīga utilizācija.....	65
Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	65
Cepumi un kūkas.....	65
Padomi cepšanai	67
Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	67
Padomi cepšanai un grilēšanai.....	69
Pudiņi, suflē, grauzdiņi.....	69

Gatavie produkti.....	70
Īpašie ēdieni.....	70
Pasterizācija	71
Akrilamīds pārtikas produktos.....	71
Testa ēdieni	72
Cepšana	72
Grilēšana	72

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

Svarīgas drošības norādes

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

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

Iekārtas kategorija: Kategorija 1

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

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

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzskaites laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.
- Gatavošanas telpā novietoti degoši priekšmeti var aizdegties. Neglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet iekārtas durvis, ja iekārtā veidojas dūmi. Izslēdziet iekārtu un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi aplāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarstīs, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem

cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiēt ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.

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

Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciēt ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiēt ierīcei atdzist. Neļaujiēt 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. Negatavojiēt ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiēt tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Eksploatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciēt iekārtas karstās

virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.

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

Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

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

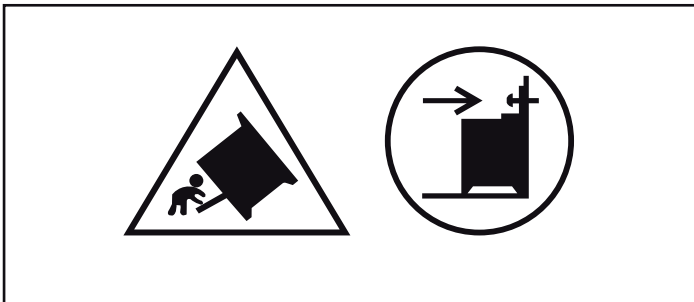
nopietņus savainojumus. Ievērojiet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.

- **Uzmanību!** Stikla pārsegs karstuma iedarbībā var sprāgt. Pirms pārsega aizvēršanas izslēdziet visus degļus. Pirms aizvērt stikla pārsegu, pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.



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

Apgāšanās risks!



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

Elektriskā trieciena risks!

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

Bojājumu cēloņi

Sildvirsmas

Uzmanību!

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

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

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

Cepšanas laiks vairs 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: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts 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.

Montēšana, gāzes un elektriskais savienojums

Gāzes pieslēgums

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

Sertificētiem speciālistiem vai klientu apkalpošanas dienestam

Uzmanību!

- Šīs iekārtas iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz identifikācijas plāksnītes iekārtas aizmugurē. Fabrikā iestatītais gāzes veids ir norādīts ar zvaigznīti (*).
- Pirms iekārtas uzstādīšanas pārbaudiet tīkla pieejamības nosacījumus (gāzes veidu un gāzes spiedienu) un pārliecinieties, ka iekārtas gāzes iestatījumi atbilst šiem nosacījumiem. Ja iekārtas iestatījumi ir jāmaina, ņemiet vērā norādes nodaļā «Gāzes pieslēgums un cita gāzes veida iestatīšana».
- Šī iekārta nav pieslēgta pie izplūdes gāzes novadīšanas vada. Iekārta ir jāpieslēdz un lietot jāsāk tikai saskaņā ar montāžas nosacījumiem. Nepieslēdziet iekārtu pie izplūdes gāzu izejas. Ir jāievēro visi ventilācijas normatīvi.
- Gāzes pieslēgums ir jāveic, izmantojot stingru (tas ir, nekustīgu) savienojumu (gāzes vadu) vai lietojot drošības šļūteni.
- Ja izmanto drošības šļūteni, obligāti pievērsiet uzmanību tam, lai šļūtene neiespīlētos vai nesaspīestos. Šļūtene nedrīkst nonākt saskarsmē ar karstām virsmām.
- Gāzes vadu (gāzes caurule vai drošības šļūtene) var pieslēgt iekārtas kreisajā vai labajā pusē. Pieslēgumam ir jābūt aprīkotam ar ērti pieejamu slēgšanas iekārtu.

Gāzes aprīkojuma kļūmes /gāzes smaka

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

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

Iekārtas pārvietošana aiz gāzes vada vai durtiņu roktura

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

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Elektriskais pieslēgums

Uzmanību!

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

Klientu apkalpošanas dienestam

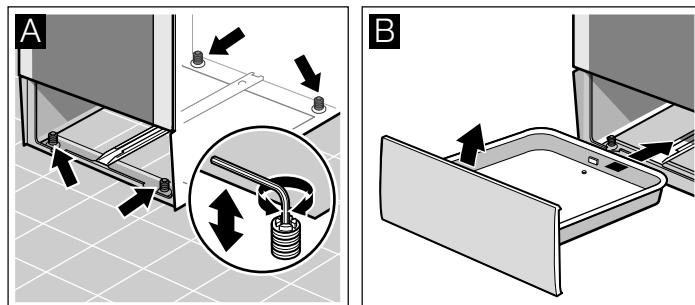
Uzmanību!

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

Plīts ir jāuzstāda horizontāli

Novietojiet plīti tieši uz grīdas.

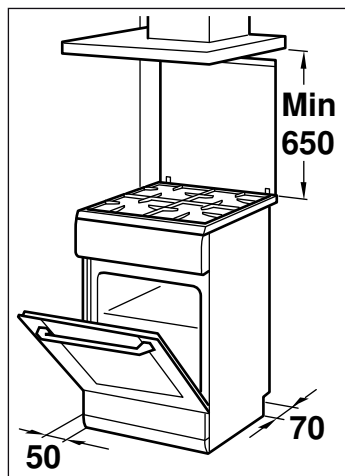
1. Izvelciet cokola atvilktni un paceliet to uz augšu. Cokola iekšpusē atrodas priekšējās un aizmugurējās montāžas kājiņas.
2. Pēc nepieciešamības pagrieziet montāžas kājiņas augstāk vai zemāk ar sešstūra uzgriežņu atslēgu, līdz plīts stāv horizontāli (A attēls).
3. Atkal ievietojiet cokola atvilktni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



Stiprināšana pie sienas

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

Iekārtas montēšana



- Iekārta ir jāmontē saskaņā ar norādītajiem izmēriem un tieši uz virtuves grīdas. Iekārtu nedrīkst uzstādīt uz kāda cita priekšmeta.

- Attālumam starp augšējo krāsns šķautni un apakšējo tvaika nosūcēja šķautni ir jāatbilst tvaika nosūcēja ražotāja specifikācijām.
- Nodrošiniet, lai iekārta pēc uzstādīšanas vairs netiktu pārvietota. Attālumam no spēcīgās liesmas degļa vai WOK degļa līdz blakus novietoto mēbeļu virsmām ir jābūt vismaz 50 mm.

Pasākumi transportēšanas laikā

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

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

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

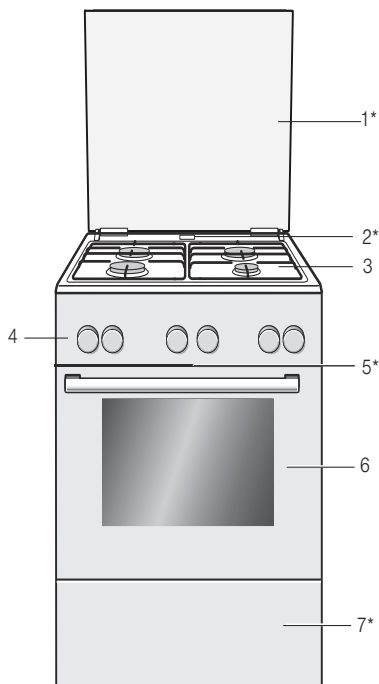
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aiz mugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Jūsu jaunā ierīce

Šajā nodaļā atradīsiet informāciju par ierīci, darbības režīmiem un piederumiem.

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

1* Pārsegs**

2* Tvaika izeja

Uzmanību!

Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, no tās izplūst karstais tvaiks

3 Sildvirsmas**

4 Vadības panelis**

5* Dzesējošais ventilators

6 Cepeškrāsns durvis**

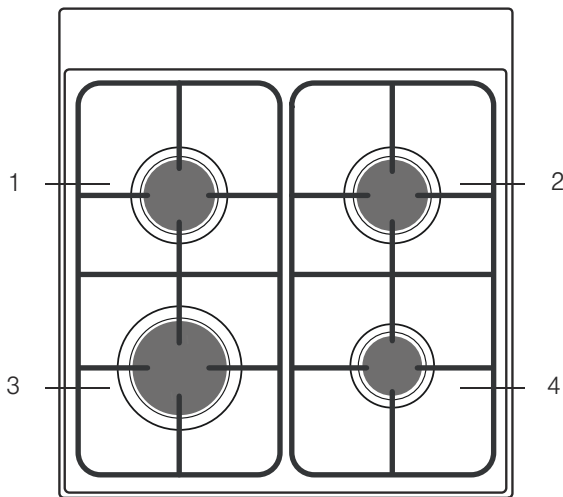
7* Apakšējā atvilktnes**

* Izvēles (pieejams tikai dažām ierīcēm)

** Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Ēdiena gatavošanas zona

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



Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Funkciju slēdzis

Ar funkciju slēdzi jūs varat iestatīt cepeškrāsns karsēšanas veidu. Funkciju slēdzi ir iespējams pagriezt pa labi un pa kreisi. Kad iestatīts nepieciešamais karsēšanas veids, cepeškrāsnī izgaismojas lampiņa.

Iestatījumi	Funkcija
Izslēgts	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Karsēšana no augšas/apakšas*	Ēdiena gatavošana un cepšana ir ieteicama tikai vienā līmenī. Šis iestatījums ir labi piemērots kūku un picu cepšanai formā vai uz cepešpannas, kā arī liesu liellopa, teļa un medījuma cepešu gatavošanai. Karstums vienmērīgi tiek padots no augšas un apakšas.
Apakšējā karsēšana	Karsējot no apakšas ēdienus varat papildus apcept un brūnināt. Temperatūra tiek pievadīta no apakšas.
Grilēšana uz restēm, neliela virsma	Karsēšanas veids ir paredzēts steiku, desiņu, zivs un grauzdiņu grilēšanai nelielos daudzumos. Tiek uzsildīta sildķermeņa vidējā daļa.
Grilēšana uz restēm, liela virsma	Uz šīs virsmas varat grilēt steikus, desiņas, zivis un grauzdiņus lielākos daudzumos. Tiek uzsildīta visa sildķermeņa virsma.

* Karsēšanas veids saskaņā ar ekonomiski pamatotu enerģijas klasi atbilstoši EN50304.

Temperatūras slēdzis

Ar temperatūras slēdzi var iestatīt temperatūru un sildīšanas pakāpi.

Iestatījumi	Funkcija
Nulles iestatījums	Cepeškrāsns nav karsta.
50 līdz 270	Temperatūras diapazons Temperatūra °C

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

Iestatījumi	Funkcija
1., 2., 3.	Grilēšanas pakāpes Grilēšanas pakāpes grilam, mazai un lielai virsmai. 1. pakāpe = vāja 2. pakāpe = vidēja 3. pakāpe = stipra

Ja cepeškrāsns karsē, spīd lampiņa virs temperatūras slēdža. Tā nodziest, ja pārtraucat karsēšanu. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

Sildvirsmas slēdzis

Ar četriem sildvirsmu slēdžiem jūs varat iestatīt sildvirsmu karstumu.

Iestatījumi	Funkcija/gāzes plītis
Nulles iestatījums	Plīts ir izslēgta.
Iedegšanas pozīcija	Iedegšanas pozīcija
Iestatījumu zona	liela liesma = jaudīgākais iestatījums maza liesma = mazākais iestatījums

Iestatījumu zonas beigās ir atdure. Negrieziet tālāk.

Cepšanas nodalījums

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

Cepeškrāsns lampiņa

Ekspluatācijas laikā cepšanas nodalījumā deg cepeškrāsns lampiņa.

Dzesēšanas ventilators

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

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkarīs.

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.



Režģis

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

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



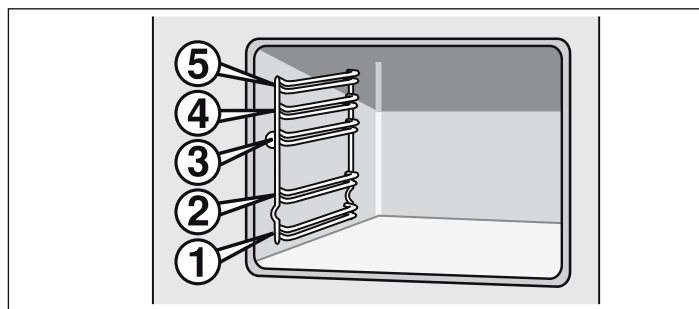
Emaljēta panna

Kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

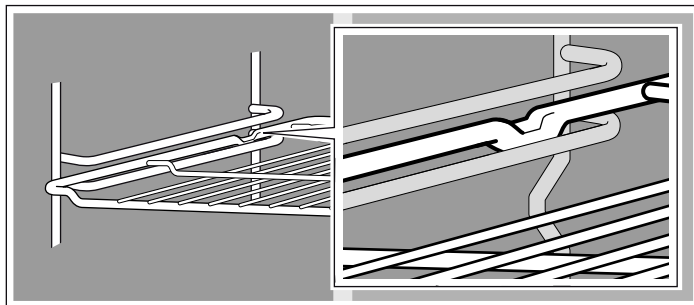
Piederumu ievietošana

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



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

Ievietojot piederumu cepeškrāsnī, pievērsiet uzmanību trauka izliekumam aizmugurē. Tikai tādā veidā to varēsiet labi ievietot.



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.

Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Mūsu brošūrās vai tīmeklī atrodas dažādi jūsu cepeškrāsnij pielāgoti papildpiederumi. Papildpiederumu pieejamība, kā arī iespēja tos iegādāties internetā ir atšķirīga dažādās valstīs. Informācija par to atrodas jūsu pirkuma dokumentos.

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

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

Papildpiederumi	HEZ numurs	Funkcija
Universālā panna	HEZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas uztveršanai zem režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durvīņu virzienā.
Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu	HEZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētos ēdienus un lielus cepešus var vienmērīgāk izkārtot uz universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durvīņu virzienā.
Profesionālās pannas vāks	HEZ333001	Ar vāku profesionālā panna kļūst par profesionālu cepešpannu.
Profesionālā panna ar papildu restēm	HEZ333003	Ideāli piemērota lielu daudzumu pagatavošanai.
Režģis	HEZ334000	Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.
Stikla cepeštrauks	HEZ915001	Stikla cepeštrauks ir piemērots sautēšanai un sacepumiem. Ir piemērots programmētai vai automātiskai cepšanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

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

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

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

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 smārdus, 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.

Sildvirsmas iestatīšana

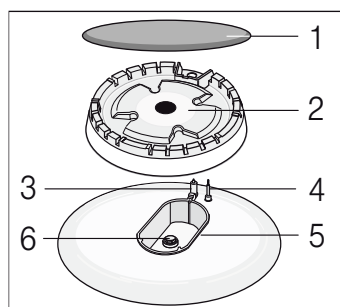
Sildvirsmas ir aprīkotas ar četriem gāzes degļiem. Šeit jūs varat uzzināt to, kā iededzināt gāzes degļus un iestatīt liesmas lielumu.

Degļa kausa un pārsega tīrīšana

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

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

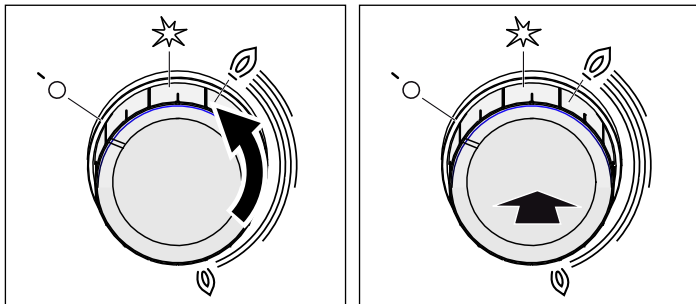
Sprauslai (6) ir jābūt sausai un tīrai. Vienmēr degļa pārsegu novietojiet precīzi uz degļa kausa.



Gāzes degļu iedegšana

Degļa vāciņu vienmēr novietojiet precīzi uz degļa kausa. Atveres degļa kausā nedrīkst būt nosegtas. Visām detaļām jābūt sausām.

1. Atveriet augšējo plīts pārsegu. Lietojot plīti, augšējam pārsegam jābūt atvērtam.
2. Grieziet izvēlētajā sildriņķa slēdzi uz kreiso pusi iedegšanās pozīcijā ☼. Sākas iedegšanās.
3. Turiet nospiestu sildriņķa slēdzi 1–3 sekundes. Gāze sāk izplūst, un gāzes deglis tiek aizdedzināts.



Ir aktivizēta aizdegšanās aizsardzība. Ja gāzes liesma izdziest, aizdegšanās aizsardzības sistēma automātiski pārtrauc gāzes padevi.

4. Iestatiet nepieciešamo liesmas lielumu. Starp iestatījumu izslēgts ☼ un iestatījumu ☼ liesma nav stabila. Tādēļ vienmēr izvēlieties iestatījumu starp ☼ lielu un ☼ mazu liesmu.

5. Ja liesma atkal izdziest, atkārtojiet, sākot no 2. darbības.

6. Lai beigtu gatavošanu, pagrieziet sildriņķa slēdzi uz labo pusi izslēgtā pozīcijā ○.

Iedegšanas pozīcijā sildriņķa slēdzi nav ieteicams darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis pēc 15 sekundēm neiedegas, pagaidiet vismaz minūti. Tad atkārtojiet iedegšanas procedūru.

⚠ Uzmanību!!

Pēc izslēgšanas vēl karstai plītij griežot sildriņķa slēdzi, izplūst gāze. Ja sildriņķa slēdzi nepagriežat iedegšanas stāvoklī ☼, gāzes padeve tiek pārtraukta pēc 60 sekundēm.

Gāzes deglis neiedegas.

Strāvas zuduma gadījumā vai mitru aizdedzes sveču gadījumā iedeziniet gāzes degli ar gāzes šķītavām vai sērkokciņu.

Tabula – ēdiena gatavošana

Katram sildriņķim izvēlieties atbilstoša izmēra katlu. Katla vai pannas dibena diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram.

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

Gatavošanas laikā izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni, lai nezaudētu vitamīnu un minerālvielas. Izvēlieties īsu cepšanas vai vārīšanas laiku, lai dārzeņi būtu barojoši un sakožami.

Piemērs	Ēdiens	Sildriņķis	Gatavošanas līmenis
Kausēšana	Šokolāde, sviests, margarīns	Ekonomiskais deglis	maza liesma
Uzsildīšana	Buljons, saldēti dārzeņi	Parastais deglis Elektriskais sildriņķis**	maza liesma 1–2
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana	Zupas	Ekonomiskais deglis Elektriskais sildriņķis**	maza liesma 1–2
Tvaicēšana	Zivis	Parastais deglis Elektriskais sildriņķis**	starp lielu un mazu liesmu 3–4
Sautēšana*	Kartupeļi un citi dārzeņi, gaļa	Parastais deglis Elektriskais sildriņķis**	starp lielu un mazu liesmu 3–4
Vārīšana*	Rīsi, dārzeņi, gaļas ēdieni (ar mērcēm)	Parastais deglis Elektriskais sildriņķis**	liela liesma 5–6
Cepšana	Pankūkas, kartupeļi, šniceles, zivju nūjiņas	Spēcīgs deglis** WOK deglis**	starp lielu un mazu liesmu

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

** Izvēles. Pieejams dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida. (Cepšanai uz WOK degļa mēs iesakām izmantot WOK pannu.)

Piemēroti trauki

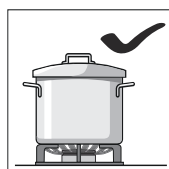
Deglis/elektriskā sildvirsmā	Minimālais katla diametrs	Maksimālais katla diametrs
Elektriskā sildvirsmā*	14,5 cm	14,5 cm
WOK deglis** (3,6 kW)	24 cm	28 cm
Spēcīgas liesmas deglis (3 kW)	24 cm	28 cm
Parastais deglis (1,7 kW)	18 cm	24 cm
Ekonomiskais deglis (1 kW)	12 cm	18 cm

* Iespēja (modeļiem ar elektrisko sildvirsmu).

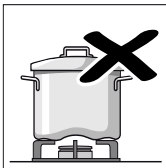
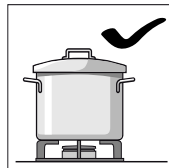
** Iespēja (modeļiem ar WOK degli).

Lietošanas brīdinājumi

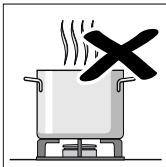
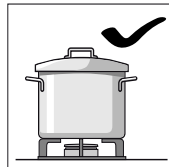
Turpmāk uzskaitītie padomi jums palīdzēs ietaupīt enerģiju un izvairīties no trauku bojājumiem.



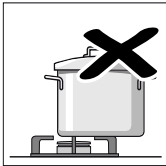
Izmantojiet katram deglim piemērota izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



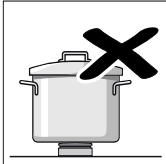
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties. Izmantojiet traukus tikai ar plakanu un biezu pamatni.



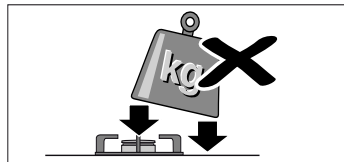
Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.



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

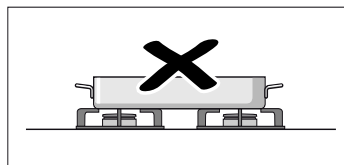


Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciet tos tieši uz degļa. Pirms gatavošanas pārliedziet, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.



Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi.

Nesiet pa plīts virsmu un novietojiet uz tās smagus priekšmetus.



Neizmantojiet divus degļus vai karstuma avotus vienam traukam.

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

Cepeškrāsns iestatīšana

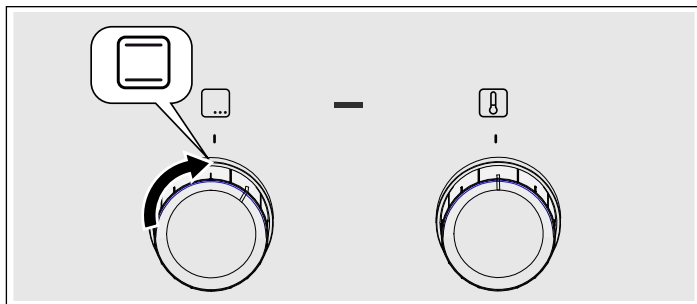
Jums ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

Norādījums: Pirms pārtikas ievietošanas ieteicams vienmēr uzkarstēt cepeškrāsni, lai izvairītos no pārmērīga daudzuma kondensāta veidošanās uz stikla.

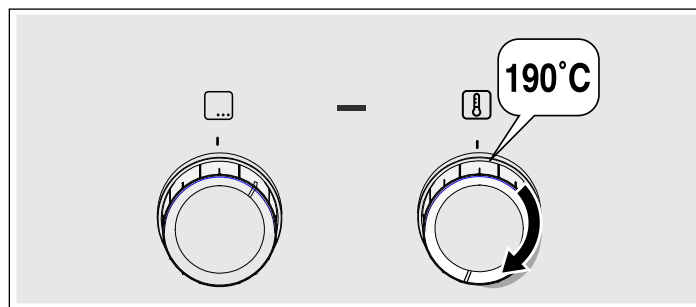
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.



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



Cepeškrāsns tiek uzkarstēta.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Kopšana un tīrīšana

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

Norādījumi

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

Mazgāšanas līdzekļi

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

Tīrot sildvirsmas:

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

Tirot cepeškrāsni:

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

Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Nerūsējošā tērauda virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virsmas paralēli materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrambas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus kopšanas līdzekļus, kas piemēroti karstu nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai. Uzklājiet nedaudz tīrīšanas līdzekļa ar mīkstu drānu.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Augšējais stikla pārsegs* (atkarībā no ierīces veida)	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīrītu. Ņemiet vērā nodaļu <i>Augšējais stikla pārsegs!</i>
Grozāmie slēdži Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Sildvirsmas rāmis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Gāzes sildvirsmas režģis* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Izmantojiet nelielu daudzumu – tas nedrīkst nokļūt ierīcē caur degļa apakšējo daļu. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz. Režģi iespējams noņemt. Čuguna režģis* Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Gāzes deglis* (atkarībā no ierīces veida)	Noņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Gāzes izplūšanas atverēm vienmēr jābūt tīrām. Aizdedzes sveces: maza mīksta suka. Gāzes deglis darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir sausas. Visas detaļas kārtīgi nosusiniet. Ievietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas. Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.
Elektriskais sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas švammē Sildriņķi pēc tam uz īsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūstēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.
Sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.
Stikla keramikas sildvirsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājat skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla sildvirsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājat skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla plāksne	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi. Ērtākai tīrīšanai durvis iespējams noņemt. Ņemiet vērā nodaļu <i>Cepeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!</i>

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Bērnu drošība* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Gatavošanas zona	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķūdens Tīriet ar mazgāšanas drānu. Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stiepli tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. ⚠Pašattīrīšām virsmām izmantojiet pašattīrīšanās funkciju. Šim nolūkam ievērojiet nodaļu <i>Pašattīrīšana!</i> Uzmanību! Nekad neizmantojiet plīts tīrīšanas līdzekļus pašattīrīšām virsmām.
Cepeškrāsns lampiņas stikla kupols	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
Vadotnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Tīrīšanas laikā vadotnes iespējams izņemt. Ņemiet vērā nodaļu <i>Vadotņu izņemšana un ielikšana!</i> Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Neotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nesamitriniet vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā vai neatstājiet cepeškrāsnī pašattīrīšanas laikā. Tādā veidā iespējams bojāt vadotnes un ierobežot to funkciju.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

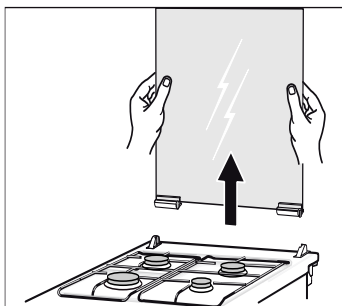
Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku. Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida) Nosusiniet ar mīkstu drānu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, skrāpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drānas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas. Grozāmais iesms* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Cepeša termometrs* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Apakšējā atvilktnē*	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)	

Augšējais stikla pārsegs

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

Tīrīšanai vislabāk izmantot stikla mazgāšanas līdzekli.

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



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

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

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

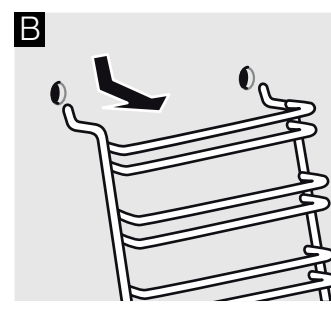
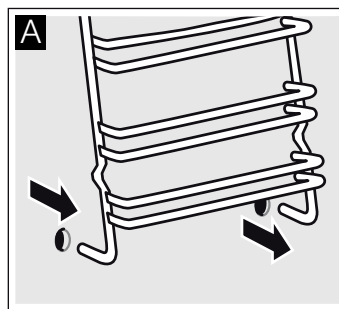
Statņu demontēšana un montēšana

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

Statņu demontēšana

1. Izceliet apakšējos statņus un pavelciet tos nedaudz uz priekšu. Izvelciet no nostiprinājuma atveres pagarinājuma tālpiņas apakšējā statņu zonā (A attēls).

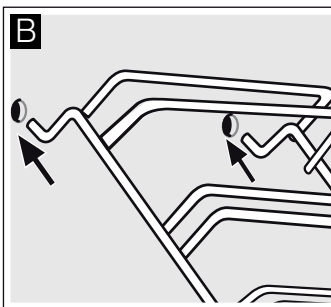
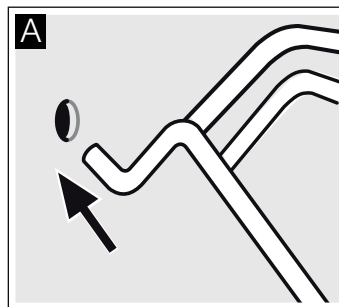
2. Pēc tam paceliet statņus uz augšu un uzmanīgi izņemiet (B attēls).



Notīriet statnes ar skalošanas līdzekli un sūkli. Cietu netīrumu noņemšanai izmantojiet suku.

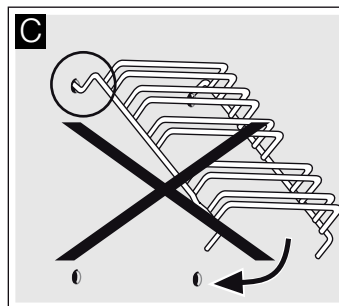
Statņu montēšana

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



⚠ Nepareiza uzstādīšana!

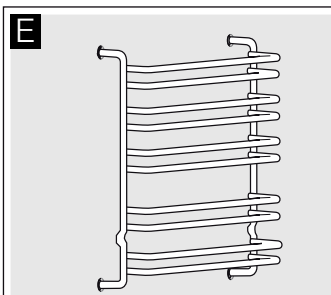
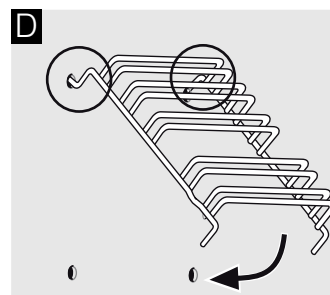
Nekad nekustiniet statņus, kamēr abi āķi nav pilnībā ievietoti augšējos caurumos. Šādā veidā varētu tikt bojāta emalja, līdz ar to tā varētu salūzt (C attēls).



2. Abi āķi ir pilnībā jāiemontē augšējos caurumos. Tikai tad varat lēni un uzmanīgi spiest statņus uz leju un iemontēt tos apakšējos caurumos (D attēls).

3. Abas statnes iemontējiet cepeškrāsns sānu sienās (E attēls).

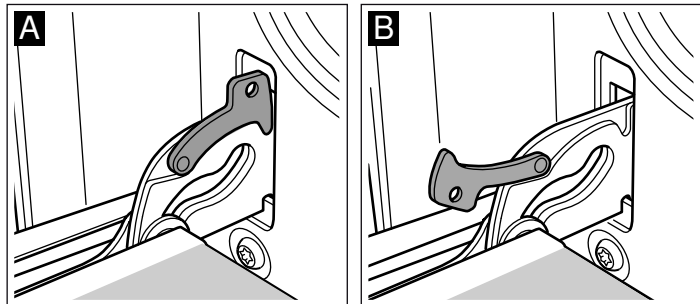
Pareizi iemontējot abas statnes, attālumam starp diviem augšējiem ievietošanas augstumiem ir jābūt lielākam.



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.

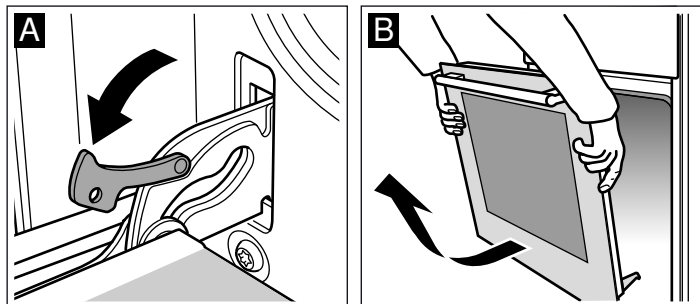


⚠ Savainojumu risks!

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

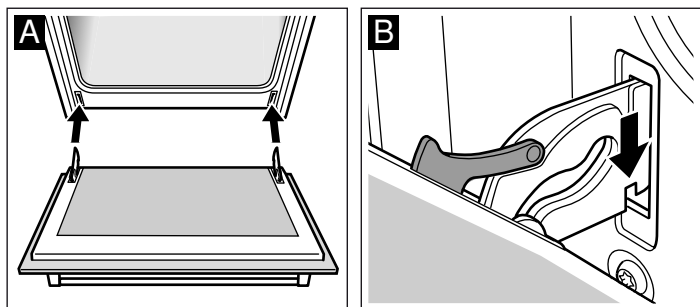
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



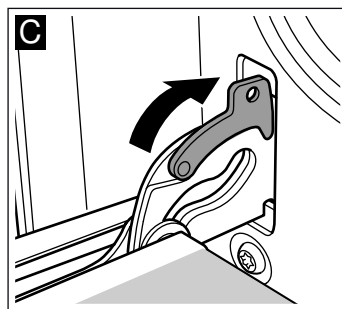
Durtiņu montēšana

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!

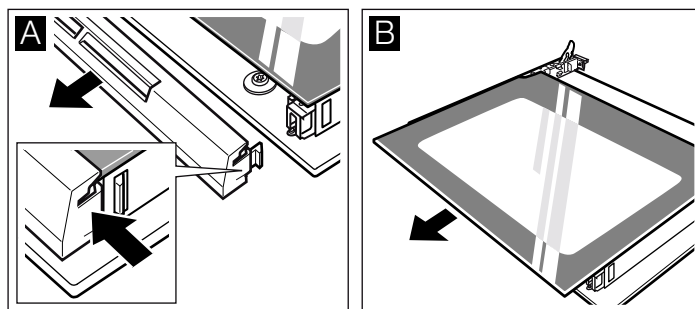
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrit vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

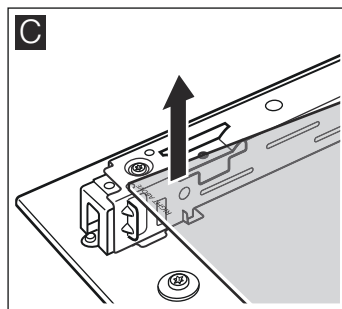
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

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.

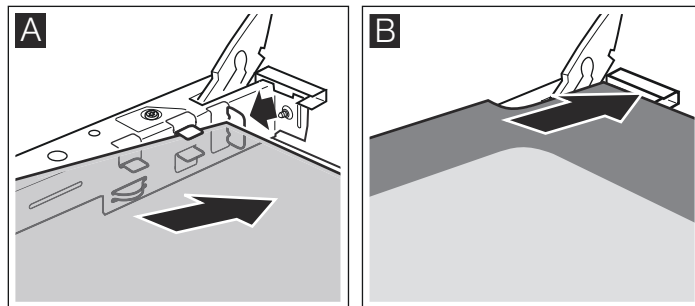
⚠ Savainošanās risks!

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 cepeškrāsni 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 informāciju nodaļā *Mēs esam pārbaudījuši ēdienus mūsu pavāru studijā*. Šeit atradīsiet noderīgus padomus un informāciju par gatavošanu un cepšanu.

Elektrošoka risks!!

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

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/informācija
Cepeškrāsns nedarbojas.	Defektīvs 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 slēdža rokturus dažas reizes pa labi un pa kreisi.
Deglis neiedegas.	Nav strāvas padeves, vai arī aizdedzes sveces ir mitras.	Iledziniet gāzes degli ar gāzes šķītavām vai sērkočīnu.

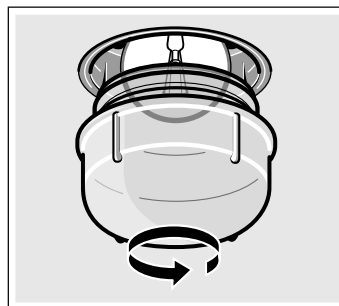
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

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 dvieli, lai novērstu iespējamus bojājumus.
2. Izskrūvējiet no stikla veidoto apgaismojuma izkledētāju, griežot to pa kreisi.



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

Stikla pārsegs

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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.

Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi

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

Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī

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

Enerģijas taupīšana gāzes sildvirsmām

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījumi

- Tabulas vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā un tukšā cepšanas nodalījumā. Veiciet iepriekšējo uzkarsēšanu tikai tad, ja tas ir norādīts tabulā. Izklājiet cepšanas piederumu ar cepamo papīru tikai pēc iepriekšējās uzkarsēšanas.
- 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

Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

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

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

Tabulas

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

nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

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

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

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Vienkārša sausā kūka	saliekamā forma ar rievoto apakšu/kēksa forma	2		170-190	50-60
Vienkārša sausā kūka, smalka	saliekamā forma ar rievoto apakšu/kēksa forma	2		150-170	60-70
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Augļu pamatnes forma	2		150-170	20-30
Augļu torte, parastā mīkla	augstā saliekamā forma ar rievoto apakšu	2		160-180	50-60
Biskvīta torte	Saliekamā forma	2		160-180	30-40
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Saliekamā forma	1		170-190	25-35
Augļu vai biezpiena torte, smilšu mīklas pamatne*	Saliekamā forma	1		170-190	70-90
Pikantas kūciņas*	Saliekamā forma	1		180-200	50-60

* Ļaujiet kūciņām iekārtā atdzist aptuveni 20 minūtes.

Kūka uz pannas	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sausu pildījumu	Panna	2		170-190	20-30
Kēksa mīkla vai rauga mīkla ar sulīgu pildījumu, augļiem	Panna	3		170-190	40-50
Biskvīta rulete (iepriekšējā karsēšana)	Panna	2		190-210	15-20
Pītie cepumi no rauga mīklas ar 500 g miltu	Panna	2		160-180	30-40
Ziemassvētku kēkss ar 500 g miltu	Panna	3		160-180	60-70
Ziemassvētku kēkss ar 1 kg miltu	Panna	3		150-170	90-100
Strūdele, salda	Panna	2		180-200	55-65
Bureki (turku cepumi)	Panna	2		180-200	40-50
Pica	Panna	2		220-240	25-35

Nelieli cepumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Plāceņi	Panna	3		150-170	10-20
Glazūras cepumi (iepriekšējā karsēšana)	Panna	2		150-170	20-30
Mandeļu cepumi	Panna	3		110-120	30-40
Bezē	Panna	3		80-100	90-180
Eklēru mīklas cepumi	Panna	2		200-220	30-40
Kārtainā mīkla	Panna	3		200-220	20-30

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

Nelejiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

Maize un maizītes	Piederumi	Augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra ° C	Ilgums minūtēs
Rauga mīklas maize ar 1,2 kg miltu	Panna	2		270 200	8 35-45
lejavas maize ar 1,2 kg miltu	Panna	2		270 200	8 40-50
Maizītes, piem., rudzu miltu maizī- tes (bez iepriekšējās uzkarsēša- nas)	Panna	4		200-220	20-30

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūka ir gatava.	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 maisīšanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļļojiet saliekamās formas malas. 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 tiem augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsi- niet cepšanas laiku.
Maize vai kūka (piem., siera kūka) izska- tās labi, tomēr iekšpusē ir lipīga (tau- kaina, 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 rīv- maizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Cepumi ir nevienmērīgi brūni.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus cepu- mus cepiet ar augšējo/apakšējo karsēšanu  vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietek- mēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.
Augļu kūka apakšā ir pārāk gaiša.	Nākamreiz ievietojiet kūku vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojiet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepša- nas laikā pielīp cits pie cita.	Katram cepumam vajadzētu būt 2 cm attālumā citam no cita. Tas dod pietiekamu vietu cepumiem uzrūgt un apbrūnēt.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kon- densāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēs- ties uz vadības paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

Jūs varat izmantot jebkurus siltumizturīgus traukus. Panna ir paredzēta arī lielu cepešu gatavošanai.

Vislabāk izmantot traukus no stikla. Cepeštrauka vākam ir jābūt atbilstoša lieluma un labi jānoslēdz.

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 tabulās
Trauki bez vāka = atvērti
Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

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

Cepeši

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

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

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

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

Norādījumi par grilēšanu

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes uzkarsējiet cepeškrāsnī un tad grilējamās ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij vienmēr jābūt aizvērtai.

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

Apgrieziet gabalus pēc ⅔ no cepšanas laika.

Iesāliet steakus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamās gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējamais gabals vislabāk izdosies tad, ja to novietos restu vidējā zonā.

Papildus 1. augstumā ievietojiet pannu. Tādējādi tiks savākta gaļas sula un cepeškrāsns saglabāsies tīrāka.

Grilēšanas laikā pannu vai universālo pannu neievietojiet 4.vai 5.augstumā. Lielais karstums to deformē, un izņemšanas laikā var sabojāt cepšanas nodalījumu.

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

Gaļa

Apgriežiet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.

Kad cepetis ir gatavs, tam vajadzētu vēl 10 minūtes palikt izslēgtā, slēgtā cepeškrāsnī. Tad gaļas sulas labāk sadalās. Pēc cepšanas ietiniet rostbifu alumīnija folijā un atstājiet cepeškrāsnī 10 minūtes. Cepot cūkgaļas cepeti ar cieto ādu, sagriežiet cieto ādu krusteniski un ievietojiet cepeti traukā ar cieto ādu uz leju.

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums, 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	1 kg	atvērts	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbifs, rozā	1 kg	atvērts	2		210-230	60
Steiki, caur		Režģi	5		3	20
Steiki, rozā 3 cm		Režģis	5		3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1 kg	atvērts	2		190-210	110
	2 kg		2		170-190	120
Cūkgaļa						
durvju (piem.,,kakls)	1 kg	atvērts	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
ar cietu ādu (piem.,,plecs)	1 kg	atvērts	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Žāvēta cūkgaļa ar kauliem	1 kg	slēgts	2		210-230	70
Aitas gaļa						
Aitas gurns bez kauliem, vidēji gatavs	1,5 kg	atvērts	2		170-190	120
Maltā gaļa						
Viltotais zaķis	apm. 750 g	atvērts	2		200-220	70
Cīsiņi						
Cīsiņi	apm. 750 g	Režģis	4		3	15

Putnu gaļa

Svara vērtības tabulā attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putnu gaļu. Vispirms veselā putna gaļu ievietojiet uz restēm ar krūts daļu uz leju. * Apgriežiet pēc 2/3 no norādītā laika. Cepeša gabalus, piemēram, tītara gabalus, apgriežiet pēc puses no norādītā laika. Putnu gaļas gabalus apgriežiet pēc 2/3 tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.

Cepot pili vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārn timer. Tādējādi notecēs tauki. Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to cepšanas laika beigās iesmērē ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu. Ja jūs grilējat tieši uz restēm, novietojiet pannu 1. līmenī. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula un cepeškrāsns paliks tīrāka.

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Cālis, puse	pa 400 g	Režģis	2		210-230	50-60
Cāļa gabali	pa 250 g	Režģis	2		210-230	30-40
Cālis, vesels	1 kg	Režģis	2		210-230	60-80
Pīle, vesela	1,7 kg	Režģis	2		200-220	90-100

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums, minūtes
Zoss, vesela	3 kg	Režģis	2		190-210	100-120
Tītara cālis, vesels	3 kg	Režģis	2		200-220	80-100
2 tītara kājas	pa 800 g	Režģis	2		200-220	100-120

Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc2/3no grilēšanas laika.

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

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

Ja grilējat tieši uz restēm, papildus ievietojiet pannu 1. augstumā. Tiks savākta gaļas sula, un cepeškrāsns saglabāsies tīrāka.

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	45-50
	1,5 kg	Režģis	2		180-200	50-60
Zivs fileja, 3 cm	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 nopilēt kondensāta veidā.

Pudiņi, suflē, grauzdiņi

Ja grilējat tieši uz restēm, papildus ievietojiet pannu 1. augstumā. Cepeškrāsns saglabāsies tīrāka.

Vienmēr ievietojiet traukus tieši uz restēm.

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

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas pakāpe	Ilgums, minūtes
Pudiņi					
Saldie pudiņi	Pudiņa forma	2		180-200	40-50
Nūdeļu sacepums	Pudiņa forma	2		210-230	30-40
Suflē					
Kartupeļu suflē no svaigām izejvielām, maks. 4 cm augsts	Pudiņa forma	2		160-180	50-60
Grauzdiņi					
Grauzdiņu apbrūnināšana no augšpusēs 12 gab.	Režģis	4		3	5-8

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
Ruletes, saldētas	Panna	3		200-220	30-40
Frī kartupeļi	Panna	3		190-210	25-30
Pica	Režģis	2		200-220	15-20
Bagetes veida pica	Režģis	3		200-220	20-25

Īpašie ēdieni

Rauga mīklu un mājas jogurtu vislabāk var pagatavot zemā temperatūrā.

Izņemiet no cepeškrāsns piederumus.

Jogurta pagatavošana

1. Uzvāriet 1 litru piena (3,5% tauku saturs) un atdzesējiet līdz 40 °C.
2. Pievienojiet pienam 150 g jogurta (no ledusskapja) un kārtīgi samaisiet.

3. Iepildiet jogurtu mazās aizvākojamās burciņās un pārklājiet to atveres ar pārtikas plēvi.
4. Novietojiet burciņas uz režģa un ievietojiet 1. augstumā.
5. Iestatiet cepšanas temperatūru uz 50 °C un rīkojieties atbilstoši turpmākajām norādēm.

Rauga mīklas uzrūgšana

1. Sagatavojiet rauga mīklu kā parasti, ievietojiet to siltumizturīgā keramikas traukā un pārklājiet.
2. Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni atbilstoši norādēm.
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis un ļaujiet rauga mīklai uzrūgt.

Ēdiens	Trauki		Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
Jogurts	Aizvākojamas jogurta burciņas	1		50 °C	6 līdz 8 stundas
Rauga mīklas uzrūgšana	Karstumizturīgo trauku	novietojiet uz cepšanas nodalījuma pamatnes		iepriekš uzkaršējiet līdz 50 °C Izslēdziet iekārtu un ievietojiet rauga mīklu cepšanas nodalījumā	5 līdz 10 minūtes 20 līdz 30 minūtes

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. Noīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.
- 3. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

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

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

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

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

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

- 4. Aizveriet traukus ar skavām.
- Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatīšana

- 1. 2. augstumā ievietojiet universālo pannu. Ievietojiet traukus tā, lai tie cits citam nepieskartos.
- 2. Universālajā pannā ielejiet ½ litru karsta ūdens. (apm. 80 °C).
- 3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.
- 4. Apakšējās karsēšanas  iestatīšana
- 5. Iestatiet temperatūru: no 170 līdz 180 °C.

Pasterizācija

Augļi

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

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

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

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

Testa ēdieni

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

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

Cepšana

Ābolkūkai ar pildījumu tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda

Cepšana 1. augstumā ar augšējo/apakšējo karsēšanu .

Restu vietā izmantojiet pannu un novietojiet uz tās saliekamās formas.

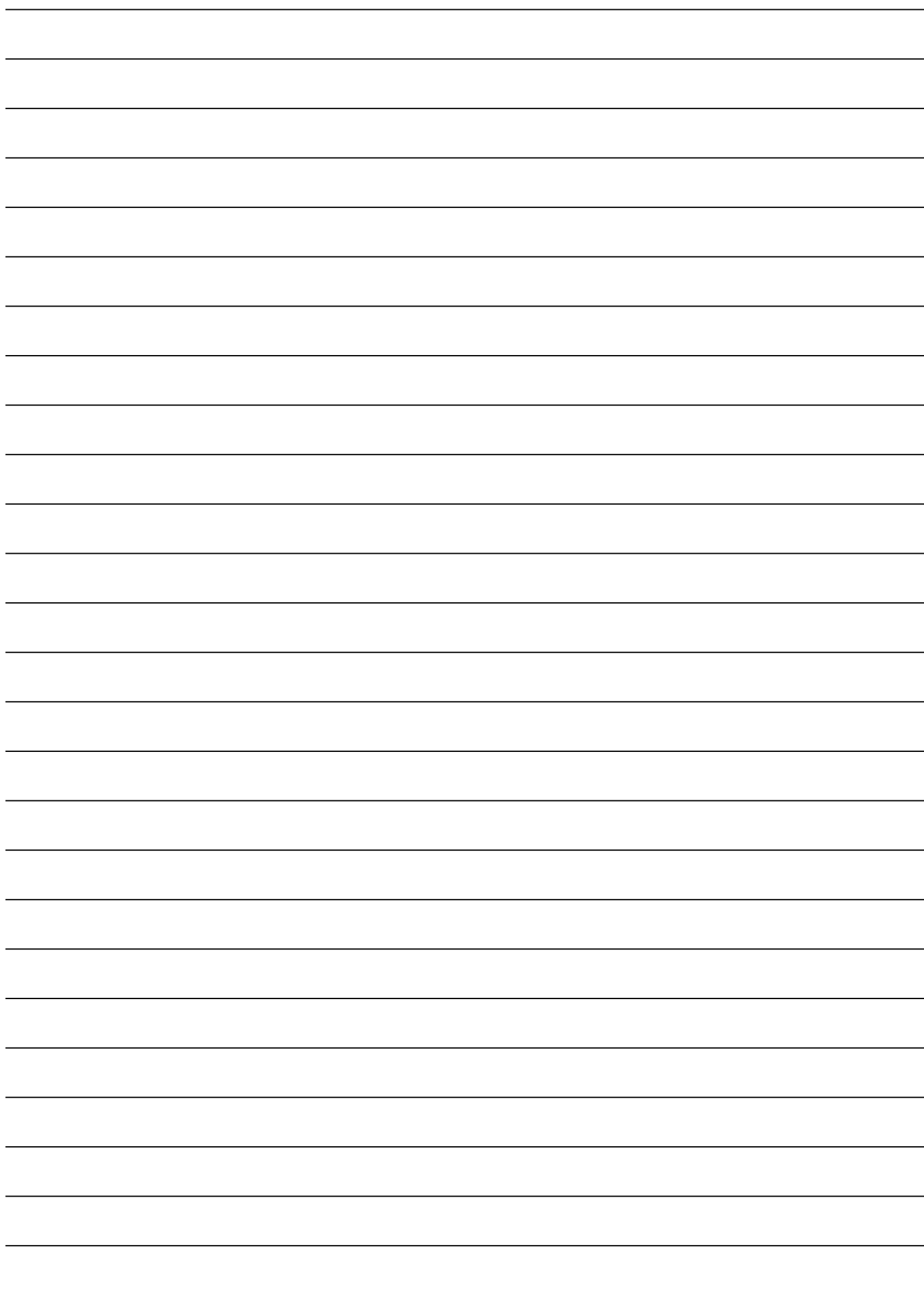
Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Ar konditorejas šprici izpiesti cepumi	Panna	2		150-170	20-30
Nelielas kūkas, 20 gab.	Panna	3		160-180	20-30
Biskvīta rulete	Saliekamā forma uz restēm	2		160-180	30-40
Ābolkūka ar pildījumu	Restes un 2 saliekamās formas Ø 20 cm	1		190-210	70-80

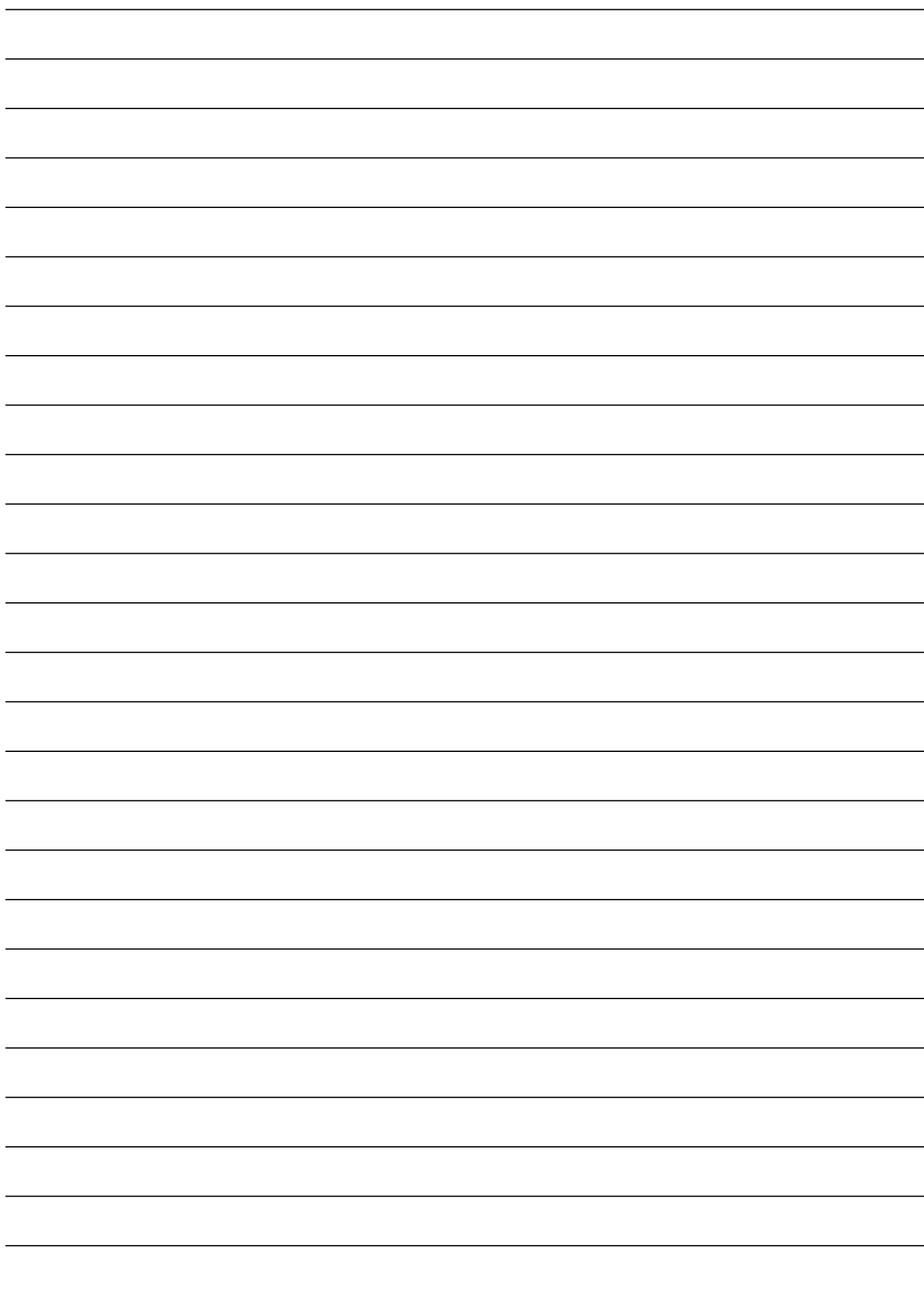
Grilēšana

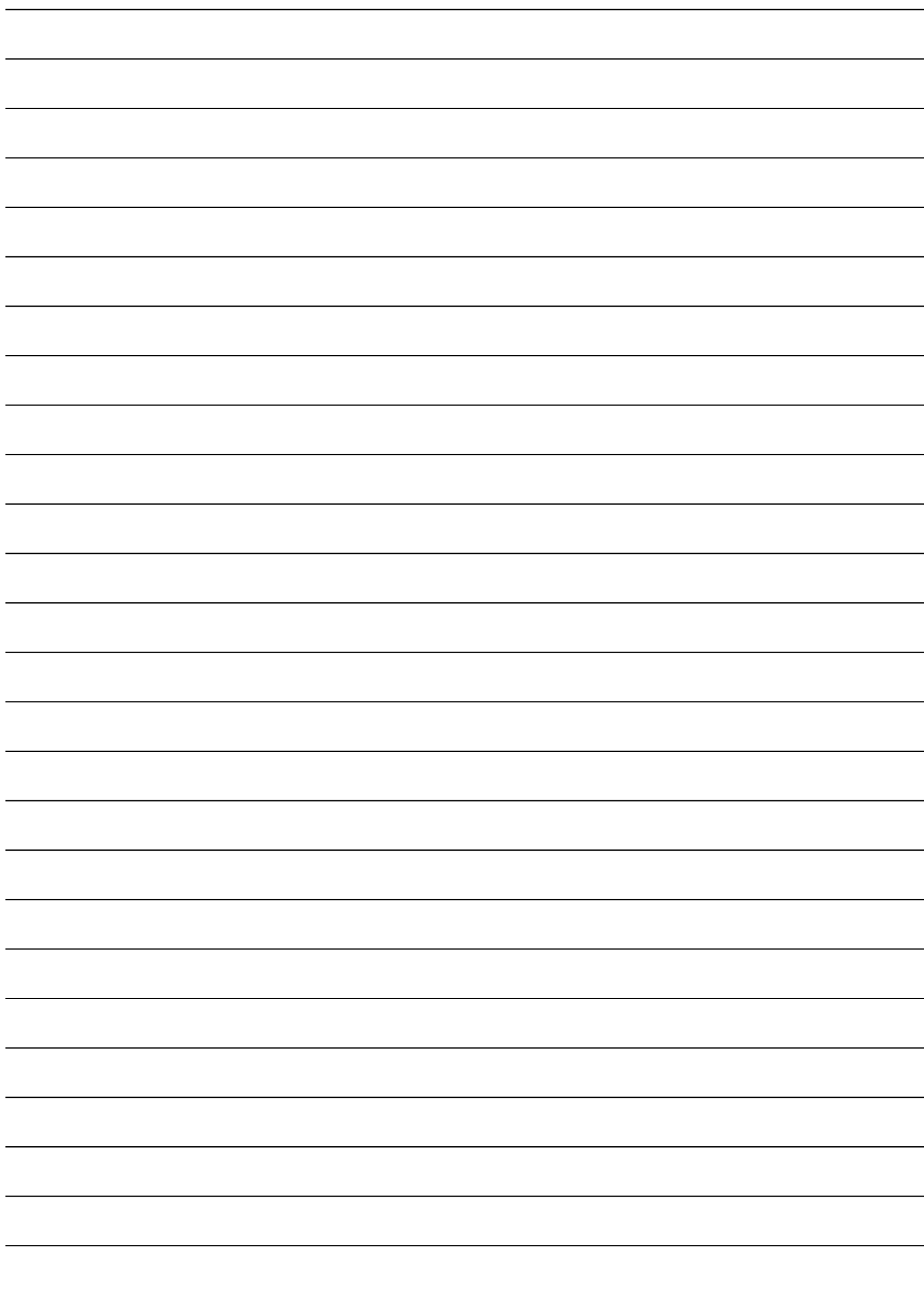
Ja vēlaties likt pārtikas produktus tieši uz restēm, tad novietojiet cepešpannu 1. līmenī. Tādā veidā cepšanas procesā pilošais šķidrums tiek savākts un cepeškrāsns nepaliek tik netīra.

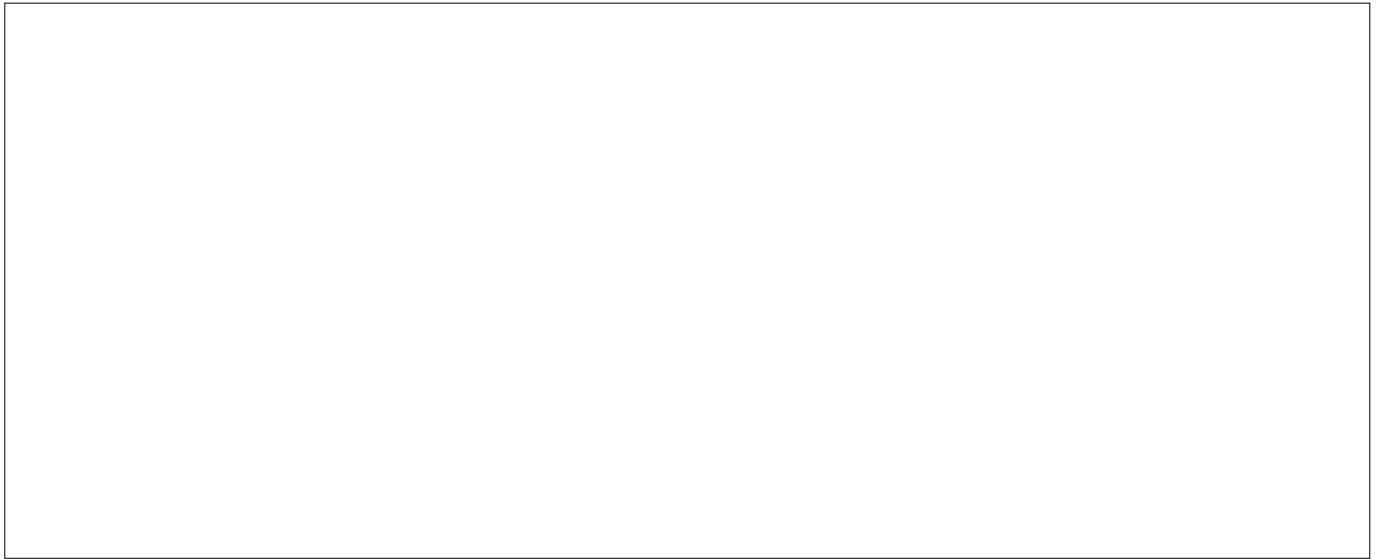
Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpe	Ilgums minūtēs
Grauzdiņu brūnināšana 10 minūšu ilga iepriekšējā uzkarsēšana	Restes	5		3	1-2
Maizītes ar maltas gaļas bifštekus, 12 gab.* Bez iepriekšējās uzkarsēšanas	Restes un panna	4		3	25-30

* Apgrieziet pēc 2/3 no gatavošanas laika.









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001037645

02
281295