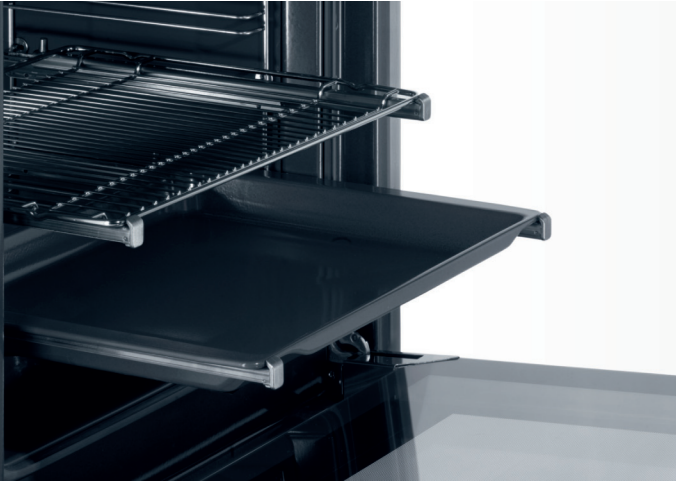
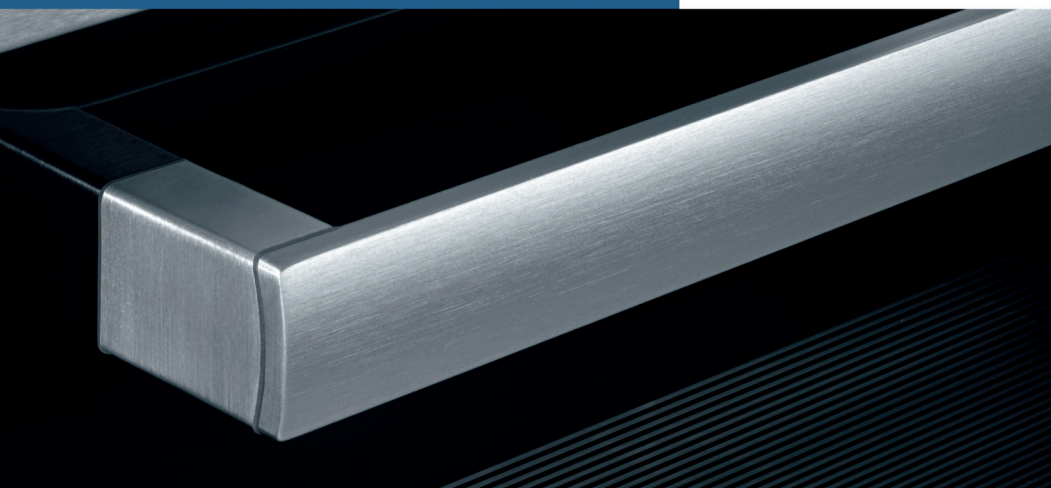




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Eraldiseisev ahi  
Stacionari viryklē  
Brīvtavoša plīts  
HCA42212.U, HCA42212.V**



**BOSCH**

[et] Kasutusjuhend ..... 3  
[It] Naudojimo instrukcija ..... 24

[lv] Lietošanas instrukcija ..... 45



# Sisukord

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Olulised ohutusnõuded .....</b>                 | <b>4</b>  |
| <b>Kahjustuste põhjused .....</b>                  | <b>6</b>  |
| Ülevaade.....                                      | 6         |
| Küpsetusahju kahjustused .....                     | 6         |
| Soklijahtli kahjustumine .....                     | 6         |
| <b>Ülesseadmine ja ühendamine .....</b>            | <b>7</b>  |
| Paigaldajale.....                                  | 7         |
| Seinakinnitus.....                                 | 7         |
| Ukse lapselukk.....                                | 7         |
| <b>Teie uus seade .....</b>                        | <b>7</b>  |
| Üldist .....                                       | 7         |
| Keeduala .....                                     | 8         |
| Juhtpaneel.....                                    | 8         |
| Küpsetusruum .....                                 | 8         |
| <b>Lisatarvikud .....</b>                          | <b>9</b>  |
| Tarvikute sisseasetamine .....                     | 9         |
| Lisavarustus .....                                 | 9         |
| Klienditeeninduses müüdav .....                    | 10        |
| <b>Enne esmakordset kasutamist.....</b>            | <b>10</b> |
| Ahju kuumaks ajamine .....                         | 10        |
| Tarvikute puhastamine.....                         | 10        |
| <b>Pliidiplaadi seadistamine.....</b>              | <b>10</b> |
| Seadmine käib nii .....                            | 10        |
| Keetmistabel .....                                 | 10        |
| <b>Küpsetusahju seadmine .....</b>                 | <b>12</b> |
| Kuumutusviis ja temperatuur.....                   | 12        |
| <b>Hooldamine ja puhastamine.....</b>              | <b>12</b> |
| Puhastusvahendid .....                             | 12        |
| Raamide väljavõtmine ja tagasipanek .....          | 14        |
| Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek .....   | 14        |
| Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....     | 15        |
| <b>Tõrge, mis nüüd? .....</b>                      | <b>16</b> |
| Tõrketabel.....                                    | 16        |
| Ahjulambi pirni vahetamine.....                    | 16        |
| Klaaskate.....                                     | 16        |
| <b>Klienditeenindus .....</b>                      | <b>16</b> |
| E-number ja FD-number .....                        | 16        |
| <b>Energiasäästu- ja keskkonnasoovitused .....</b> | <b>17</b> |
| Energiasääst küpsetusahju kasutamisel .....        | 17        |
| Energia säästmine pliidiplaadil.....               | 17        |
| Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....              | 17        |
| <b>Meie köögistuudios katsetatud .....</b>         | <b>17</b> |
| Koogid ja küpsised.....                            | 17        |
| Küpsetamise nõuanded.....                          | 18        |
| Liha, linnuliha, kala .....                        | 19        |
| Praadimise ja grillimise nõuanded .....            | 21        |
| Vormiroad, gratäänid, soojad võileivad .....       | 21        |
| Valmistooted .....                                 | 21        |
| Eritoidud.....                                     | 22        |
| Konservimine .....                                 | 22        |
| <b>Akrüülamiid toiduainetes.....</b>               | <b>23</b> |
| <b>Testtoidud .....</b>                            | <b>23</b> |
| Küpsetamine .....                                  | 23        |
| Grillimine.....                                    | 23        |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** ja Internetikauplusest: **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Olulised ohutusnõuded

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

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

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

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

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

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 ühendusjuhtimest eemal.

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

### **Põlengu oht!**

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja

eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrilbist välja vool.

- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid (nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.
- 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 seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

- 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.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.

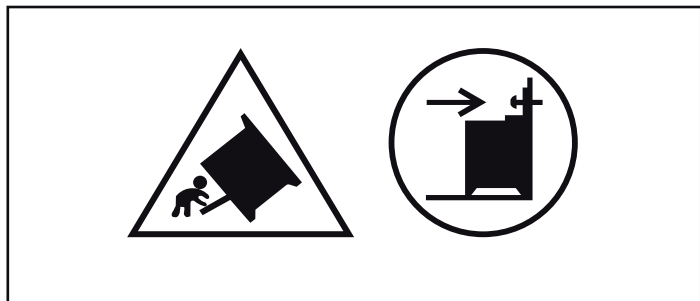
### Põletuse oht!

- 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.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- 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.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

# Kahjustuste põhjused

## Keeduala

### Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

## Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

| Kahjustus     | Põhjus                                                           | Kõrvaldamine                                                             |
|---------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Plekid        | Ülekeenud toit                                                   | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.                    |
|               | Ebasobivad puhastusvahendid                                      | Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
| Kriimustused  | Sool, suhkur ja liiv                                             | Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.                         |
|               | Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda | Kontrollige oma nõud üle.                                                |
| Värvimuutused | Ebasobivad puhastusvahendid                                      | Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
|               | Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)                 | Nihutamisel kergitage potte ja panne.                                    |
| Mikropraod    | Suhkur, suure suhkrusisaldusega road                             | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.                    |

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

## Soklijahtli kahjustumine

### Tähelepanu!

Ärge pange soklijahtlisse kuumi esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

# Ülesseadmine ja ühendamine

## Elektriühendus

Elektriühendus tuleb lasta teha elektriala spetsialistil. Täitke pädeva voluvõrguühenduse eeskirju.

Seadme valesti ühendamisel kaotab kahjustuse korral toote garantii kehtivuse.

## Tähelepanu!

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

## Paigaldajale

- Paigaldisel peab olema vähemalt 3 mm kontaktavahega lahtlüliti. Pistikuga ühendamisel ei ole see nõutav, kui pistik on kasutajale kättesaadavas kohas.
- Elektriohutuse: pliit on seade kaitseklassiga I ja seda tohib kasutada ainult kaitsejuhiühenduse olemasolul.
- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada H 05 VV-F tüüpi või sellega võrdset juhtet.

## Seinakinnitus

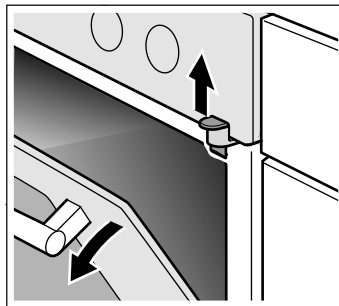
Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga seina külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

## Ukse lapselukk

Et lapsed ei pääseks kuumale küpsetusahjule ligi, on küpsetusahju uks varustatud lapselukuga. See asub küpsetusahju ukse kohal.

## Avage küpsetusahju uks.

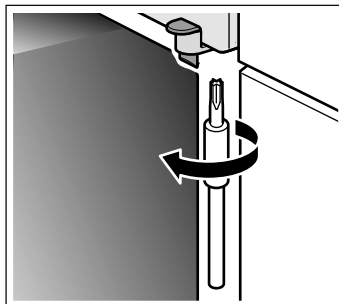
Suruge lapselukku üles (jn A).



## Ukse lapseluku eemaldamine,

kui te ukse lapselukku enam ei vaja või kui lapselukk on määrdunud.

1. Avage küpsetusahju uks.
2. Keerake kruvi välja ja eemaldage lapselukk (jn B).



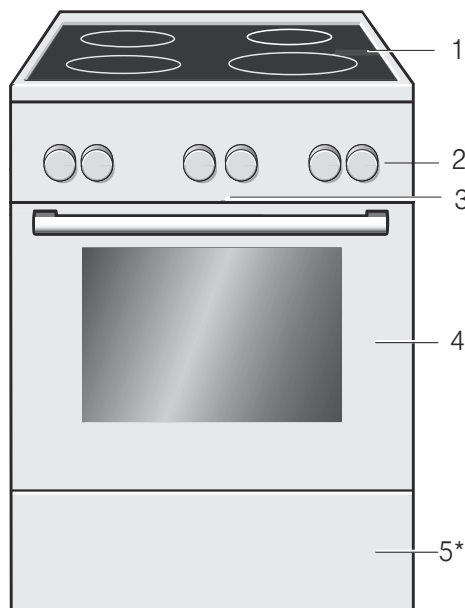
3. Sulgege ahjuuks.

# Teie uus seade

Sellest peatükist leiate teavet seadme, töörežiimide ja lisatarvikute kohta.

## Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



## Selgitused

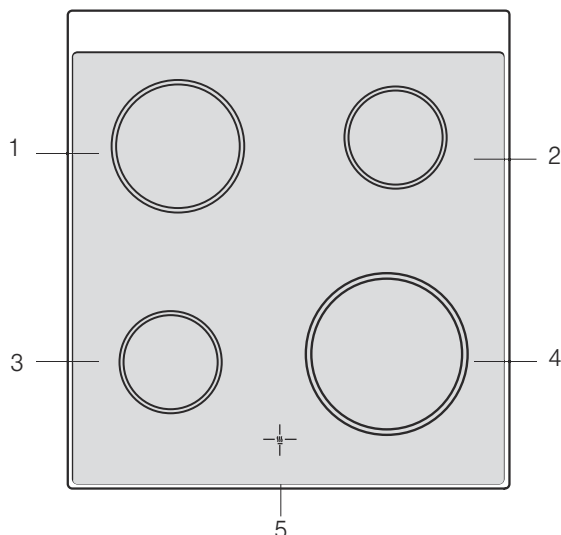
|    |               |
|----|---------------|
| 1  | Pliidiplaat** |
| 2  | Juhtpaneel**  |
| 3  | Ventilaator   |
| 4  | Ahjuuks**     |
| 5* | Soklisahtel** |

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

\*\* Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

## Keeduala

Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



### Selgitused

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Keeduala 18 cm     |
| 2 | Keeduala 14,5 cm   |
| 3 | Keeduala 14,5 cm   |
| 4 | Keeduala 21 cm     |
| 5 | Jääksoojuse näidik |

### Jääksoojuse näidik

Pliidiplaadil on iga keedukohta jaoks jääksoojuse näidik. See näitab, millised keedukohad on veel kuumad. Ka väljalülitatud pliidiplaadi korral põleb näidik, kuni keedukoht on piisavalt jahtunud.

Saate jääksoojust energiasäästlikult kasutada ja näiteks mõnda väiksemat toitu soojas hoida.

## Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

### Funktsiooninupp

Seadke funktsioonivaliku lüliti küpsetusahju kuumutusviisi. 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 järelpruunistada. Temperatuur tuleb alt.                                                                                                                                        |
| Väikesepinnaline grill | Kuumutusviis sobib biifsteekide, vorstide, kala ja röstsaiade väikeses kogustes grillimiseks. Kuume- neb grillküttekeha keskmine osa.                                                                                           |
| Suurepinnaline grill   | Saate grillida mitut biifsteeki, vorsti, kala ja röstsai. Kuume- neb kogu grillimisküttekeha alune pind.                                                                                                                        |

\* Kuumutusviis vastavalt EN50304 energiatõhususklassile.

### Temperatuuri valiku lüliti

Seadke temperatuuri valiku lüliti temperatuur või grillimisaste.

| Asendid                                                                           | Funktsioon               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Nullasend                | Küpsetusahi ei ole kuum.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 50-300                                                                            | Temperatuuriva-<br>hemik | Temperatuur, °C.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1, 2, 3                                                                           | Grillimisastmed          | Grillimisastmed grillimiseks,<br>väike   pind.<br>Aste 1= nõrk<br>Aste 2= keskmine<br>Aste 3= tugev |

Kui küpsetusahju kuumutatakse, põleb temperatuuri valiku lüliti kohal märgutuli. Lülitub kuumutamispausidel välja. Mõnede seadete korral see ei põle.

### Keedukohtade lülitid

Nelja keedukohta lülititega reguleeritakse nende küttevõimsust.

| Asend |              | Tähendus                                   |
|-------|--------------|--------------------------------------------|
| 0     | Nullasend    | Keedukoht on välja lülitatud.              |
| 1-9   | Kuumusastmed | 1 = madalaim võimsus<br>9 = suurim võimsus |

Kui mõne keedukohta sisse lülitate, süttib näidulamp.

## 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.

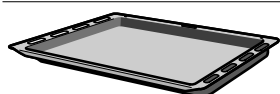
Lükake rest, avatud külj ahjuukse poole ja kumerus allapoole, küpsetusahju.



## Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat ahju, kaldäär ahjuukse suunas.



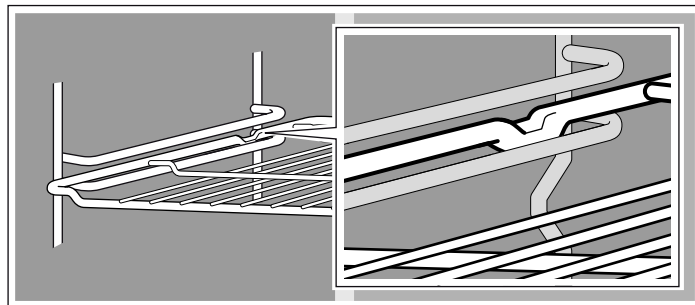
## Universaalpann

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

Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.

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.



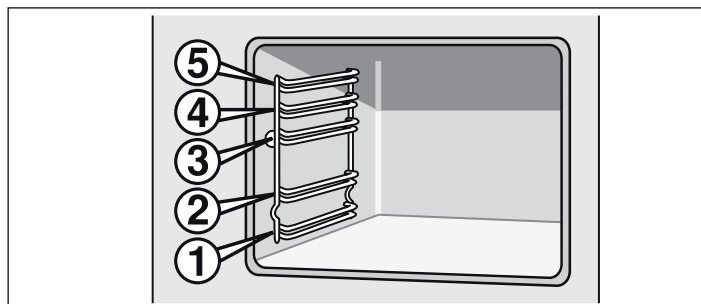
**Märkus:** Tarvikud võivad kuumaga deformeeruda. Tarviku jahtumisel võtab ta jälle oma esialgse kuju. See ei mõjuta tema talitlust.

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

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

## Tarvikute sisseasetamine

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



## 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 käituge 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.<br>Grillpannil grillimine: Kasutada võib tasandeid 1, 2 ja 3.<br>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 soovitatud temperatuurini eelkuumutada.                                                                                                                                                        |
| Emailplaat                              | HEZ331003  | Kookide ja küpsiste jaoks.<br>Lükake küpsetusplaat sisse, kaldus äär ahjuukse suunas.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nakkumisvastase kaitsekihiga emailplaat | HEZ331011  | Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti. Lükake küpsetusplaat sisse, kaldus äär ahjuukse suunas.                                                                                                                                                                                                      |

| Lisavarustus                                | HEZ number | Funktsioon                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Universaalpann                              | HEZ332003  | Mahlaste kookide, küpssetiste, sügavkülmutatud toitade ja suurte praadide jaoks. Võib kasutada ka resti alla asetatult rasva või lihamahlade kogumiseks.<br>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 vor-miroogade 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 hooldusla-pid | Toote nr 311134 | Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hool-duse.                                                               |
| Küpsetusahju grillipuhastusgeel             | Toote nr 463582 | Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.                                                                                                                                     |
| Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp             | Toote nr 460770 | Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiud-lapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse. |
| Ukse lapselukk                              | Toote nr 612594 | Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselu-kuga kaasas olevat lehte.                                  |

## Enne esmakordset kasutamist

Seejärel näidatakse sammud, mida tuleb järgida enne ahju esmakordset kasutamist. Lugeda 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-/altkuumus  temperatuuril 240 °C. Veenduge, et ahju ei ole jäänud pakendimaterjali.

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumus .

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 seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

### Seadmine käib nii.

Keedukohalülititega reguleerite üksikute keedukohtade küttevõimsust.

Asend 0 = välja lülitatud

Asend 1 = madalaim võimsus 

Asend 9 = suurim võimsus

Kui mõne keedukoha sisse lülitate, süttib näidulamp.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Paksemate roogade soojendamisel segage roogi sageli.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

### Keetmistabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

|                                                            | Võimsusaste keet-<br>mise jätkamisel | Keeduaeg minutites |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| <b>Sulatamine</b>                                          |                                      |                    |
| Šokolaad, glasuur, želatiin                                | 1                                    | -                  |
| Või                                                        | 1-2                                  | -                  |
| <b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>                    |                                      |                    |
| Supp, nt läätsesupp                                        | 1-2                                  | -                  |
| Piim**                                                     | 1-2                                  | -                  |
| <b>Hüüvitamine, paisutamine</b>                            |                                      |                    |
| Kneedlid, klimbid                                          | 4*                                   | 20-30 min          |
| Kala                                                       | 3*                                   | 10-15 min          |
| Valged kastmed, nt Bechameli kaste                         | 1                                    | 3-6 min            |
| <b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>                     |                                      |                    |
| Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)      | 3                                    | 15-30 min          |
| Keedetud kartulid                                          | 3-4                                  | 25-30 min          |
| Koorega keedetud kartulid                                  | 3-4                                  | 15-25 min          |
| Tainatooted, nuudlid                                       | 5*                                   | 6-10 min           |
| Ühepajatoidud, supid                                       | 3-4                                  | 15-60 min          |
| Köögivil                                                   | 3-4                                  | 10-20 min          |
| Köögivil, külmutatud                                       | 3-4                                  | 10-20 min          |
| Kiirkeedupotis keetmine                                    | 3-4                                  | -                  |
| <b>Moorimine</b>                                           |                                      |                    |
| Rulaadid                                                   | 3-4                                  | 50-60 min          |
| Moorpraad                                                  | 3-4                                  | 60-100 min         |
| Guljašš                                                    | 3-4                                  | 50-60 min          |
| <b>Praadimine**</b>                                        |                                      |                    |
| Šnitsel, naturaalne või paneeritud                         | 6-7                                  | 6-10 min           |
| Šnitsel, külmutatud                                        | 6-7                                  | 8-12 min           |
| Lihalõigud (3 cm paksused)                                 | 7-8                                  | 8-12 min           |
| Kala ja kalafilee, naturaalne                              | 4-5                                  | 8-20 min           |
| Kala ja kalafilee, paneeritud                              | 4-5                                  | 8-20 min           |
| Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad | 6-7                                  | 8-12 min           |
| Panniroad, külmutatud                                      | 6-7                                  | 6-10 min           |
| Pannkoogid                                                 | 5-6                                  | üksteise järel     |

\* ilma kaaneta edasi keeta

\*\* ilma kaaneta

# Küpsetusahju seadmine

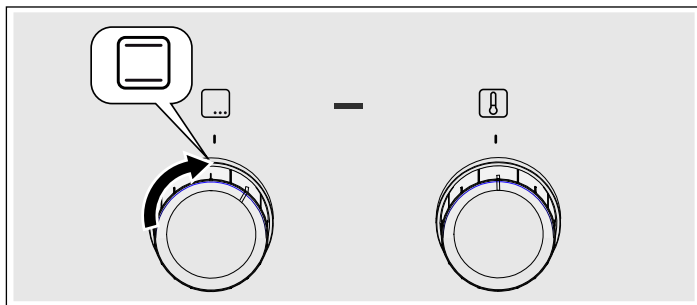
Teil on küpsetusahju seadmiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviisi ja temperatuur või grilliaste.

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

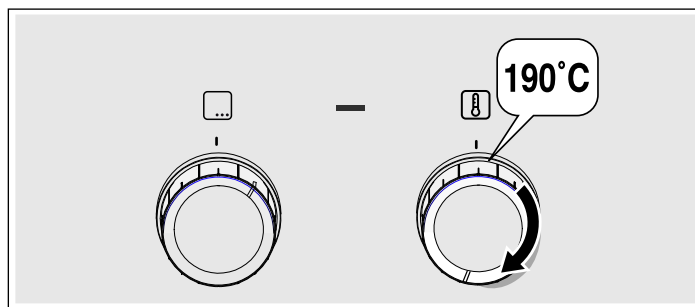
## Kuumutusviisi ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviisi.



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 küpsetusahi kauaks kenasti tööle. Mõlema õiget puhastamist ja hooldust käsitleme siin.

## Märkused

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

## 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*<br>(olenevalt mudelist)                            | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>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.<br>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*<br>(olenevalt mudelist) | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Juhtpaneel                                                                       | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pealmine klaaskate*<br>(olenevalt mudelist)                                      | Klaasipuhastusvahend:<br>Puhastage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Pealmine klaaskate!</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pöördnupud<br>Ärge võtke maha!                                                   | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pliidiplaadi raam                                                                | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrunhappe ega äädikaga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

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

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

| Tsoon                              | Puhastusvahend                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lapselukk*<br>(olenevalt mudelist) | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage nõudepesulapiga.<br>Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada.<br>Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tihend<br>Ärge võtke maha!         | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Keedutsoon                         | Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus:<br>Puhastage nõudepesulapiga.<br>Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit.<br>Kasutage seda ainult külmas ahjus.<br><b>⚠</b> Isepuhastuvate pindade puhul kasutage isepuhastusfunktsiooni. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid! Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage isepuhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid.                                                                                                                    |
| Ahjulambi klaaskate                | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage nõudepesulapiga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kanderaamistik                     | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapi või harjaga.<br>Kanderaamistiku saate puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist <i>Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine!</i><br>Teleskoopsiinid*<br>(olenevalt mudelist)<br>Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapi või harjaga.<br>Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistikke kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele. |

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

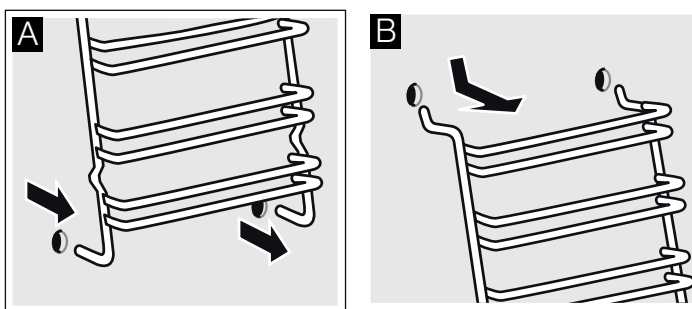
| Tsoon                                                                     | Puhastusvahend                                                                                                                                                                                                                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

## Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

### Raamide eemaldamine

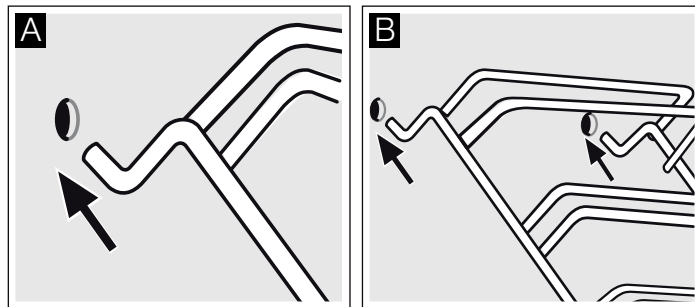
1. Tõmmake raam alt välja ja seejärel veidi ettepoole. Tõmmake raami alaosas olevad pikendustihvtid kinnitusavadest välja (joonis A).
2. Seejärel pöörake raam üles ja võtke ettevaatlikult välja (joonis B).



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

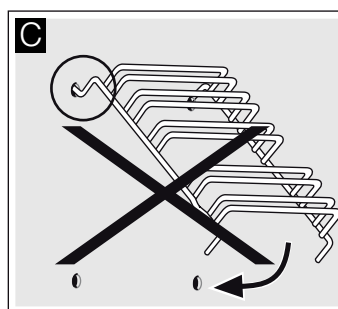
## Raamide paigaldamine

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



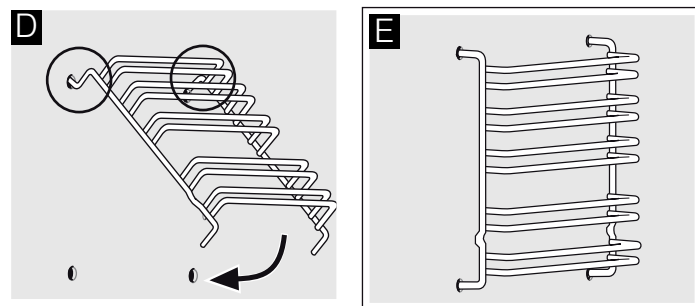
### ⚠ Vale paigaldus!

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 külge (joonis E).

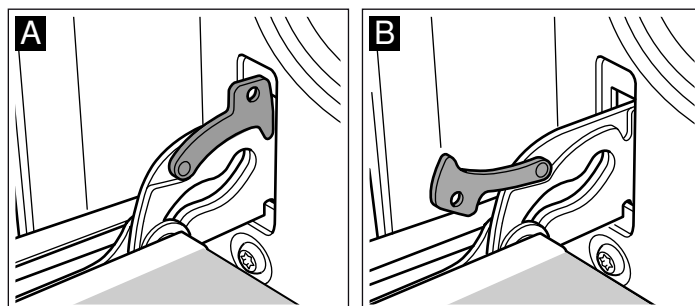
Õigesti paigaldatud raamide korral on kahe ülemise tasapinna vaheline kaugus suurem.



## 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.

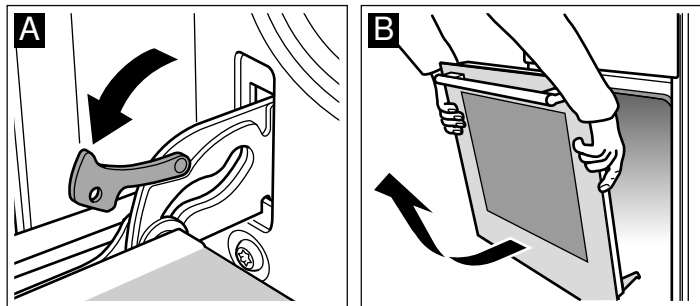


### **⚠ Vigastusoht!**

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

#### **Ukse hingedelt mahatõõtmine**

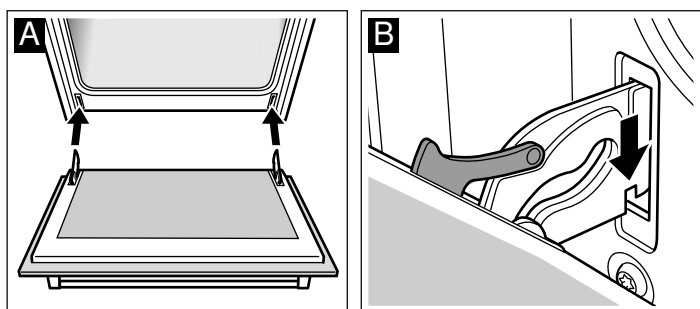
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



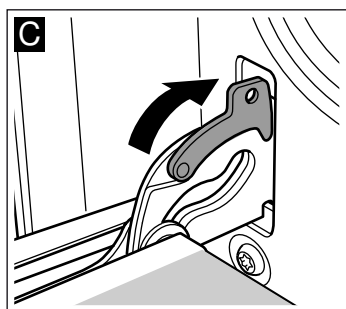
#### **Ukse hingedele tõõtmine**

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



### **⚠ Vigastusoht!**

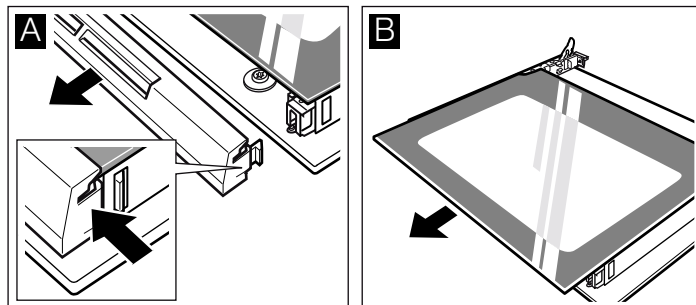
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

## **Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine**

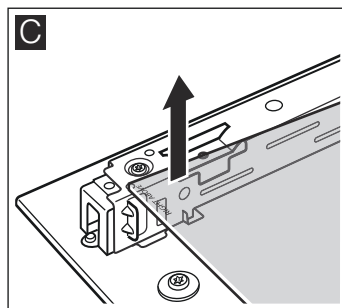
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

#### **Eemaldamine**

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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

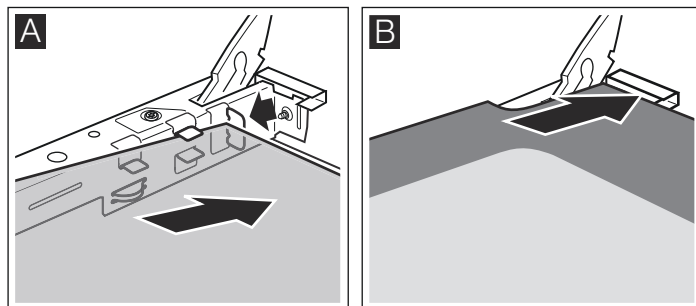
### **⚠ Vigastuste oht!**

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

#### **Paigaldamine**

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

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



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

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

## Tõrge, mis nüüd?

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

### Tõrketabel

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

| Tõrge                        | Võimalik põhjus      | Abi/juhised                                                       |
|------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Küpsetusahi ei toimi.        | Kaitse on katki.     | Vaadake elektrikilbist, kas kaitse on korras.                     |
|                              | Voolukatkestus.      | Kontrollige, kas köögi valgustus ja teised köögiseadmed toimivad. |
| Küpsetusahi ei lähe kuumaks. | Kontaktidel on tolm. | Pöörake lülitite pidemeid korduvalt edasi-tagasi.                 |

### ⚠ Elektrilöögi oht!!

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

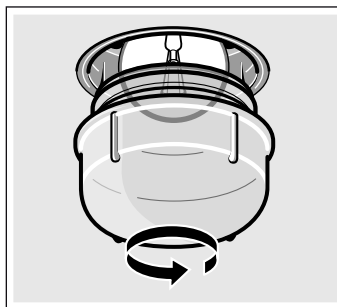
### Ahjulambi pirni vahetamine

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

### ⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

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



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

### Klaaskate

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

## Klienditeenindus

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

### E-number ja FD-number

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

| E-nr                      | FD-nr |
|---------------------------|-------|
| <hr/>                     |       |
| <b>Klienditeenindus</b> ☎ |       |
| <hr/>                     |       |

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

### Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste 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 pliidiplaadil

- Kasutage paksu ja sileda põhjaga potte ning panne. Ebatasane põhi suurendab energiakulu.

- Poti- või pannipõhja läbimõõt peab vastama keedukoha suurusele. Liiga väikeste pottide kasutamine pliidiplaadil põhjustab energiakadusid. Pidage silmas, etnõude tootjad märgivad andmetes tihti pottide ülemise läbimõõdu. See on enamasti suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väiksemate koguste puhul kasutage väikest potti. Suur, kuid vähe täidetud pott võtab palju energiat.
- Sulgege pott alati sobiva kaanega. Ilma kaaneta küpsetamisel kasutate neli korda rohkem energiat.
- Küpsetage vähese veega. See säästab energiat. Köögiviljadel jäävad vitamiinid ja mineraalained alles.
- Lülitage õigel ajal madalamale astmele.
- Kasutage jääksoojust. Pikema küpsetamise puhul lülitage juba 5-10 minutit enne küpsetusaja lõppu pliidiplaat välja.

## Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

# 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.

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

| Vormikoogid                | Vorm                                                | Kõrgus | Kuumutusviis | Temperatuur, °C | Kestus, minutites |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|--------|--------------|-----------------|-------------------|
| Lihthe, kuiv kook          | Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm         | 2      |              | 170-190         | 50-60             |
| Lihthe, kuiv kook, peen    | Lahtikäiv keeksivorm / nelinurkne koogivorm         | 2      |              | 150-170         | 60-70             |
| Tordipõhi, biskviittainast | Puuviljapõhja-vorm                                  | 2      |              | 150-170         | 20-30             |
| Puuviljator, 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             |

\* Kooki u 20 minutit seadmes jahtuda lasta.

| Vormikoogid                                    | Vorm           | Kõrgus | Kuumutusviis                                                                        | Temperatuur, °C | Kestus, minutites |
|------------------------------------------------|----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| 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 | Kuumutusviis                                                                        | 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 | Kuumutusviis                                                                          | Temperatuur, °C | Kestus, minutites |
|-------------------------------------|---------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| 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             |

#### Leib ja sai

Leiva ja saia küpsetamisel laske ahjul eelnevalt kuumeneda, kui ei ole märgitud teisiti.

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

| Leib ja sai                   | Tarvik         | Tasand | Kuumutusviis                                                                          | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|-------------------------------|----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| Pärmisai, 1,2 kg jahust       | universaalpann | 2      |  | 300<br>200     | 8<br>35-45       |
| Haputainaleib 1,2 kg jahust   | universaalpann | 2      |  | 300<br>200     | 8<br>40-50       |
| Kuklid (ilma eelkuumutamiset) | küpsetusplaat  | 3      |  | 210-230        | 20-30            |
| Pärmitainakuklid, magusad     | küpsetusplaat  | 3      |  | 170-190        | 15-20            |

## 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 sügavamat 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 füüsikalise 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.

**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-<br>viis                                                                    | Temperatuur,<br>°C, grilli-<br>misaste | Kestus, minuti-<br>tes |
|---------------------|--------|------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| <b>Veiseliha</b>    |        |                  |        |                                                                                      |                                        |                        |
| 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                     |
| <b>Vasikaliha</b>   |        |                  |        |                                                                                      |                                        |                        |
| Vasikapraad         | 1,0 kg | lahti            | 2      |  | 190-210                                | 110                    |
|                     | 2,0 kg |                  | 2      |  | 170-190                                | 120                    |

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

### Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Asetage terve lind restile, rind allpool. \* Pöörake pärast  $\frac{2}{3}$  etteantud aja möödumist.

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

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

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

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

| Linnuliha          | Kaal              | Tarvikud ja nõud | Kõrgus | Kuumutus-<br>viis                                                                     | Temperatuur,<br>°C | Kestus, minuti-<br>tes |
|--------------------|-------------------|------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|
| Kana, pool         | iga tükk<br>400 g | Rest             | 2      |  | 210-230            | 50-60                  |
| Kanatükid          | iga tükk<br>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<br>800 g | Rest             | 2      |  | 200-220            | 100-120                |

### Kala

Pöörake kalatükke pärast  $\frac{2}{3}$  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-<br>viis                                                                     | Temperatuur,<br>°C, grilli-<br>misaste | Kestus, minuti-<br>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 ülevalamisel tekib veeaur.                    | See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruva kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.               |

Vormiroad, gratäänid, 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-<br>viis | Temperatuur<br>°C, grilli-<br>misaste | Kestus, minuti-<br>tes |
|-----------------------------------------------------------|------------------|--------|-------------------|---------------------------------------|------------------------|
| <b>Vormiroad</b>                                          |                  |        |                   |                                       |                        |
| Magus vormiroog                                           | Ahjuvorm         | 2      |                   | 180-200                               | 40-50                  |
| Pasta-vormiroog                                           | Ahjuvorm         | 2      |                   | 210-230                               | 30-40                  |
| <b>Gratään</b>                                            |                  |        |                   |                                       |                        |
| Tooretest materjalidest kartuligratiin<br>Kõrgus max 4 cm | Ahjuvorm         | 2      |                   | 160-180                               | 50-60                  |
| <b>Röstsai</b>                                            |                  |        |                   |                                       |                        |
| Pealt pruunistatud soojad võileivad<br>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-<br>viis | Temperatuur,<br>°C | Kestus, minuti-<br>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.

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

Konservimine

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

**Tähelepanu!**

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

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

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

Ettevalmistamine

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

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

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

- 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 juhiste.
- 3. Sulgege küpsetusahju uks ja laske tainal ahjus kerkida.

- 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.

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

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

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

# Akrüülamiid toiduainetes

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

| Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Üldist                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Küpsetage võimalikult lühikest aega.</li><li>■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks.</li><li>■ Suur, paks küpsetis sisaldab vähem akrüülamiidi.</li></ul> |
| Küpsetamine                                                    | Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C.<br>3D-kuuma õhuga või max 180 °C.                                                                                                                                               |
| Küpsised                                                       | Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C.<br>3D-kuuma õhuga või max 170 °C.<br>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 |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------|----------------|---------------|---------------|
| Röstsai 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

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Svarbūs saugos nurodymai.....</b>             | <b>25</b> |
| <b>Pažeidimų priežastys.....</b>                 | <b>27</b> |
| Apžvalga.....                                    | 27        |
| Orkaitės pažeidimai.....                         | 27        |
| Cokolinio stalčiaus pažeidimai.....              | 27        |
| <b>Statymas ir elektros jungtis.....</b>         | <b>27</b> |
| Für den Installateur.....                        | 27        |
| Tvirtinimas prie sienos.....                     | 27        |
| Durų fiksatorius.....                            | 28        |
| <b>Jūsų naujasis prietaisas.....</b>             | <b>28</b> |
| Bendroji informacija.....                        | 28        |
| Virimo zona.....                                 | 28        |
| Valdymo skydelis.....                            | 29        |
| Orkaitės vidus.....                              | 29        |
| <b>Jūsų priedai.....</b>                         | <b>30</b> |
| Priedų įstūmimas.....                            | 30        |
| Specialūs priedai.....                           | 30        |
| Klientų aptarnavimo skyriaus prekės.....         | 31        |
| <b>Prieš naudojant pirmą kartą.....</b>          | <b>31</b> |
| Orkaitės įkaitinimas.....                        | 31        |
| Priedų valymas.....                              | 31        |
| <b>Kaitlentės nustatymas.....</b>                | <b>32</b> |
| Kaitvietės nustatymas.....                       | 32        |
| Gaminimo lentelė.....                            | 32        |
| <b>Orkaitės reguliavimas.....</b>                | <b>33</b> |
| Kaitinimo būdas ir temperatūra.....              | 33        |
| <b>Priežiūra ir valymas.....</b>                 | <b>33</b> |
| Valymo priemonės.....                            | 33        |
| Rémelio išmontavimas ir montavimas.....          | 35        |
| Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas.....   | 35        |
| Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas..... | 36        |
| <b>Triktis, ką daryti?.....</b>                  | <b>37</b> |
| Trikčių lentelė.....                             | 37        |
| Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas.....       | 37        |
| Stiklinis dangtis.....                           | 37        |
| <b>Klientų aptarnavimo skyrius.....</b>          | <b>37</b> |
| E ir FD numeris.....                             | 37        |
| <b>Patarimai dėl energijos ir aplinkos.....</b>  | <b>38</b> |
| Energijos taupymas orkaitėje.....                | 38        |
| Energijos taupymas ant kaitlentės.....           | 38        |
| Ekologiškas utilizavimas.....                    | 38        |
| <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje.....</b>  | <b>38</b> |
| Pyragas ir sausainiai.....                       | 38        |
| Kepimo patarimai.....                            | 40        |
| Mėsa, paukštiena, žuvis.....                     | 40        |
| Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....      | 42        |
| Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona.....         | 42        |
| Paruošti produktai.....                          | 42        |
| Specialieji patiekalai.....                      | 43        |
| Konservavimas.....                               | 43        |
| <b>Akrilamidas maisto produktuose.....</b>       | <b>44</b> |
| <b>Bandomieji patiekalai.....</b>                | <b>44</b> |
| Kepimas.....                                     | 44        |
| Kepimas griliu.....                              | 44        |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** ir interneto parduotuvėje: **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## **Svarbūs saugos nurodymai**

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

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

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

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

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

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!**

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš

lizzo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinio popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinio forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinio popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Įkaitę 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.
- 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 prisitarti vaikams.
- Eksploatuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

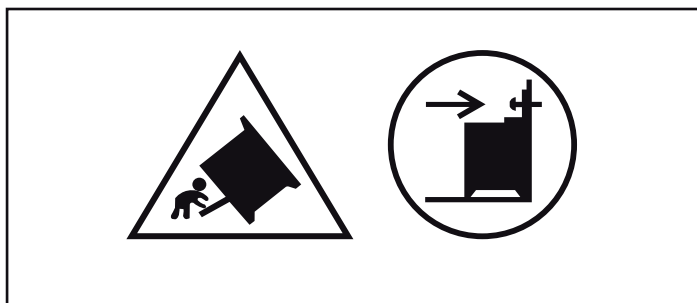
### Pavojus nusideginti!

- 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 braižų valymo priemonių.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.

### Pavojus, kad pakryps!



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

### Elektros šoko pavojus!

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

# Pažeidimų priežastys

## Kaitlentė

### Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokių būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

| Pažeidimai        | Priežastis                                                | Priemonė                                                            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Dėmės             | Išbėgę maisto produktai                                   | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |
|                   | Netinkamos valymo priemonės                               | Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones             |
| Įbrėžimai         | Druska, cukrus ir smėlis                                  | Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.  |
|                   | Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką | Patikrinkite indus.                                                 |
| Spalvos pakitimai | Netinkamos valymo priemonės                               | Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones             |
|                   | Puodų žymės (pvz., aliuminio)                             | Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.                    |
| Įrastos           | Cukrus, daug cukraus turintys produktai                   | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |

## 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

## Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

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

## Cokolinio stalčiaus pažeidimai

### Dėmesio!

Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

# Statymas ir elektros jungtis

## Elektros tiekimo prijungimas

Pastatyti prietaisą patikėkite klientų aptarnavimo skyriui. Turi būti laikomasi elektros energijos tiekėjo taisyklės.

Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalą garantija nebus suteikta.

### Dėmesio!

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

## Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

## Tvirtinimas prie sienos

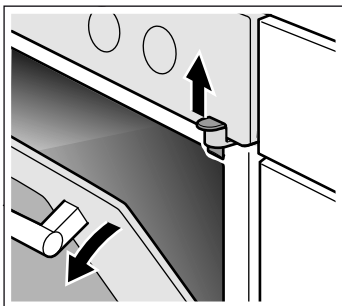
Kad viryklė nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimą prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

## Durų fiksatorius

Kad vaikai neįkištų rankų į karštą orkaitę, ant orkaitės durelių yra pritvirtintas fiksatorius. Jis yra virš orkaitės durelių.

### Orkaitės durelių atidarymas

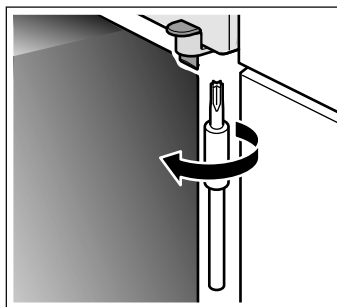
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



## Durų fiksatoriaus nuėmimas

Jei durų fiksatoriaus nebereikia arba jei jis yra nešvarus:

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Išsukite varžtą ir išimkite durelių fiksatorių (B pav.).



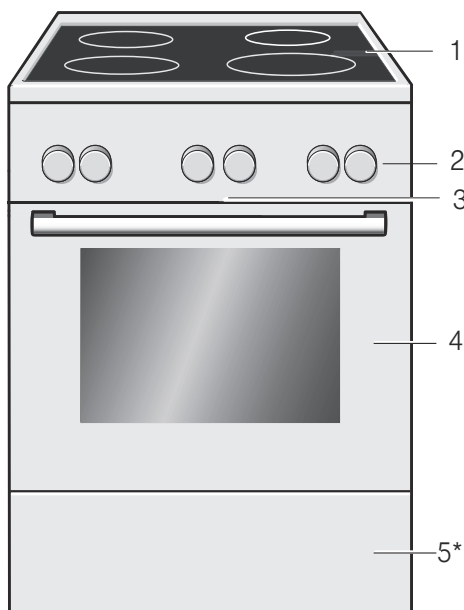
3. Uždarykite orkaitės dureles.

## Jūsų naujasis prietaisas

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

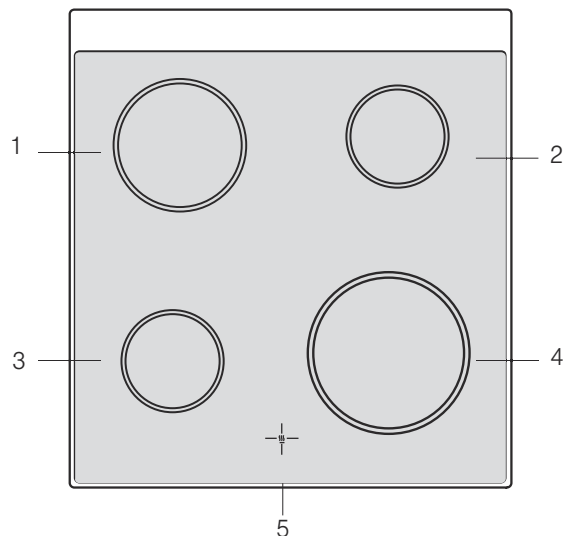
### Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



### Virimo zona

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



#### Paiškinimai

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 1  | Kaitlentė**                |
| 2  | Valdymo skydelis**         |
| 3  | Vėsinamasis ventiliatorius |
| 4  | Orkaitės durelės**         |
| 5* | Apatinis stalčius**        |

\* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).

\*\* Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

#### Paiškinimai

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | 18 cm kaitvietė                  |
| 2 | 14,5 cm kaitvietė                |
| 3 | 14,5 cm kaitvietė                |
| 4 | 21 cm kaitvietė                  |
| 5 | Liekamosios šilumos indikatorius |

### Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Norėdami tausoti energiją Jūs galite išnaudoti liekamąją šilumą, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų.

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu 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 jungikliu nustatoma temperatūra arba grilio pakopa.

| Padėtys                        | Funkcija                                                                                                    |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nulinė padėtis                 | Orkaitė nekaršta.                                                                                           |
| 50–300 Temperatūros diapazonas | Temperatūra, °C.                                                                                            |
| 1, 2, 3 Grilio pakopos         | Grilio pakopa, mažas  plotas.<br>1 pakopa = silpnai<br>2 vidutiniškai = vidutiniškai<br>3 pakopa = stipriai |

Kai kaitinama orkaitė, šviečia indikatoriaus lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio. Per kaitinimo pertraukas išsijungia. Esant kai kuriems nuostatams jis nešviečia.

Kaitviečių jungiklis

Keturiais kaitviečių jungikliais nustatysite atskirų kaitviečių kaitinimo galią.

| Padėtis               | Reikšmė                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| 0 Nulinė padėtis      | Kaitvietė yra išjungta.                     |
| 1–9 Kaitinimo pakopos | 1 – mažiausia galia<br>9 – didžiausia galia |

Kai įjungiate kaitvietę, pradeda šviesti indikatoriaus lemputė.

Orkaitės vidus

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

Orkaitės lemputė

Eksploduojant 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.

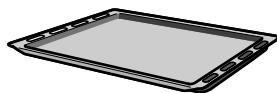
Galite pasirinkti įvairiausių priedus, kad kai kuriuos patiekalus pavyktų paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.



## Grotelės

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

Groteles stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn.



## Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



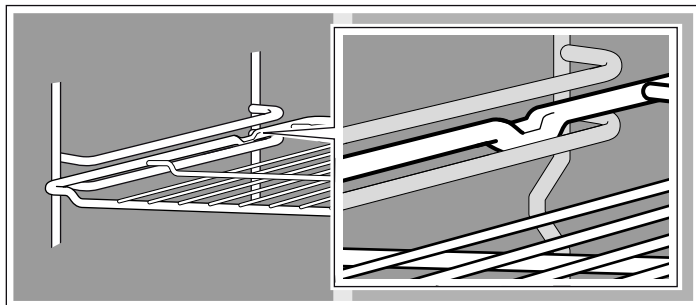
## Universalusis padėklas

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

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.

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.

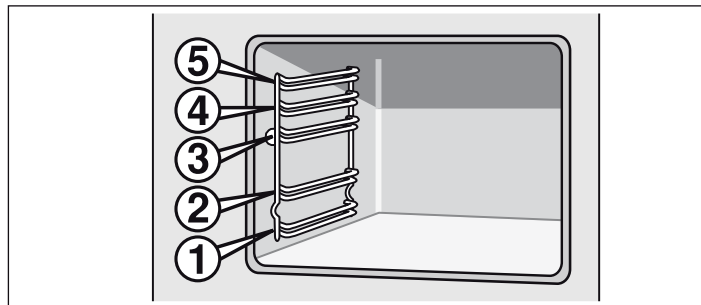
## Specialūs priedai

Specialių priedų galite nusipirkti iš klientų aptarnavimo skyriaus arba specializuotoje parduotuvėje. Mūsų brošiūrose arba internete rasite įvairiausių Jūsų orkaitėi 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.).

## Priedų įstūmimas

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



| Specialūs priedai          | HEZ numeris | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Picos padėklas             | HEZ317000   | Ypač tinka picai, užšaldytiems patiekalams ir apvaliems tortams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą įstumkite virš grotelių ir laikykite lentelėse pateiktą duomenų.                                                                                                                                                                             |
| Įstatomos grotelės         | HEZ324000   | Naudojamos kepat. Grilio groteles visada dėkite ant universaliojo padėklo. Surenkami lašantys riebalai ir mėsos sultys.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Grilio padėklas            | HEZ325000   | Kepant griliu naudojamas vietoje grilio grotelių arba kaip apsauga nuo tiškų, kad orkaitė per daug neužsiterštų. Grilio padėklą naudokite tik kartu su universaliojo padėklu.<br>Griliu kepami gabalėliai ant grilio padėklo: galima naudoti tik 1, 2 ir 3 lygius.<br>Grilio padėklas kaip apsauga nuo tiškų: universalusis padėklas su grilio padėklą 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.<br>Kepimo padėklą stumkite į orkaitę palenkę orkaitės durelių link.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Specialūs priedai                                  | HEZ numeris | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                         |
| Universalusis padėklas                             | HEZ332003   | Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį galima įstatyti po grotelėmis, kad subėgtų riebalai arba mėsos sultys.<br>Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles. |
| Universalusis padėklas su neprisvylančia danga     | HEZ332011   | Sultingi pyragai, sausainiai, šaldyti produktai ir dideli kepsniai lengviau nuimami nuo universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą stumkite į orkaitę įstrižą kraštą nukreipę į dureles.                                                 |
| Keptuvės profesionalams dangtis                    | HEZ333001   | Su dangčiu keptuvė profesionalams virsta keptuvu profesionalams.                                                                                                                                                                          |
| Keptuvė profesionalams su įstatomomis grotelėmis   | HEZ333003   | Ypač tinka dideliems kiekiams ruošti.                                                                                                                                                                                                     |
| 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 jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

**2.** Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

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

### Priedų valymas

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

# Kaitlentės nustatymas

Skaitydami šį skyrį sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

## Kaitvietės nustatymas

Kaitviečių jungikliais galite reguliuoti kiekvienos kaitvietės kaitinimo intensyvumą.

0 kaitinimo pakopa = Kaitvietė yra išjungta.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kai įjungiate kaitvietę, šviečia indikatorius lemputė.

## Gaminimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

Šildydami tirštą maistą, jį reguliariai pamaišykite.

Užvirimui naudokite 9 kaitinimo pakopą.

|                                                                       | Tolimesnio kaitinimo pakopa | Tolimesnio kaitinimo trukmė, minutėmis |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| <b>Tirpinimas</b>                                                     |                             |                                        |
| Šokoladas, glajus, želatina                                           | 1                           | -                                      |
| Sviestas                                                              | 1-2                         | -                                      |
| <b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>                                  |                             |                                        |
| Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)                            | 1-2                         | -                                      |
| Pienas**                                                              | 1-2                         | -                                      |
| <b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>                        |                             |                                        |
| Virtinukai, kukuliai                                                  | 4*                          | 20-30 min.                             |
| Žuvis                                                                 | 3*                          | 10-15 min.                             |
| Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas                                | 1                           | 3-6 min.                               |
| <b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>                                |                             |                                        |
| Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)                                      | 3                           | 15-30 min.                             |
| Bulvės su lupenomis                                                   | 3-4                         | 25-30 min.                             |
| Virtos bulvės                                                         | 3-4                         | 15-25 min.                             |
| Kepiniai iš tešlos, makaronai                                         | 5*                          | 6-10 min.                              |
| Vienas patiekalas, sriubos                                            | 3-4                         | 15-60 min.                             |
| Daržovės                                                              | 3-4                         | 10-20 min.                             |
| Daržovės, šaldytos                                                    | 3-4                         | 10-20 min.                             |
| Virti greitpuodyje                                                    | 3-4                         | -                                      |
| <b>Troškinimas</b>                                                    |                             |                                        |
| Vyniotiniai                                                           | 3-4                         | 50-60 min.                             |
| Troškinti kepsniai                                                    | 3-4                         | 60-100 min.                            |
| Guliašas                                                              | 3-4                         | 50-60 min.                             |
| <b>Kepsniai**</b>                                                     |                             |                                        |
| Šnicelis, natūralus arba apvoliotas                                   | 6-7                         | 6-10 min.                              |
| Šnicelis, užšaldytas                                                  | 6-7                         | 8-12 min.                              |
| Kepsnys (3 cm storio)                                                 | 7-8                         | 8-12 min.                              |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali                                        | 4-5                         | 8-20 min.                              |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota                                       | 4-5                         | 8-20 min.                              |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai | 6-7                         | 8-12 min.                              |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti                              | 6-7                         | 6-10 min.                              |
| Spurga                                                                | 5-6                         | nuolat                                 |

\* tolimesnis virimas neuždengus dangteliu

\*\* neuždengus dangteliu

# Orkaitės reguliavimas

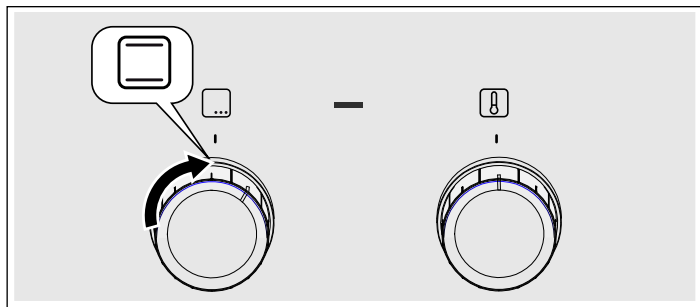
Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti pageidaujamą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą.

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

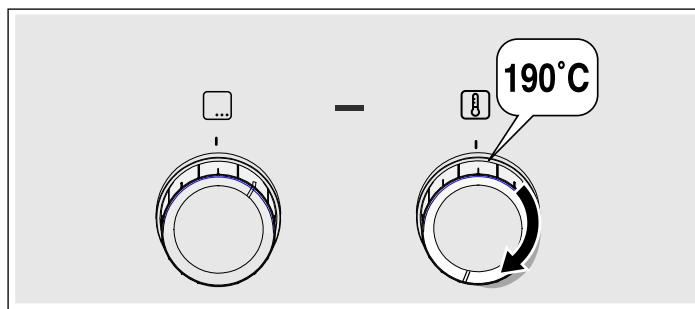
## Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

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

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

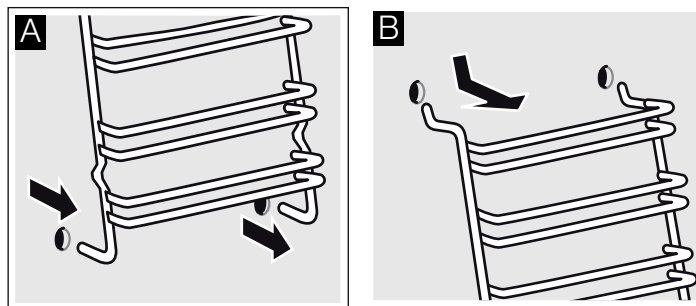
| Zona                                                                                         | Valymo priemonės                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Priedai                                                                                      | <p>Karštas šarmas: pamiirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepetėliu.</p> <p>Aliumininis kepimo padėklas* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>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.</p> <p>Sukamasis iešmas* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!</p> <p>Įsmeigiamas termometras* (priklauso nuo prietaiso tipo)</p> <p>Karštas šarmas: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!</p> |
| Apatinis stalčius* (priklauso nuo prietaiso tipo)                                            | <p>Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| * Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

### Rėmo atkabimas

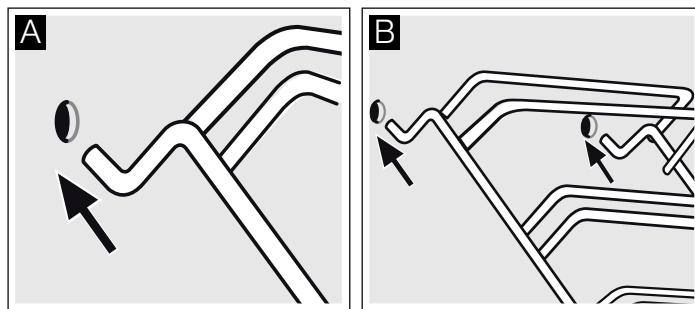
1. Rėmą traukite žemyn ir truputį patraukite į priekį. Iš tvirtinimo angų apatinėje rėmo srityje išimkite ilginamuosius kaiščius (A paveikslėlis).
2. Tuomet pakelkite rėmą ir atsargiai išimkite (B paveikslėlis).



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

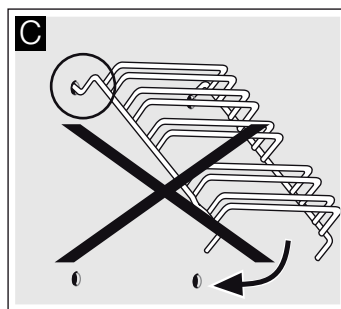
### Rėmo montavimas

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



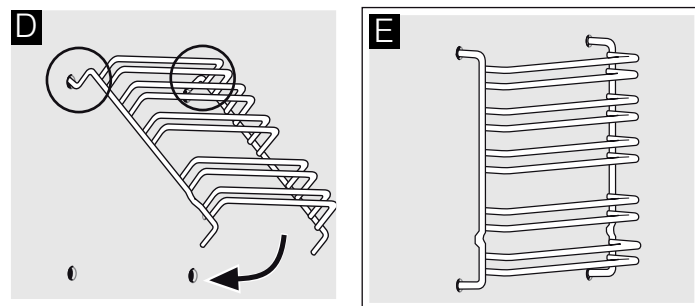
### ⚠ Netinkamas sumontavimas!

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 viršutines angas. Tuomet rėmą lėtai ir atsargiai traukite žemyn ir įkabinkite į apatines skylės (D paveikslėlis).
3. Abu rėmus įkabinkite į orkaitės šonines sienes (E paveikslėlis).

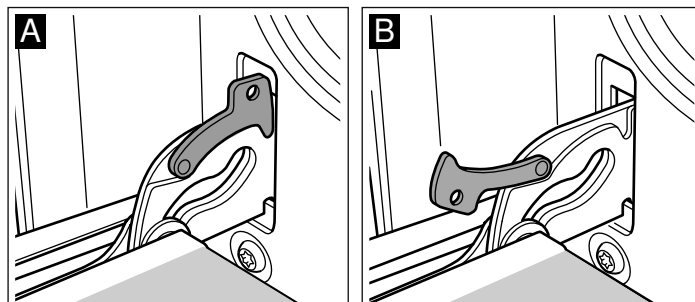
Kai rėmai sumontuoti tinkamai, atstumas tarp dviejų viršutinių lygių yra didesnis.



### 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 durelės atkabinti (B pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.

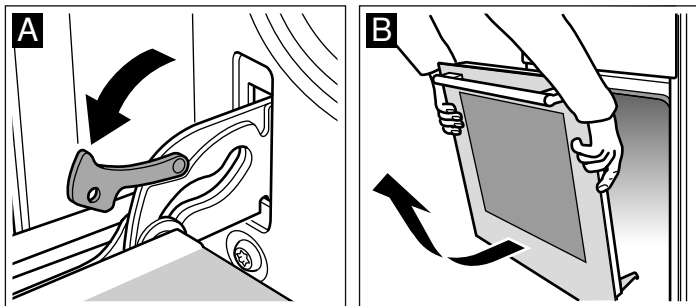


### **⚠ Pavojus susižaloti!**

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**

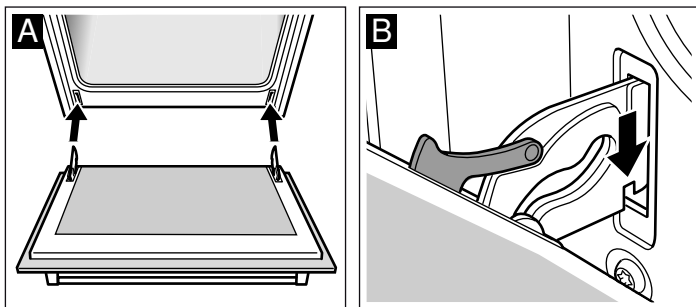
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



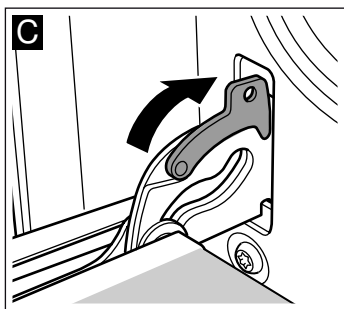
#### **Durelių pakabinimas**

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!**

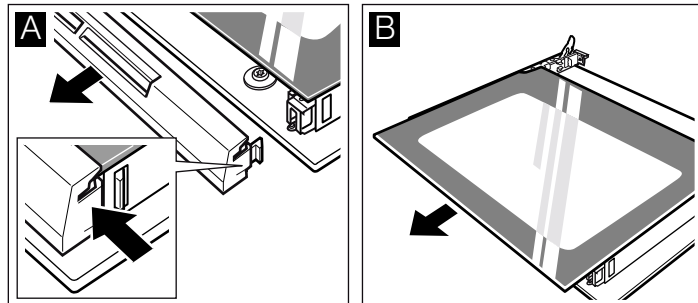
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

## **Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas**

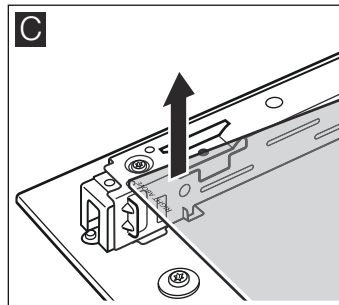
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

#### **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.

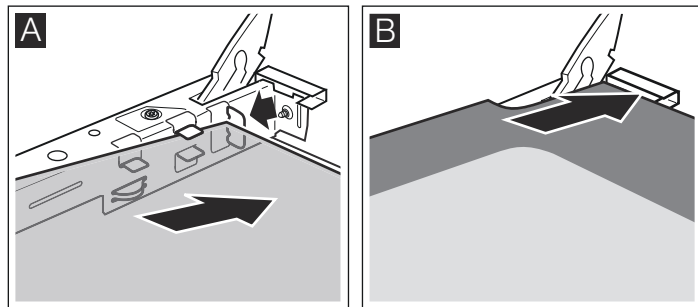
### **⚠ Pavojus susižaloti!**

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

| Triktis           | Galima priežastis        | Sprendimas / nurodymai                                                      |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitė neveikia. | Sugedęs saugiklis.       | Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedęs saugiklis.                       |
|                   | Maitinimo nutrūkimas.    | Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai. |
| Nekaista orkaitė. | Ant kontaktų yra dulkių. | Kelis kartus pasukite jungiklių rankenėles pirmyn ir atgal.                 |

### ⚠ Elektros šoko pavojus!

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

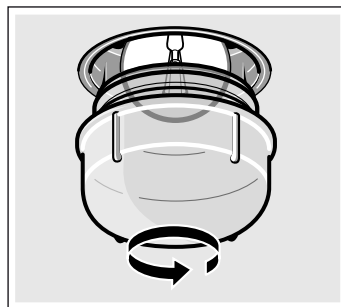
## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

### ⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

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



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

## Stiklinis dangtis

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

## Klientų aptarnavimo skyrius

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

### E 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. |
| <hr/>                                |        |
| <hr/>                                |        |
| <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> ☎ |        |

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 liekamąją šilumą patiekalui baigti ruošti.

## Energijos taupymas ant kaitlentės

- Naudokite puodus ir keptuves su storu, lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Puodo arba keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su kaitvietės dydžiu. Kai per maži puodai statomi ant kaitvietės,

prarandama energija. Atsižvelkite: indų gamintojai dažnai nurodo viršutinį puodo skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis už puodo dugno skersmenį.

- Mažiams kiekiams naudokite mažą puodą. Didesniam, mažai pripildytam puodui reikia daug energijos.
- Puodus visada uždenkite tinkamu dangčiu. Verdant be dangčio reikia daug daugiau energijos.
- Gaminkite nedideliame kiekyje vandens. Taip taupoma energija. Daržovėse išlieka vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku vėl įjunkite mažesnę kaitinimo galią.
- Išnaudokite liekamąją šilumą. Kai gaminimo trukmė ilgesnė, kaitvietę išjunkite dar likus 5–10 minučių iki gaminimo pabaigos.

## 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 vamz-džiu per vidurį / pailga kekso forma | 2     |                 | 170-190         | 50-60        |
| Paprastas, sausas, plonas pyragas | išardoma forma su vamz-džiu per vidurį / pailga kekso forma | 2     |                 | 150-170         | 60-70        |
| Torto padas iš plaktos tešlos     | vaisinio pyrago pado forma                                  | 2     |                 | 150-170         | 20-30        |

\* Pyragą palikite maždaug 20 minučių prietaise atvėsti.

| Pyragai formose                             | Forma                                        | Lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| 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

Jei nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, įkaitinkite orkaitę.

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

| Duona ir bandelės                      | Priedai                | Lygis | Kaitinimo būdas                                                                      | Temperatūra (°C) | Trukmė (min.) |
|----------------------------------------|------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Mielinė duona iš 1,2 kg miltų          | Universalusis padėklas | 2     |  | 300<br>200       | 8<br>35-45    |
| Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų | Universalusis padėklas | 2     |  | 300<br>200       | 8<br>40-50    |
| Bandelės (iš anksto neįkaitinti)       | Kepimo padėklas        | 3     |  | 210-230          | 20-30         |
| Bandelės iš mielinės tešlos, saldžios  | Kepimo padėklas        | 3     |  | 170-190          | 15-20         |

## Kepimo patarimai

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Norite kepti pagal savo receptą.                                                                                   | Orientuokitės pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.                                                                | Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieta prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.                                                                                                       |
| Pyragas susmenga.                                                                                                  | Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.                                                                                                                                                          |
| Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.                                                                   | Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.                                                                                                                                                                                                               |
| Pyrago viršus per tamsus.                                                                                          | Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.                                                                                                                                                                                                                |
| Pyragas per sausas.                                                                                                | Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.                                                                                                          |
| Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis). | Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę. |
| Kepinys netolygiai paruduoja.                                                                                      | Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą □ viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.                         |
| Obuolių pyragas apačioje per šviesus.                                                                              | Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Per kraštus išteka vaisių sultys.                                                                                  | Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.                                                          | Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.                                                                                                                                                                                  |
| 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 ⅔ ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

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. |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|
| <b>Apkepai</b>                                             |                  |       |                                                                                       |                                 |              |
| Saldus apkepas                                             | apkepo forma     | 2     |  | 180-200                         | 40-50        |
| Makaronų apkepas                                           | apkepo forma     | 2     |  | 210-230                         | 30-40        |
| <b>Apkepėlė</b>                                            |                  |       |                                                                                       |                                 |              |
| Bulvių apkepėlė iš nevirtų ingredientų, maks. 4 cm aukščio | apkepo forma     | 2     |  | 160-180                         | 50-60        |
| <b>Skrudinta duona</b>                                     |                  |       |                                                                                       |                                 |              |
| Duonos skrudinimas iš viršaus 12 vnt.                      | grotelės         | 4     |  | 3                               | 5-8          |

Paruošti produktai

Laikykites ant pakuotės pateiktų gamintojo duomenų.

Jei ant priedo patiesiate kepimo popieriaus, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius būtų tinkamas šioms temperatūroms. Popieriaus dydį priderinkite prie patiekalo.  
Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produktų. 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<br>Išjunkite prietaisą ir pastatykite indą su mieline tešla į orkaitę | 5–10 min.<br>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 kraštelius, 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 2/3 laikui apverskite

# Satura rādītājs

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Svarīgas drošības norādes.....</b>                                     | <b>46</b> |
| <b>Bojājumu cēloņi.....</b>                                               | <b>48</b> |
| Pārskats .....                                                            | 48        |
| Cepeškrāsns bojājumi .....                                                | 48        |
| Cokola atvilktnes bojājumi .....                                          | 48        |
| <b>Uzstādīšana un pieslēgšana .....</b>                                   | <b>49</b> |
| Informācija montierim.....                                                | 49        |
| Stiprināšana pie sienas.....                                              | 49        |
| Durtiņu drošības ierīce.....                                              | 49        |
| <b>Jūsu jaunā ierīce .....</b>                                            | <b>49</b> |
| Vispārīga informācija.....                                                | 49        |
| Ēdiena gatavošanas zona.....                                              | 50        |
| Vadības panelis.....                                                      | 50        |
| Cepšanas nodalījums .....                                                 | 51        |
| <b>Jūsu piederumi .....</b>                                               | <b>51</b> |
| Piederumu ievietošana .....                                               | 51        |
| Papildpiederumi .....                                                     | 51        |
| Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....                           | 52        |
| <b>Pirms pirmās lietošanas .....</b>                                      | <b>53</b> |
| Cepeškrāsns uzkaršēšana.....                                              | 53        |
| Piederumu tīrīšana.....                                                   | 53        |
| <b>Sildvirsmas iestatīšana.....</b>                                       | <b>53</b> |
| Iestatīšana .....                                                         | 53        |
| Gatavošanas tabula.....                                                   | 53        |
| <b>Cepeškrāsns iestatīšana .....</b>                                      | <b>54</b> |
| Karsēšanas veids un temperatūra.....                                      | 54        |
| <b>Kopšana un tīrīšana .....</b>                                          | <b>54</b> |
| Mazgāšanas līdzekļi .....                                                 | 54        |
| Statņu demontēšana un montēšana .....                                     | 56        |
| Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....                           | 57        |
| Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....                                | 57        |
| <b>Ko darīt kļūmes gadījumā?.....</b>                                     | <b>58</b> |
| Kļūmju tabula.....                                                        | 58        |
| Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes<br>nomaiņa ..... | 58        |
| Stikla pārsegs.....                                                       | 58        |
| <b>Klientu apkalpošanas dienests.....</b>                                 | <b>59</b> |
| E numurs un FD numurs .....                                               | 59        |
| <b>Enerģijas un apkārtējās vides aizsardzības padomi.....</b>             | <b>59</b> |
| Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī.....                                      | 59        |
| Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām .....                              | 59        |
| Videi draudzīga utilizācija .....                                         | 59        |
| <b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā .....</b>                               | <b>59</b> |
| Cepumi un kūkas.....                                                      | 60        |
| Padomi cepšanai .....                                                     | 61        |
| Gaļa, putnu gaļa, zivis.....                                              | 61        |
| Padomi cepšanai un grilēšanai.....                                        | 63        |
| Pudiņi, suflē, grauzdiņi.....                                             | 64        |
| Gatavie produkti.....                                                     | 64        |
| Īpašie ēdieni.....                                                        | 64        |
| Pasterizācija .....                                                       | 65        |
| <b>Akrilamīds pārtikas produktos.....</b>                                 | <b>65</b> |
| <b>Testa ēdieni.....</b>                                                  | <b>66</b> |
| Cepšana .....                                                             | 66        |
| Grilēšana .....                                                           | 66        |

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu  
atradīsiet tīmeklī: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) un tiešsaistes veikalā:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Svarīgas drošības norādes**

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

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri 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.

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

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

### **Aizdeģšanās risks!**

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

sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzskarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklāji tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstāji bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpēji liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietoji uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietoji uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarst, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā novietoji vai nelietoji ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabāji ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabāji tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.

### **Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieci ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļauji ierīcei atdzist. Neļauji bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavoji ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantoji 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. Neaiztieciot iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

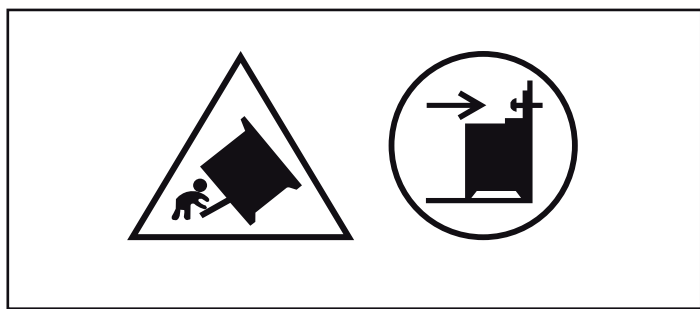
### **Applaucēšanās draudi!**

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

### **Savainošanās risks!**

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- 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 kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.

# Bojājumu cēloņi

## Sildvirsmas

### Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmas nav piemērota.

## Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

| Bojājums         | Cēlonis                                                  | Rīcība                                                           |
|------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Traipi           | Pārplūdis ēdiens                                         | Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.        |
|                  | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi                           | Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. |
| Švīkas           | Sāls, cukurs un smiltis                                  | Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.      |
|                  | Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku | Pārbaudiet jūsu traukus.                                         |
| Izbalējusi krāsa | Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi                           | Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. |
|                  | Katlu (piemēram, alumīnija) radīti nobērsumi             | Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.                      |
| Nelīdzenumi      | Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura                   | Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.        |

## Cepeškrāsns bojājumi

### Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta 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.
- Atziesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atziesējiet 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 svāra noturēšanai un var nolūzt.

## Cokola atvilktnes bojājumi

### Uzmanību!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

# Uzstādīšana un pieslēgšana

## Elektriskais pieslēgums

Elektriskais pieslēgums jāizveido pilnvarotam speciālistam. Jāievēro kompetenta elektrības piegādātāja noteikumi.

Ja iekārta ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantiju.

## Uzmanību!

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

## Informācija montierim

- Instalācijas pusē ir jānodrošina visu fāžu atdalītājs ar kontaktu atvienošanu vismaz 3 mm attālumā. Pieslēdzot ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja kontaktdakša ir pieejama lietotājam.
- Elektrodrošība Plīts ir I drošības klases iekārta, un to drīkst lietot tikai kopā ar zemējuma vada pieslēgumu.
- Iekārtas pieslēgšanai jāizmanto H 05 VV -F tipa vai līdzvērtīgs vads.

## Stiprināšana pie sienas

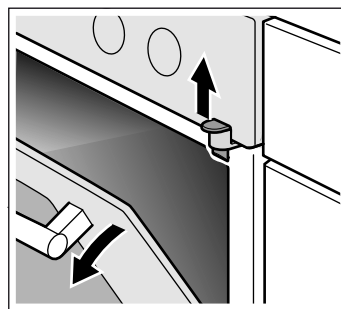
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

## Durtiņu drošības ierīce

Lai bērni nepieskartos karstai cepeškrāsnij, cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar drošības ierīci. Tā ir piestiprināta virs cepeškrāsns durtiņām.

## Cepeškrāsns durtiņu atvēršana

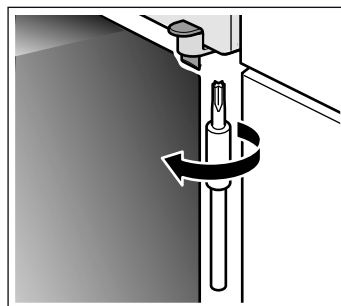
Drošības ierīci paspiediet uz augšu (A attēls).



## Durtiņu drošības ierīces noņemšana

Ja durtiņu drošības ierīce vairs nav vajadzīga vai ir kļuvusi netīra:

1. atveriet cepeškrāsns durtiņas;
2. izskrūvējiet skrūves un noņemiet durtiņu drošības ierīci.



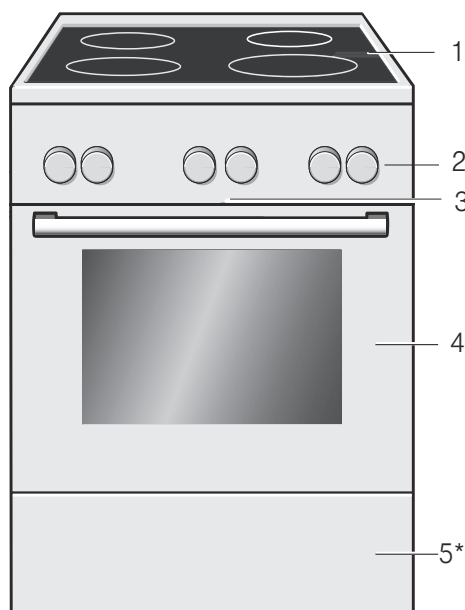
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

# Jūsu jaunā ierīce

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

## Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



## Paskaidrojums

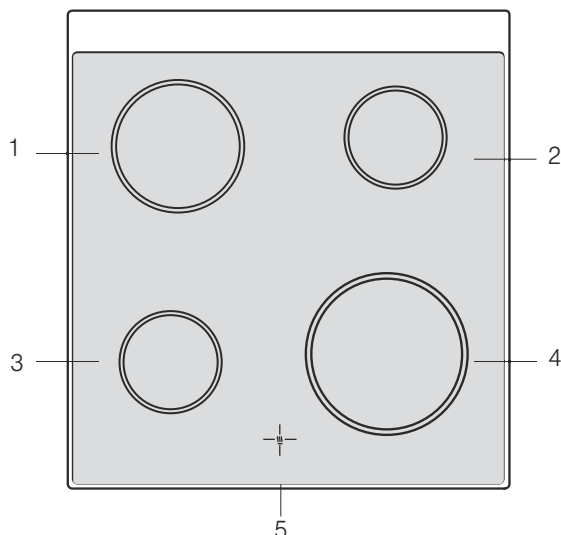
|    |                         |
|----|-------------------------|
| 1  | Sildvirsmā**            |
| 2  | Vadības panelis**       |
| 3  | Dzesējošais ventilators |
| 4  | Cepeškrāsns durvis**    |
| 5* | Apakšējā atvilktnē**    |

\* Izvēles (pieejami 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.



### Paskaidrojums

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Sildriņķis 18 cm             |
| 2 | Sildriņķis 14,5 cm           |
| 3 | Sildriņķis 14,5 cm           |
| 4 | Sildriņķis 21 cm             |
| 5 | Paliekošā siltuma indikators |

### Atlikušā siltuma rādījums

Katram sildvirsmas sildriņķim ir atlikušā siltuma rādījums. Tas rāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Pat ja sildvirsmas ir izslēgtas, indikators mirdz, kamēr sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Lai taupītu enerģiju, atlikušo siltumu var izmantot, piemēram, lai saglabātu siltu nelielu ēdiena daudzumu.

## Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamas 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 grilēšanas pakāpi.

| Iestatījumi        | Funkcija                         |
|--------------------|----------------------------------|
| Nulles iestatījums | Cepeškrāsns nav karsta.          |
| 50-300             | temperatūras diapazons           |
| 1., 2., 3.         | Grilēšanas pakāpes               |
|                    | Grilēšanas pakāpes, maza virsma. |
|                    | 1. pakāpe = vāja                 |
|                    | 2. pakāpe = vidēja               |
|                    | 3. pakāpe = stipra               |

Cepeškrāsns uz karsēšanas laikā virs temperatūras slēdža spīd rādījuma lampiņa. Karsēšanas pārtraukumos izslēdzas. Izmantojot dažus iestatījumus, simbols nav redzams.

### Sildriņķu slēdži

Ar četriem sildriņķu slēdžiem var iestatīt atsevišķu sildriņķu karstumu.

| Pozīcija | Nozīme                  |
|----------|-------------------------|
| 0        | Nulles pozīcija         |
|          | Sildriņķis ir izslēgts. |
| 1-9      | Sildīšanas pakāpes      |
|          | 1 = zemākā pakāpe       |
|          | 9 = augstākā pakāpe     |

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora spuldzīte.

## Cepšanas nodalījums

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

### Cepeškrāsns lampiņa

Ekspluatācijas laikā cepšanas nodalījumā deg cepeškrāsns lampiņa.

### Dzesēšanas ventilators

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

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

### Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Citādi cepeškrāsns pārkaršīs.

## Jūsu piederumi

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

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



### Restes

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

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



### Emaljēta panna

kūkām un plāceņiem.

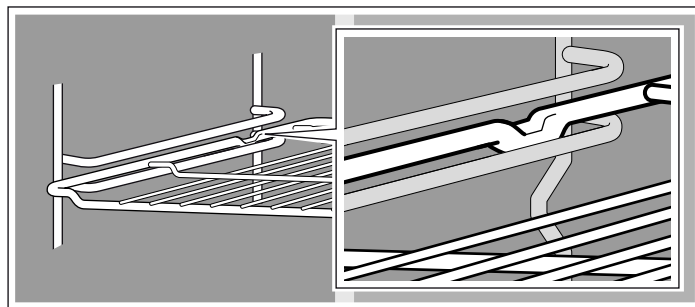
Ievietojiet pannu ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



### Universālā panna

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

Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



**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.

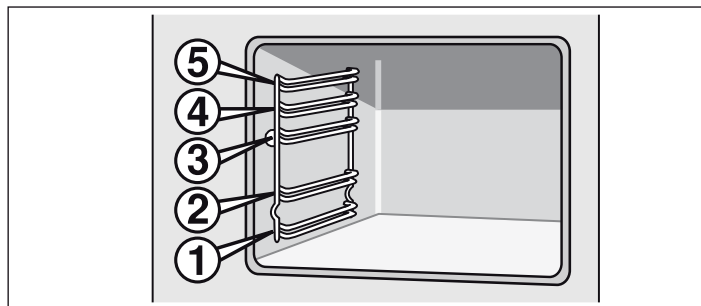
## Papildpiederumi

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.).

## Piederumu ievietošana

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



Piederumu var izvilkāt līdz pusei, un tas neapgāzīsies. Tādējādi var viegli izņemt ēdiena.

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

| 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 pīles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Grilēšanas panna                            | HEZ325000  | Tiek izmantota grilēšanas laikā, lai aizstātu grilēšanas režģi, vai arī aizsardzībai pret šļakatām, lai pasargātu cepeškrāsnī no netīrumiem. Izmantojiet grilēšanas pannu tikai kopā ar universālo pannu.<br>Grilējamie gabali uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas augstumu.<br>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.<br>Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Emaljas panna ar pretlipšanas pārklājumu    | HEZ331011  | Uz cepešpannas ir vieglāk vienmērīgi izkārtot kūkas un plāceņšus. Ievietojiet pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Universālā panna                            | HEZ332003  | Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku vai gaļas sulas uztveršanai zem režģa.<br>Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.                                                                                                                                                                                                          |
| Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu | HEZ332011  | Sulīgas kūkas, cepumus, saldētos ēdienus un lielus cepešus var vienmērīgāk izkārtot uz universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsnī ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Profesionālās pannas vāks                   | HEZ333001  | Ar vāku profesionālā panna kļūst par profesionālu cepešpannu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Profesionālā panna ar papildu 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 optimāla 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. |
| Durtiņu drošības ierīce                    | Preces Nr. 612594 | Lai bērni nevarētu atvērt cepeškrāsns durtiņas Atkarībā no iekārtas durtiņu veida, drošības ierīce tiek pieskrūvēta dažādos veidos. Izlasiet durtiņu drošības ierīces instrukcijas.              |

# Pirms pirmās lietošanas

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

## Cepeškrāsns uzkaršēšana

Lai novērstu jaunas ierīces smārdus, uzkaršējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsns. 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 „Karsēšana no augšas/apakšas” .
- 2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru 240 °C. Pēc vienas stundas izslēdziet cepeškrāsns. Šim nolūkam pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Piederumu tīrīšana

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

# Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsi gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

## Iestatīšana

Ar sildriņķu slēdžiem var iestatīt atsevišķo sildriņķu karstumu.

- Pozīcija 0 = izslēgts
- Pozīcija 1 = zemākā pakāpe
- Pozīcija 9 = augstākā pakāpe

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora spuldzīte.

## Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai. Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamās atšķirības. Uzsildot biežus šķidros ēdienus, regulāri tos apmaisiet. Uzvārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

|                                                              | Tālākās gatavošanas līmenis | Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Kausēšana</b>                                             |                             |                                    |
| Šokolāde, glazūras, želatīns                                 | 1                           | -                                  |
| Sviests                                                      | 1-2                         | -                                  |
| <b>Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana</b>                |                             |                                    |
| Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)                         | 1-2                         | -                                  |
| Piens**                                                      | 1-2                         | -                                  |
| <b>Vārīt, turot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b> |                             |                                    |
| Knēdeļi, klimpas                                             | 4*                          | 20-30 min.                         |
| Zivis                                                        | 3*                          | 10-15 min.                         |
| Baltās mērces, piemēram "Bechamel" mērce                     | 1                           | 3-6 min.                           |
| <b>Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana</b>                       |                             |                                    |
| Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)                             | 3                           | 15-30 min.                         |
| Kartupeļi ar mizu                                            | 3-4                         | 25-30 min.                         |
| Nomizoti kartupeļi                                           | 3-4                         | 15-25 min.                         |
| Mīklas izstrādājumi, nūdeles                                 | 5*                          | 6-10 min.                          |
| Sautējumi, zupas                                             | 3-4                         | 15-60 min.                         |
| Dārzeņi                                                      | 3-4                         | 10-20 min.                         |
| Dārzeņi, saldēti                                             | 3-4                         | 10-20 min.                         |
| Gatavošana ātrvārīšanas katlā                                | 3-4                         | -                                  |
| <b>Sutināšana</b>                                            |                             |                                    |
| Ruletes                                                      | 3-4                         | 50-60 min.                         |
| Sutināti cepeši                                              | 3-4                         | 60-100 min.                        |
| Gulašs                                                       | 3-4                         | 50-60 min                          |

\* Tālākā gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

|                                                                   | Tālākās gatavošanas līmenis | Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Cepšana**</b>                                                  |                             |                                    |
| Šnicele, vienkārša vai panēta                                     | 6-7                         | 6-10 min.                          |
| Saldēta šnicele                                                   | 6-7                         | 8-12 min.                          |
| Steiks (3 cm biezs)                                               | 7-8                         | 8-12 min.                          |
| Zivs un zivs fileja bez panējuma                                  | 4-5                         | 8-20 min.                          |
| Zivs un zivs fileja ar panējumu                                   | 4-5                         | 8-20 min.                          |
| Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi | 6-7                         | 8-12 min.                          |
| Saldēti, pannā gatavojami ēdieni                                  | 6-7                         | 6-10 min.                          |
| Pankūkas                                                          | 5-6                         | turpināt.                          |

\* Tālākā gatavošana bez vāka

\*\* Bez vāka

## Cepeškrāsns iestatīšana

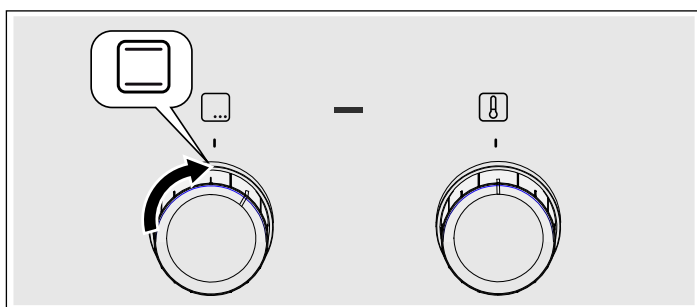
Jums ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

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

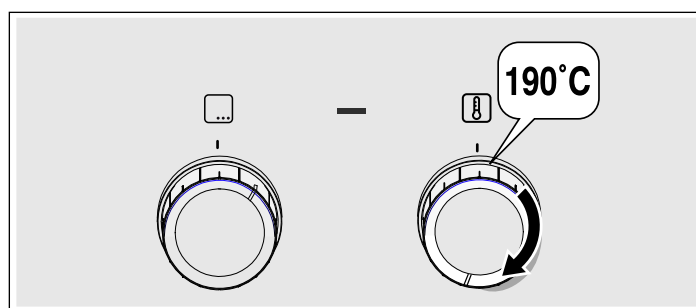
### Karsēšanas veids un temperatūra

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 trauku noņemšanas līdzekļus;
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu;
- trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājat atsevišķas detaļas.

### Tīrot cepeškrāsns:

- 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 nemazgājat atsevišķas detaļas.
- Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

| Zona                                                                                                      | Tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nerūsējošā tērauda virsmas*<br>(atkarībā no ierīces veida)                                                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virsmas paralēli materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrāmbas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa.<br><br>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*<br>(atkarībā no ierīces veida) | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Vadības panelis                                                                                           | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Augšējais stikla pārsegs*<br>(atkarībā no ierīces veida)                                                  | Stikla tīrīšanas līdzeklis<br>Tīriet ar mīkstu drānu.<br>Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīrītu. Ļemiet vērā nodaļu <i>Augšējais stikla pārsegs!</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Grozāmie slēdži<br>Nenoņemiet!                                                                            | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sildvirsmas rāmis                                                                                         | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Gāzes sildvirsmas un režģis*<br>(atkarībā no ierīces veida)                                               | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Izmantojiet nedaudz ūdens – tas nedrīkst nokļūt ierīcē caur degļa apakšējo daļu. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.<br>Režģi iespējams noņemt.<br><br>Čuguna režģis*<br>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Gāzes deglis*<br>(atkarībā no ierīces veida)                                                              | Noņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.<br>Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.<br>Gāzes izplūšanas atverēm vienmēr jābūt tīrām.<br>Aizdedzes sveces: maza mīksta suka.<br>Gāzes deglis darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir sausas. Visas detaļas kārtīgi nosusiniet. Ievietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas.<br>Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.                                |
| Elektriskais sildriņķis*<br>(atkarībā no ierīces veida)                                                   | Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas švamme<br>Sildriņķi pēc tam uz īsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūstēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli.<br>Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.                                                                                                                                                                                                                                                                                |

\* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

| Zona                                                         | Tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sildriņķis*<br>(atkarībā no ierīces veida)                   | Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli.<br>Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Stikla keramikas sildvirsmas*<br>(atkarībā no ierīces veida) | Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi<br>Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus.<br>Ļemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.<br><br>⚠Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem<br>Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks.<br>Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.                              |
| Stikla sildvirsmas*<br>(atkarībā no ierīces veida)           | Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi<br>Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi.<br>Ļemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.<br><br>⚠Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem<br>Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks.<br>Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.                                               |
| Stikla plāksne                                               | Stikla tīrīšanas līdzeklis<br>Tīriet ar mīkstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla skrāpi.<br><br>Ērtākai tīrīšanai durvis iespējams noņemt. Ļemiet vērā nodaļu <i>Cepeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!</i>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Bērnu drošība*<br>(atkarībā no ierīces veida)                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu.<br><br>Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem.<br><br>Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.                                                                                                                                                                                                  |
| Blīvējums<br>Nenoņemiet!                                     | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Gatavošanas zona                                             | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>mazgāšanai vai etiķūdens<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu.<br><br>Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stiepli tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.<br>Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu.<br><br>⚠Pašattīrošām virsmām izmantojiet pašattīrīšanās funkciju. Šim nolūkam ievērojiet nodaļu <i>Pašattīrīšana!</i><br>Uzmanību! Nekad neizmantojiet plīts tīrīšanas līdzekļus pašattīrošām virsmām. |
| Cepeškrāsns lampiņas<br>stikla kupols                        | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

\* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

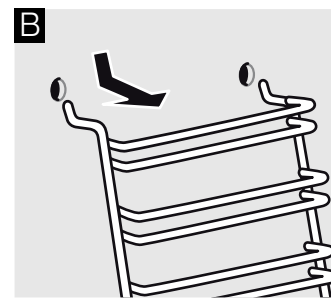
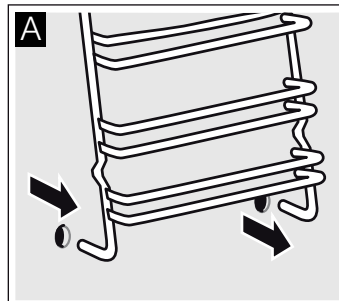
| Zona                                                         | Tīrīšanas līdzekļi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vadotnes                                                     | <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br/>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.</p> <p>Tīrīšanas laikā vadotnes iespējam izņemt. Ņemiet vērā nodaļu <i>Vadotņu izņemšana un ielikšana!</i></p> <p>Teleskopiskās vadotnes*<br/>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br/>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.</p> <p>Nenotīriet 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Piederumi                                                    | <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br/>Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku.</p> <p>Alumīnija cepšanas paplāte*<br/>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Nosusiniet ar mīkstu drānu.<br/>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.</p> <p>Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus.</p> <p>Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās.</p> <p>Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, skrāpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drānas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas.</p> <p>Grozāmais iesms*<br/>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br/>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.<br/>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.</p> <p>Cepeša termometrs*<br/>(atkarībā no ierīces veida)</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br/>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.<br/>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.</p> |
| Apakšējā atvilktnē*<br>(atkarībā no ierīces veida)           | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| * Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Statņu demontēšana un montēšana

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

### Statņu demontēšana

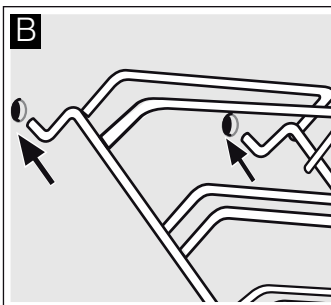
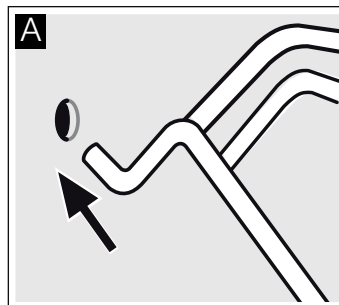
1. Izceliet apakšējos statņus un pavelciet tos nedaudz uz priekšu. Izvelciet no nostiprinājuma atveres pagarinājuma tapīņas apakšējā statņu zonā (A attēls).
2. Pēc tam paceliet statņus uz augšu un uzmanīgi izņemiet (B attēls).



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

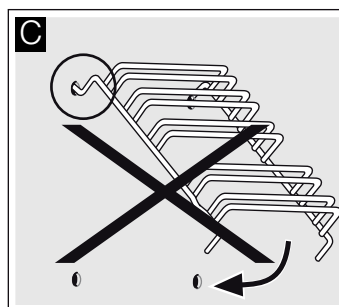
### Statņu montēšana

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



### ⚠ Nepareiza uzstādīšana!

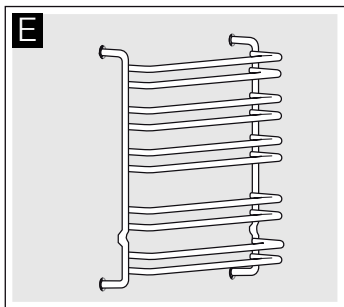
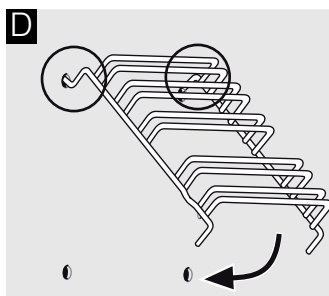
Nekad nekustiniet statņus, kamēr abi āķi nav pilnībā ievietoti augšējos caurumos. Šādā veidā varētu tikt bojāta emalja, līdz ar to tā varētu salūzt (C attēls).



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).

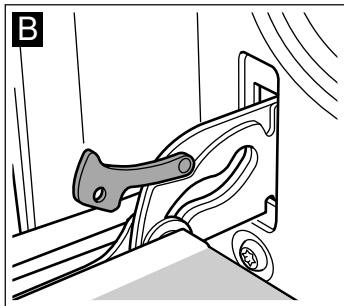
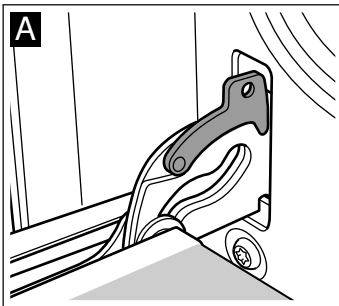
Pareizi iemontējot abas statnes, attālumam starp diviem augšējiem ievietošanas augstumiem ir jābūt lielākam.



## 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!

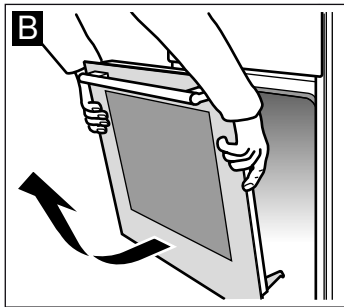
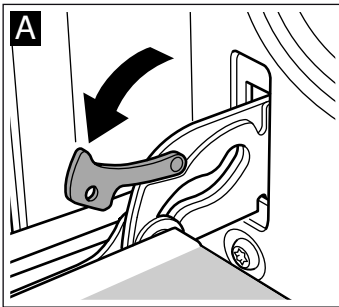
Ja šarnīri nav bloķēti, tie ar lielu spēku aizveras. Pievērsiet uzmanību tam, lai fiksēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aiztaisītas, vai arī tad, ja ir izņemtas cepeškrāsns durtiņas, fiksēšanas sviras būtu pilnībā attaisītas.

## Durtiņu demontāža

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).

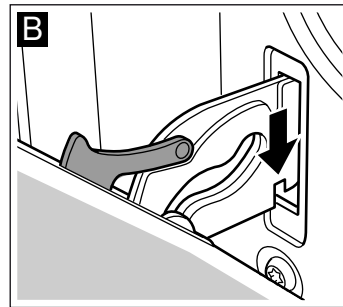
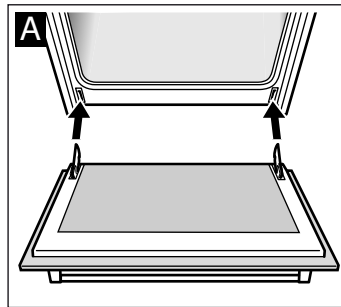


## Durtiņu montēšana

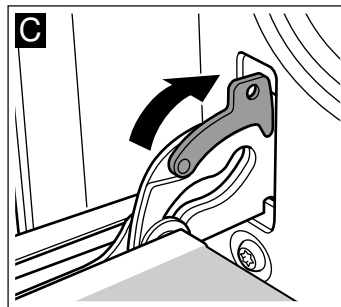
Apgrīztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepeškrāsns durtiņas, pievērsiet uzmanību tam, lai abi šarnīrus ievadītu tieši atverē (A attēls).

2. Šarnīra ierobam ir jāfiksējas abās pusēs (B attēls).



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



### ⚠ Savainojumu risks!

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

## Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

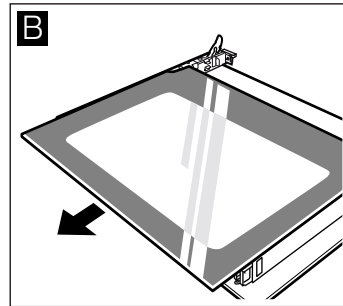
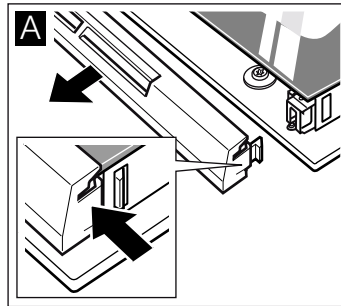
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

## Demontāža

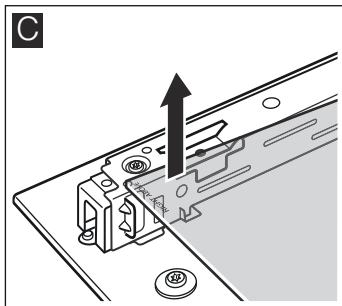
1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.

2. Noskrūvējiet pārsegu cepeškrāsns durtiņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespiediet uzliktņus (A attēls).

3. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu (B attēls).



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

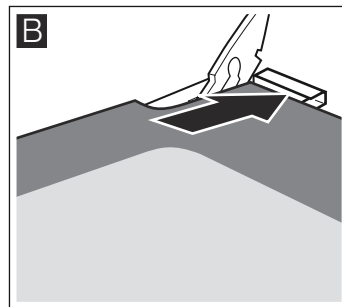
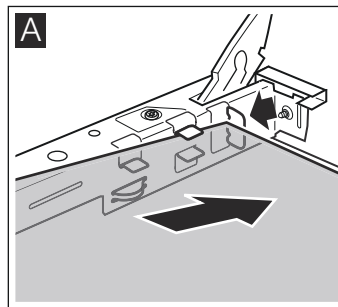
#### ⚠ Savainošanās risks!

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

#### Montāža

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

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



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

**Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.**

## Ko darīt kļūmes gadījumā?

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

### Kļūmju tabula

Ja ēdiens neizdodas, skatiet sadaļā *Pārbaudīts mūsu pavāru studijā* sniegto informāciju. Tur jūs atradīsiet daudz noderīgas informācijas ēdiena gatavošanai.

| Kļūme                   | Iespējamais cēlonis    | Novēršana/norādes                                                     |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Cepeškrāsns nedarbojas. | Bojāts drošinātājs.    | Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai nav bojāts drošinātājs.             |
|                         | Strāvas zudums.        | Pārbaudiet, vai darbojas virtuves gaismas un citas virtuves iekārtas. |
| Cepeškrāsns nekarsē.    | Putekļi uz kontaktiem. | Vairākas reizes pagrieziet slēdža rokturi turp un atpakaļ.            |

#### ⚠ Elektrošoka risks!!

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

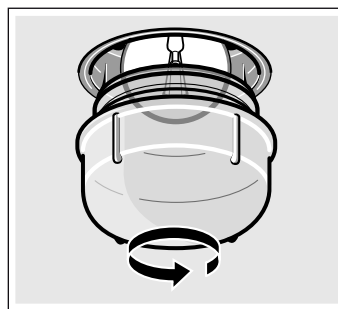
### Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

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



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

### Stikla pārsegs

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

# Klientu apkalpošanas dienests

Ja jūsu iekārtai ir nepieciešams remonts, jūsu rīcībā ir mūsu klientu apkalpošanas dienests. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, kā arī palīdzēsim izvēlēties no nevajadzīgas tehnika 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 durkņu 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 uzzināsit 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 durkņu 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.

## Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām

- Izmantojiet katlus un pannas ar bieziem un gludiem dibieniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas

elektroenerģijas patēriņa zudumi. Nemiet vērā: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.

- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat četras reizes vairāk elektroenerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā jūs ietaupīsiet elektroenerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Pārslēdziet savlaicīgi uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Izmantojiet atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

## 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. Uzzināsit 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 sienu metāla vai stikla formas, cepšanas laiks pagarinās un kūkas nav tik vienmērīgi brūnas.

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

### Tabulas

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

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

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 minūtes |
|----------------------------------------------------------|-----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 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          |
| Pīte cepumi no rauga mīklas ar 500 g miltu               | Panna     | 2        |  | 160-180        | 30-40          |
| Ziemassvētku kūkss ar 500 g miltu                        | Panna     | 3        |  | 160-180        | 60-70          |
| Ziemassvētku kūkss 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 smalkmaizītes**  
Ja vien nav norādīts citādi, cepot maizi, iepriekš sakarsējiet cepeškrāsnī.

Nekad neļaujiet sakarsušā cepeškrāsnī ūdeni.

| Maize un smalkmaizītes                    | Piederumi        | Augstums | Karsēšanas veids                                                                   | Temperatūra °C | Laiks minūtēs |
|-------------------------------------------|------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| Rauga mīklas maize, 1,2 kg miltu          | Universālā panna | 2        |  | 300<br>200     | 8<br>35–45    |
| Maize ar ieraugu no 1,2 kg miltu          | Universālā panna | 2        |  | 300<br>200     | 8<br>40–50    |
| Maizītes (bez iepriekšējās uzkar-sēšanas) | Cepšanas paplāte | 3        |  | 210–230        | 20–30         |
| Maizītes no rauga mīklas, saldas          | Cepšanas paplāte | 3        |  | 170–190        | 15–20         |

**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 paliktnī. Ja paliktnis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

**Cepeši**

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

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

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

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

## Norādījumi par grilēšanu

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes uzkaršējiet cepeškrāsni un tad grilējamās ēdienes 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  $\frac{2}{3}$  no cepšanas laika.

Iesāļiet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamās gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējama 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

Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājuši puse no cepšanas laika.

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

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

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

| Gaļa                                   | Svars      | Piederumi un trauki | 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. \* Apgrieziet pēc 2/3 no norādītā laika.

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

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

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

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          |
| 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 pēc 2/3 no 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 cepetī. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs. |
| Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.     | Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.                                                                                                                                                   |
| Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.               | Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pieļaujiet 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 |
|----------------------------------------------------------|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Pudiņi</b>                                            |                     |          |                                                                                     |                                   |                 |
| Saldie pudiņi                                            | Pudiņa forma        | 2        |  | 180-200                           | 40-50           |
| Nūdeļu sacepums                                          | Pudiņa forma        | 2        |  | 210-230                           | 30-40           |
| <b>Suflē</b>                                             |                     |          |                                                                                     |                                   |                 |
| Kartupeļu suflē no svaigām izejvielām, maks. 4 cm augsts | Pudiņa forma        | 2        |  | 160-180                           | 50-60           |
| <b>Grauzdiņi</b>                                         |                     |          |                                                                                     |                                   |                 |
| 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 cepeškrāsni 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<br>Izslēdziet iekārtu un ievietojiet rauga mīklu cepšanas nodalījumā | 5 līdz 10 minūtes<br>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                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cepšanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.</li><li>■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.</li><li>■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.</li></ul> |
| Cepšana                                                | Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.<br>Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 180 °C.                                                                                                                                             |
| Plāceņi                                                | Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.<br>Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 170 °C.<br>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.

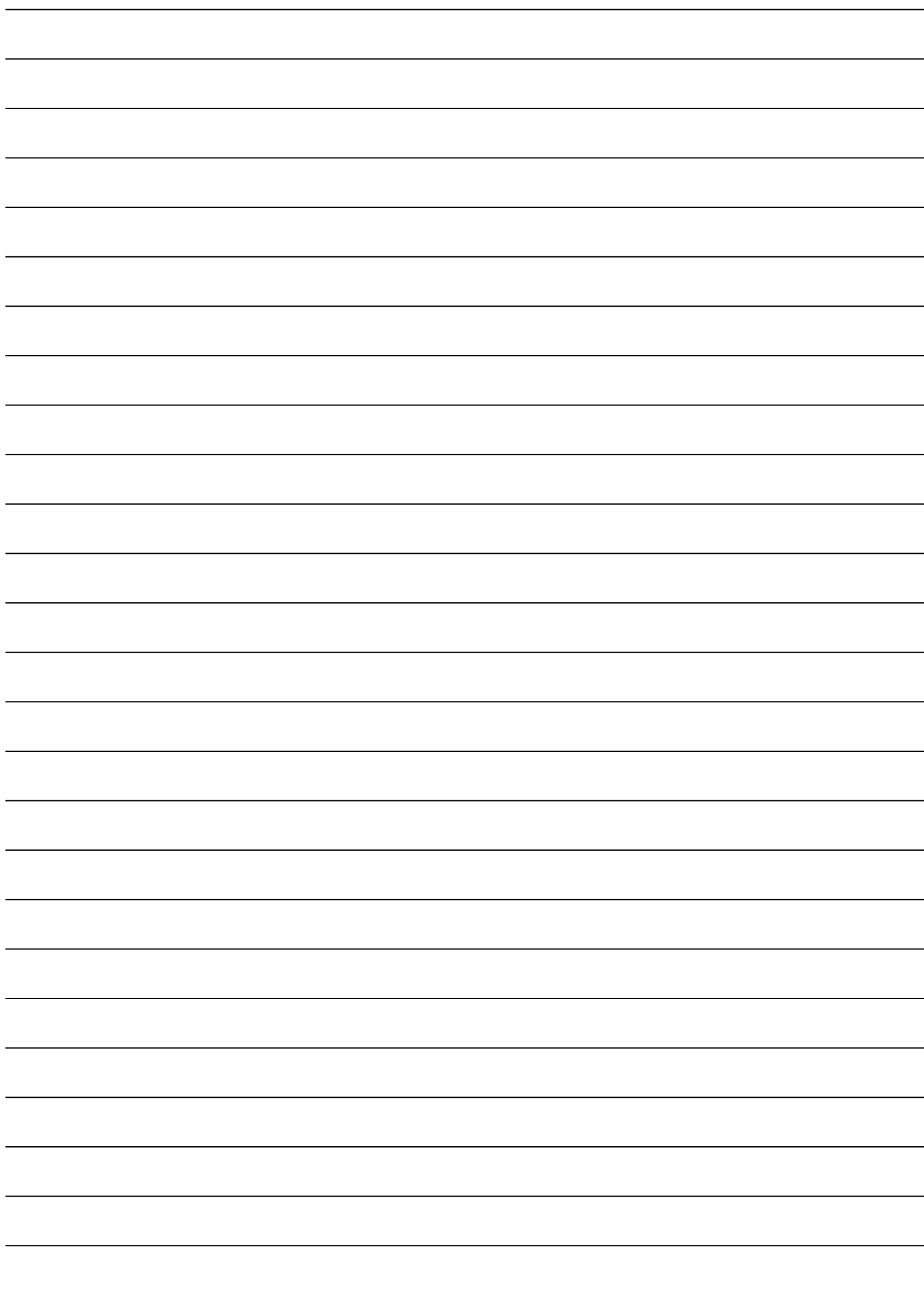
| Ēdiens                                 | Piederumi un trauki                   | Augstums | Karsēšanas veids                                                                    | Temperatūra °C | Ilgums minūtēs |
|----------------------------------------|---------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 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          |

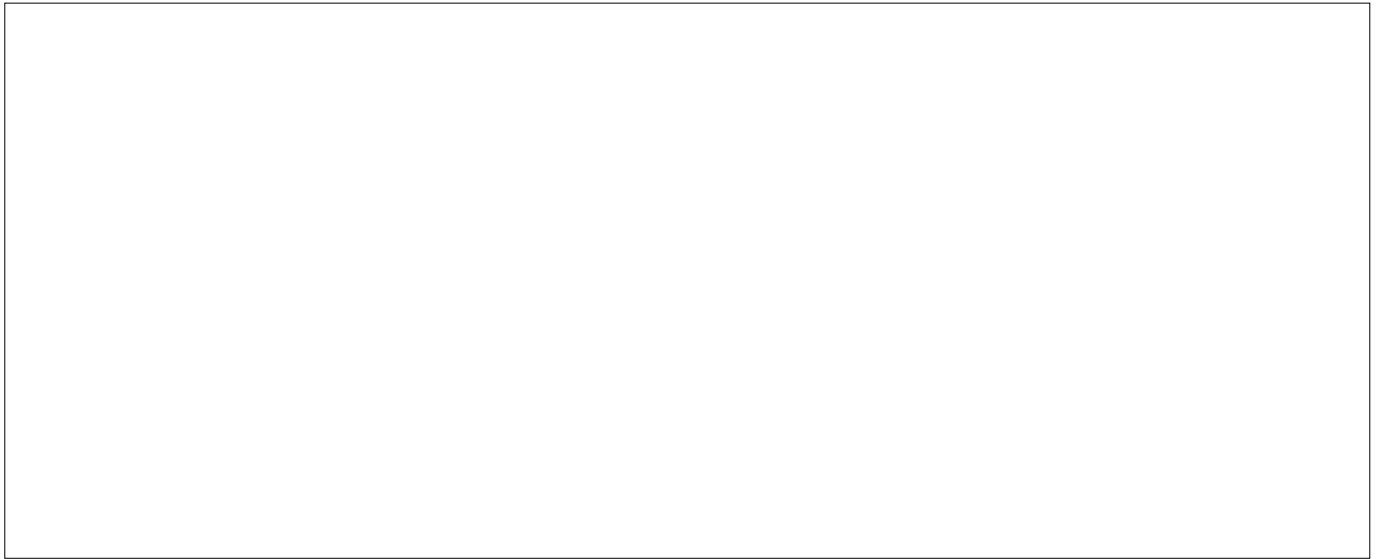
## Grilēšana

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<br>10 minūšu ilga iepriekšējā uzkarsēšana               | Restes              | 5        |    | 3                 | 1-2            |
| Maizītes ar maltas gaļas bifštekus, 12 gab.*<br>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](http://www.bosch-home.com)**



9001126384

01  
240695