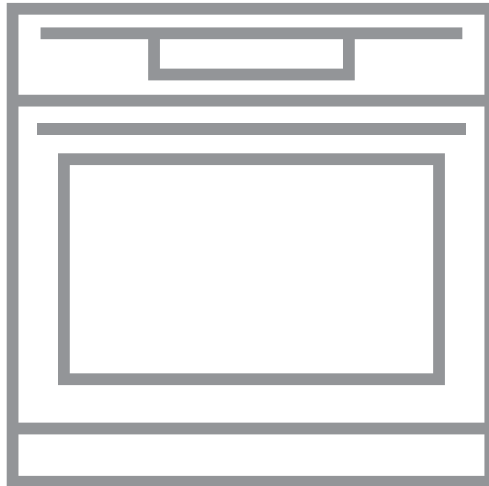


▶ EES331110M

ET Kasutusjuhend
Ahi
EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος
LT Naudojimo instrukcija
Orkaitė

USER MANUAL



AEG

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis võimaldab teil aastaid nautida laitmatuid tulemusi ning lisasime elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:
www.aeg.com/support



Registreerige oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com




Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	7
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	8
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	10
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	11
9. LISAFUNKTSIOONID.....	13
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
12. VEAOTSING.....	30
13. ENERGIATÕHUSUS.....	30

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust

vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Võimaliku ohu vältimiseks peab juhtpaneel olema ühendatud kindla kuumutusüksusega sobivat värvi konnektorite abil.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.
- Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempooles nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4 x 25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutus pistikupesade.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustamise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevara terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.

- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseedmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine



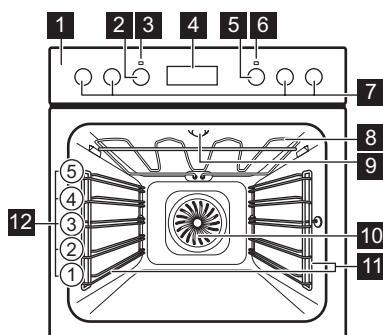
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

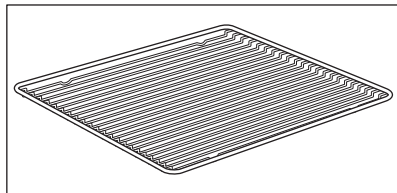
3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli/-sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Keeduväljade nupud
- 8 Kütteelement
- 9 Lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Ahjuriiuli tasandid

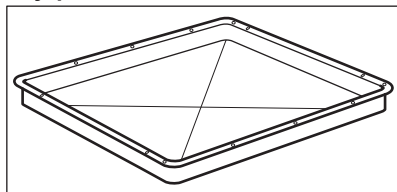
3.2 Tarvikud

Traatrest



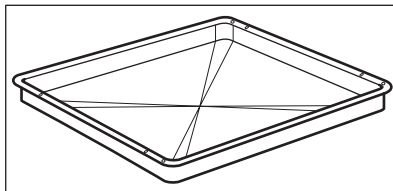
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Ahjuplaat



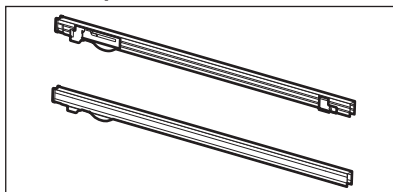
Kookidele ja küpsistele.

Sügav pann



Küpsetamiseks ja röstamiseks või rasva kogumiseks.

Teleskoopiinid



Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL


4.1 Keeduväljade nupud

Pliiti saab kasutada keeduväljadele vastavate nuppude abil.




Lugege kindlasti läbi pliidi kasutusjuhendi jaotis "Ohutusinfo".

4.2 Soojusastmed

Nupu tähis	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Soojashoiuseade
1 - 9	Soojusastmed

1. Keerake nupp vajalikule soojusastmele.
2. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

4.3 Automaatne kiirsoojendus

 Kehtib ainult automaatse kiirkuumutusega pliitide puhul.

Automaatse kiirkuumutuse funktsioon kuumutab keeduvälja mõnda aega täisvõimsusel.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake keeduvälja nuppu päripäeva nii kaugele kui võimalik (üle kõrgeima soojusastme).

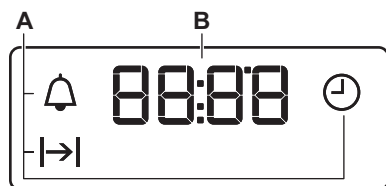
4.6 Sensorväljad / nupud

— Kellaaja valimiseks.

 Kella funktsiooni määramiseks.


+ Kellaaja valimiseks.

4.7 Ekraan



2. Valige kohe sobiv soojusaste.
3. Funktsiooni väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

4.4 Topeltvälja kasutamine (kui on olemas)

 Topeltvälja aktiveerimiseks keerake nuppu päripäeva. Ärge keerake üle väljalülitusasendi.

1. Keerake nupp päripäeva asendisse 9.
2. Keerake nupp aeglaselt, kuni kuulete klõpsatust. Kaks keeduvälja on sisse lülitatud.
3. Vajaliku soojusastme valimiseks vt "Soojusastmed".

4.5 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.



1. samm



2. samm



3. samm

Määrake kellaageg	Puhastage ahi	Eelkuumutage tühja ahju.
<ol style="list-style-type: none"> Vajutage: + , - – vajutage tunninäidu määramiseks. Vajutage: + , - – vajutage minutinäidu määramiseks. Vajutage: 	<ol style="list-style-type: none"> Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. 	<ol style="list-style-type: none"> Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: <p>Aeg: 15 min.</p>
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitood ahju.		

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

1. samm	Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. samm	Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. samm	Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

6.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
0	Ahi on väljas.
Väljas-asend	
	Valgusti sisselülitamiseks.
Sisevalgustus	

Küpsetusrežiim

Rakendus



Pöördõhk

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.
Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.



Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

Küpsetusrežiim

Rakendus



Niiskusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiab jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiskusega küpsetus.



Grill

Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.



Turbogrill

Suurte kondiga liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.3 Märkused: Niiskusega küpsetus

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuetele vastamiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiskusega küpsetus. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon

Rakendus



Kellaage

Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.



Kestus

Ahju tööaja kestuse määramiseks.



Minutilugeja

Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

7.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid

Kuidas muuta: Kellaage



– vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.







1. samm – vajutage korduvalt. – hakkab vilkuma.

2. samm , – vajutage, et määrata aeg. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanile kuvatakse määratud aeg.







– vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks. – hakkab vilkuma.



Kuidas valida: Kestus

- 1. samm** Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- 2. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 3. samm** ,  – vajutage, et valida kestus.
Ekraanil kuvatakse: 
 – vilgub, kui valitud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.
- 4. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 5. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas valida: Minutilugeja

- 1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 2. samm** ,  – vajutage, et määrata aeg.
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
- 3. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

- 1. samm**  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.
- 2. samm** Vajutage ja hoidke all: .
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

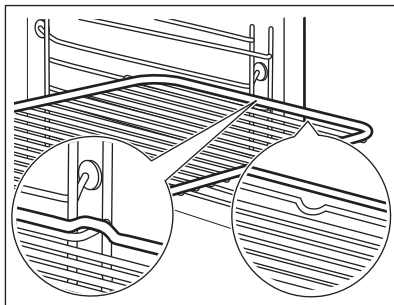
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka

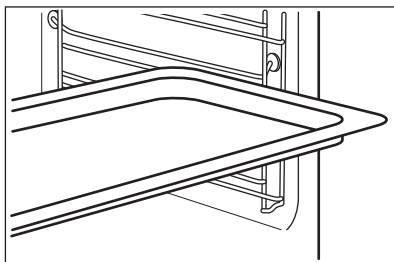
kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

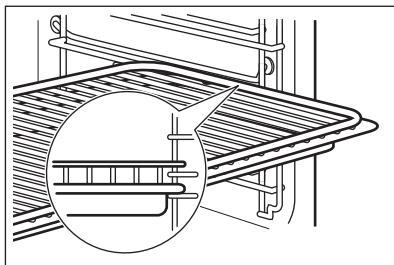
Lükake rest restitoe juhtsoontele .

**Ahjuplaat /Sügav pann:**

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Ahjuplaat /Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



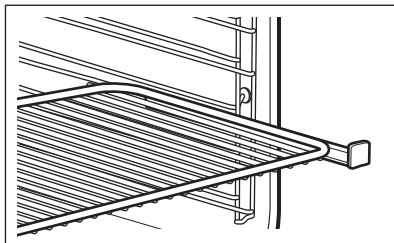
8.2 Teleskoopsiinide kasutamine

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

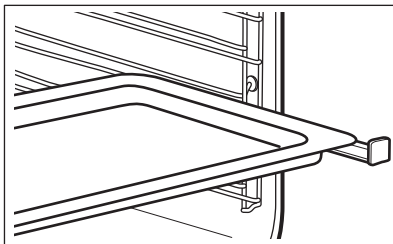
Ahjurest:

Pange traatrest teleskoopsiinidele.



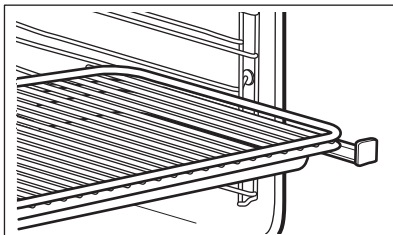
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Pliidiga toiduvalmistamise näited

Kuumu- saste	Rakendus	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojas hoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kastme valmistamiseks ning või, šokolaadi ja želatiini sulatamiseks.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kohevate omlettide ja küpsetatud munade valmistamiseks.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi- ja piimatoitude valmistamiseks ja valmistoitude soojendamiseks.	25 - 50	Lisage vedelikku kaks korda nii palju kui riisi. Segage piimatoite poole peal.
3 - 4	Juurvilja, kala ja liha aurutamiseks.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.

Kuumu- saste	Rakendus	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Kartulite aurutamiseks.	20 - 60	Kasutage maks ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja sup- pide valmistamiseks.	60 - 150	Lisage maksimaalselt 3 l vett.
6 - 7	Eskalopi, vasikalihast cordon bleu, karbo- naadi, kotlettide, vorstide, maksa, muna- de, pannkookide ja sõõrikute kergeks praadimiseks ning keedutaigna valmista- miseks.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Praekartulite, seljatükkide, praelõikude tugevaks praadimiseks.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Suurte koguste vee ja pasta keetmiseks, liha pruunistamiseks (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamiseks.		

10.2 Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

10.3 Ukse sisekülj

Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

10.4 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdsetl. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.






Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

10.5 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsened.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.




10.6 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜP- SETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Koogipõhi – muretaignast, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – bis-kviitaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Nup-susai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.





Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40
Puuviljakoogid (pärimaignast / keeksitaignast), kasutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80





Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.

Kasutage küpsetusplaati.





 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3
Rukkileib:	esimene: 230 seejärel: 160 - 180	20 30 - 60	1
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmik sai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast / keeksitaignast), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignaküpsetised	160 - 180	40 - 80	3
Jõulusai	160 - 180	50 - 70	2

Kasutage kolmandat tasandit.

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Pärimaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgeküpsetised / Beesed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25

10.7 Vormiroad ja gratäänid





Kasutage esimest tasandit.






		 (°C)	 (min)
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Köögilijagratään, eelsoojendage tühi ahi	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40
Kalavormid	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad vormiroad	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60

10.8 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage küpsetusplaate.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

 KOOGID / KÜPSETISED	 (°C)	 (min)	 2 asendit
Tuuletaskud / Ekleerid, eelsoojendage tühi ahi	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KÜPSI- SED / VÄIKESED KOOGID / KÜP- SETISED / KU- KLID	 (°C)	 (min)	 2 asendit	 3 asendit
Saiakesed	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Beseeküpsised / Beseed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.







Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.







Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

10.10 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.

 VEISELIHA				 (°C)	 (min)
Pajapraad	1 - 1,5 kg	Ülemine + alumine kuumutus		230	120 - 150
Rostbiif või filee, vähe- küps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill		190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, pool- küps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill		180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täis- küps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill		170 - 180	8 - 10

 SEALIHA		 (kg)	 (°C)	 (min)
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.				
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsetatud	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



VASIKALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikapraad

1

160 - 180

90 - 120

Vasikakoot

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMBALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Tallekoot / Tallepraad

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ULUK



Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.



(kg)



(°C)



(min)

Tagatükk / Jänesekoib,
eelsoojendage tühi ahi

kuni 1

230

30 - 40

Hirve seljatükk

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Tagatükk

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINNULIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 g tükid	200 - 220	30 - 50
Pool kana	0,4 - 0,5 g tükid	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240



KALA (AURUTATUD)



Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Kala, terve	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Krõbedad küpsetised valikuga: Pitsa funktsioon



PITSA



Kasutage esimest tasandit.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi juustupi- rukas	170 - 190	45 - 55



PITSA



Kasutage esimest tasandit.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Juustukook	140 - 160	60 - 90
Köögiviljapiru- kas	160 - 180	50 - 60



PITSA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.



Kasutage teist tasandit.



(°C)



(min)

Pitsa, õhukese põhjaga, kasutage sügavat panni	200 - 230	15 - 20
--	-----------	---------

Pits, paksu põhjaga	180 - 200	20 - 30
---------------------	-----------	---------

Hapendamata leib	230 - 250	10 - 20
------------------	-----------	---------

Lehttaignaküpsetis	160 - 180	45 - 55
--------------------	-----------	---------



PITSA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.



Kasutage teist tasandit.



(°C)



(min)

Elsassi pirukas	230 - 250	12 - 20
-----------------	-----------	---------

Pelmeenid	180 - 200	15 - 25
-----------	-----------	---------

10.12 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.



GRILLIMINE



Kasutage funktsiooni: Grill



(°C)



(min)

1. külg



(min)

2. külg



	(°C)	(min) 1. külg	(min) 2. külg	
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kala, terve, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Külmutatud toiduained



SULATAMINE



Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud/kroketid / Viilud/Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannellonid, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannellonid, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Kasutage esimest tasandit.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud taldrik. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrikule. Vajadusel eemaldage riulitoed.



(kg)








(min)
Sulatusaeg



(min)
Lisa-sulatusaeg



	(kg)	(min) Sulatusaeg	(min) Lisa-sulatusaeg	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatusaeg	
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tüki-kesi.
Kreemikook	1.4	60	60	-

10.15 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.



Täitke purgid võrdset ning sulgege klambriga.




Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.




Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 PEHMED PUUVILJAD	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

 LUUVILJALISED	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Virsikud / Ebaküdooniad / Ploomid	35 - 45	10 - 15

 JUURVILI	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Segaköögiviljad	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herne / Spargel	50 - 60	15 - 20




10.16 Dehüdratsiooni - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.



Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke üks laht ja jätke üheks ööks jahtuma.



Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JUURVILI	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivilii	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3





Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8 - 10

 PUUVILI	 (h)
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9






10.17 Niiskusega küpsetus - soovitatavad tarvikud






Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorm
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

10.18 Niiskusega küpsetus






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	45 - 55
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjurest	190	2	45 - 50
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	55 - 60
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	40 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	40 - 50
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	35 - 45
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	40 - 50
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	35 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	35 - 45
Soolased küpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 45
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Köögivilj, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	45 - 55
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	190	3	40 - 50

10.19 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

		 (°C)	 (min)	
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised



Kasutage kolmandat tasandit.



(°C)



(min)

Muretainaküpsised / Taignari-
bad

Pöördõhk

140

25 - 40

Muretainaküpsised / Taignari-
bad, eelsoojendage tühi ahi

Ülemine + alumine kuumutus

160

20 - 30

Väikesed koogid, 20 tk küpsetus-
plaadil, eelsoojendage tühi ahi

Pöördõhk

150

20 - 35

Väikesed koogid, 20 tk küpsetus-
plaadil, eelsoojendage tühi ahi

Ülemine + alumine kuumutus

170

20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised



(°C)



(min)



Muretainaküpsised / Taigna-
ribad

Pöördõhk

140

25 - 45

1 / 4

Väikesed koogid, 20 tk küpse-
tusplaadil, eelsoojendage tühi
ahi

Pöördõhk

150

23 - 40

1 / 4

Rasvavaba keeks

Pöördõhk

160

35 - 50

1 / 4



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole aja möödu-
des

Grill

24 - 30

4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua sütitamise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisetuum pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

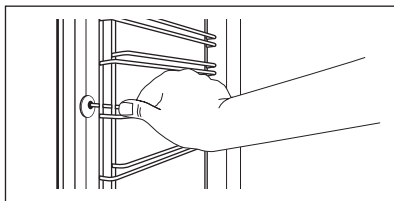
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

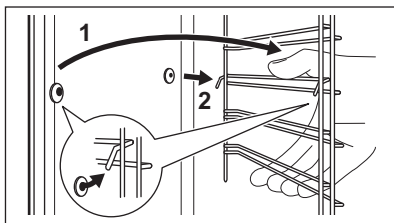
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeisena küljest lahti.




3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeisena küljest lahti ja eemaldage tugi.

4. samm Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tükked peavad olema suunatud ettepoole.



11.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

- 1. samm** Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
- 2. samm** Valige funktsioon: .
- 3. samm** Valige temperatuuriks 90 °C.

- 1. samm** Puhastamiseks lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Eemaldage ahjuresti toed.
- 2. samm** Võtke kinni võre nurkadest. Tõmmake seda vastu vedrusurvet ettepoole, kahest hoidikust välja. Võre vajub alla.
- 3. samm** Peske ahjulage sooja vee, pehme lapi ja kerge pesuainelahusega. Laske kuivada.
- 4. samm** Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.

- 5. samm** Paigaldage ahjuresti toed.

11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.

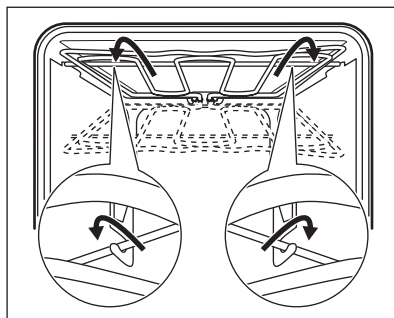
 **HOIATUS!**
Uks on raske.


- 1. samm** Sulgege uks korralikult.
- 2. samm** Lükake täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

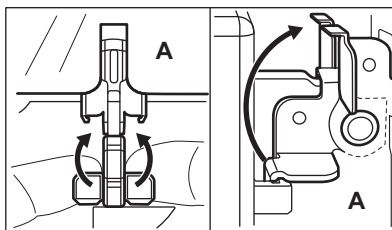
- 4. samm** Laske ahjul töötada 30 min.
- 5. samm** Lülitage ahi välja.
- 6. samm** Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage siseõõnsus pehme lapiga.

11.4 Kuidas eemaldada: Grill

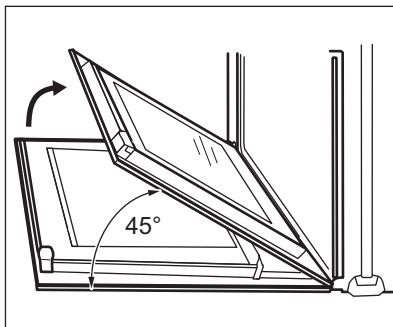
 **HOIATUS!**
Põletusoht!



 **ETTEVAATUST!**
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.



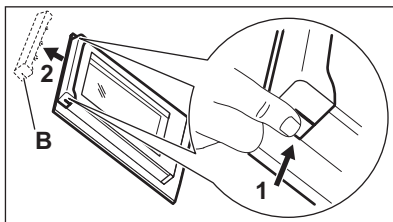
- 3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (umbes 45° nurga alla). Hoidke ust kahe käega mõlemalt küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.



- 4. samm** Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskinnas.

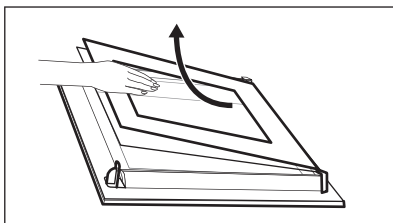
- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

- 6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



- 7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

- 8. samm** Pärast puhastamist korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.



- 9. samm** Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Vaadake, et tagasipaigutatavad klaasid oleksid õigetpidi, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

11.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

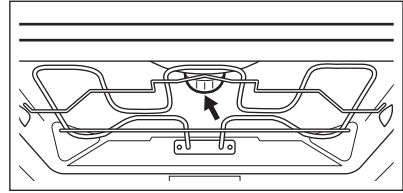
Eemaldage ahi voluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Puhastage klaaskate.

3. samm Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

4. samm Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus. Valige kellaaeg.

Probleem

Kontrollige, kas:

Lamp ei põle.

Lamp on läbi põlenud.

12.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	EES331110M 940321302
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A

Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.99 kWh/tsükklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	71 l
Ahju tüüp	Tööpinna alla paigutatud ahi
Mass	34.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Kontrollige, et ahjuuks oleks ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiskusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörde abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής:

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



Αγοράστε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	32
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	34
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	37
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	38
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	39
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	40
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	41
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	42
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	44
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	44
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	58
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	62
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	62

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Το χειριστήριο πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε καθορισμένη μονάδα θέρμανσης όπου οι σύνδεσμοι έχουν τα ίδια χρώματα για την αποφυγή πιθανού κινδύνου.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.

- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Η εντοιχισμένη μονάδα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας του προτύπου DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.

- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.

- μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
 - Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
 - Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
 - Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



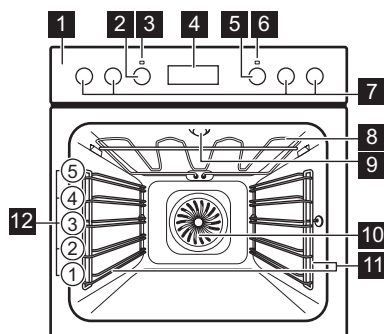
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

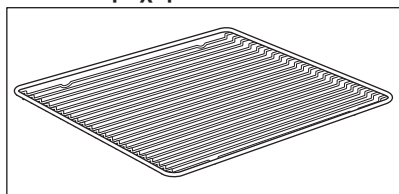
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12 Θέσεις σχαρών

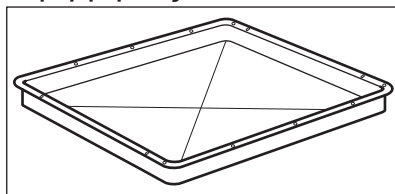
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



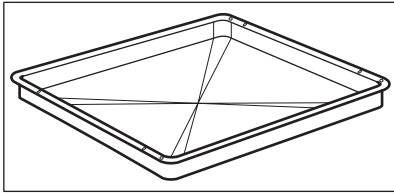
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



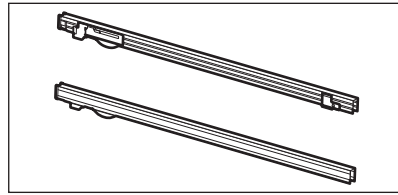
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



Για μαγειρέμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος

Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες με τους διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος.



Πρέπει να διαβάσετε τα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια στο εγχειρίδιο χρήσης των εστιών.

4.2 Σκάλες μαγειρέματος

Ένδειξη διακόπτη	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
	Ρύθμιση Διατήρησης θερμότητας
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος.
2. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

4.3 Αυτόματη θέρμανση



Ισχύει μόνο για εστίες με λειτουργία αυτόματης θέρμανσης.

Με την λειτουργία αυτόματος θέρμανσης, η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνεται με πλήρη ισχύ για λίγη ώρα.

1. Στρέψτε το διακόπτη για τη ζώνη μαγειρέματος τέρμα δεξιά (μετά την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος).
2. Ρυθμίστε αμέσως την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, στρέψτε το διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

4.4 Χρήση της διπλής ζώνης (εάν ισχύει)



Για να ενεργοποιήσετε τη διπλή ζώνη, στρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά. Μην τον στρέψετε μέσω της θέσης διακοπής λειτουργίας.

1. Στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα στη θέση 9.
2. Στρέψτε το διακόπτη αργά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Οι δύο ζώνες μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες.
3. Για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Σκάλες μαγειρέματος».

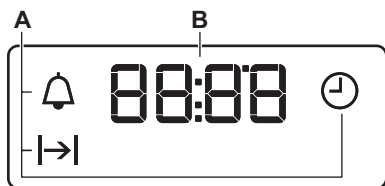
4.5 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

4.6 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.

4.7 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πριν από την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι	Καθαρίστε τον φούρνο	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
<ol style="list-style-type: none">1. Πιέστε: ⌚.2. +, — - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Πιέστε: ⌚.3. +, — - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Πιέστε: ⌚.	<ol style="list-style-type: none">1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	<ol style="list-style-type: none">1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: □. Χρόνος: 1 ώ2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: □. Χρόνος: 15 λεπ.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ









ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
- Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
- Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

6.2 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
 Θέρμος Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.

Πρόγραμμα

Χρήση



Απόψυξη

Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.



Ψήσιμο με Υγρασία

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία.



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω των 60 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών φούρνου.

6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.




Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο

κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Λειτουργίες ρολογιού



Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

 - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 3  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζονται τα εξής: 



 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Βήμα 4 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 5 Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


Βήμα 2  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

Βήμα 3 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 4 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 Πιέστε παρατεταμένα το:  .
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

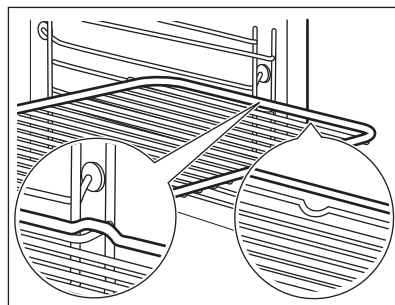
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως

Μεταλλικό ράφι:

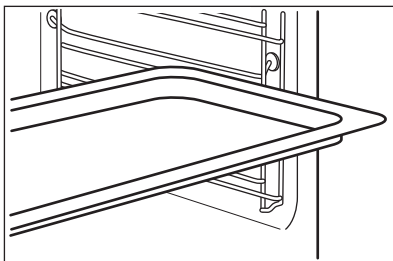
Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας.



ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

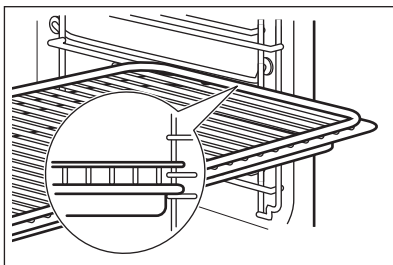
Ταψί /Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλικό ράφι, Ταψί /Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



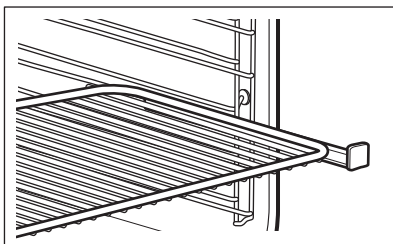
8.2 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

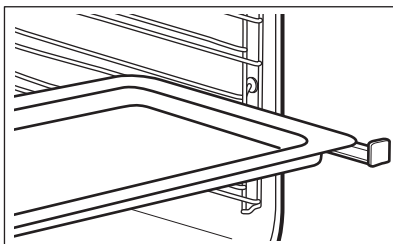
Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

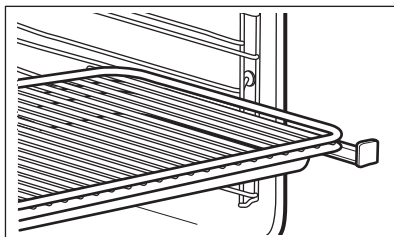


Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:
Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί μαζί επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του

φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών των εστιών

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Για να παρασκευάσετε σάλτσα ολλαντέζ, καθώς και για να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα και ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Για να στερεοποιήσετε αφράτες ομελέτες και ψητά αβγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Για να σιγοβράσετε ρύζι και πιάτα με βάση το γάλα, καθώς και για να ζεσταίνετε έτοιμα φαγητά.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι. Ανακατεύετε τα πιάτα με βάση το γάλα μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
3 - 4	Για να μαγειρέψετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι και κρέας.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό.
4 - 5	Για να μαγειρέψετε πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ 1 / 4 λίτρου νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Για να μαγειρέψετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κασαρόλας.	60 - 150	Προσθέστε τουλάχιστον 3 λίτρα υγρό στα υλικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση	Χρόνος (min)	Συμβουλές
6 - 7	Για να τηγανίσετε ελαφρά σνίτσελ, μοσχάρι <i>coûteau bleu</i> , παϊδάκια, κροκέτες, λουκάνικα, συκώτι, αβγά, τηγανίτες και ντόνατς, καθώς και για να τηγανίσετε σε κουρκούτι.	όσος απαιτείται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Για να τηγανίσετε Hash Browns, κομμάτια παντσέτας και μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Για να βράσετε μεγάλη ποσότητα νερού, να μαγειρέψετε ζυμαρικά, να σοτάρετε κρέας (γκούλας, κρέας στην κατασρόλα) και για να τηγανίσετε πατάτες.		

10.2 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

10.3 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

10.4 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο






Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξαμαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ φήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.




10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ	 Θερμός Αέρας	 (°C)	 (Λεπ.)	
Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	10 - 25	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.





Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Κέικ με τραγανή επικάλυψη	150 - 160	20 - 40
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	150	35 - 55
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80





Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Κέικ κορμός	180 - 200	10 - 20	3
Ψωμί σίκαλης:	πρώτα: 230	20	1
	μετά: 160 - 180	30 - 60	
Κέικ αμυγδαλού με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210	20 - 30	3
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210	20 - 35	3
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	30 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	170	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί αρωκ, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα Ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	160	10 - 25
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.





		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30
Λαχανικά ογκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60
Γλυκά φούρνου	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60

10.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ-ΚΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	 2 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Κέικ τριφτό, απλό	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ΜΠΙ- ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ	 (°C)	 (λεπ.)	 2 θέσεις	3 θέσεις
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Μπισκότα Ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προ- θερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπρά- δι αυγού / Γλυκίσμα- τα από μαρέγκα	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκευή φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινοχαρτό).

Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.






Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

10.10 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

 ΒΟΔΙΝΟ			 (°C)	 (min)
Ψητό κατασαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λί- γο ψημένο, προθερμάνε- τε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέ- ρα	190 - 200	5 - 6



ΒΟΔΙΝΟ



(°C)



(min)

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

180 - 190

6 - 8

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

170 - 180

8 - 10



ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι 1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Μπριζόλες / Κορτεζίνες 1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ρολό Κιμάς 0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο 0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ΜΟΣΧΑΡΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό Μοσχάρι 1

160 - 180

90 - 120

Μοσχάρι κότσι 1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ΑΡΝΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Αρνί σπάλα

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ΚΥΝΗΓΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός μπούτι, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες

0,2 - 0,25 η καθεμία

200 - 220

30 - 50

Κοτόπουλο, μισό

0,4 - 0,5 το καθένα

190 - 210

35 - 50

Κοτόπουλο, κότα

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Πάπια

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Χήνα

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Γαλοπούλα

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Γαλοπούλα

4 - 6

140 - 160

150 - 240



ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι Ολόκληρο

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Ψήσιμο με κρούστα με: Λειτουργία Πίτσα



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Τάρτες

180 - 200

40 - 55

Σουφλέ με σπα-
νάκι

160 - 180

45 - 60

Κις λορέν / Ελ-
βετική φλαν

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Πίτα με λαχανι-
κά

160 - 180

50 - 60



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, λεπτή ζύ-
μη, χρησιμο-
ποιήστε ένα βα-
θύ ταψί

200 - 230

15 - 20

Πίτσα, χοντρή
ζύμη

180 - 200

20 - 30

Άζυμο ψωμί

230 - 250

10 - 20

Τάρτα με σφο-
λιάτα

160 - 180

45 - 55

Πίτσα Αλασατίας

230 - 250

12 - 20

Πιερόγκι

180 - 200

15 - 25

10.12 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.



ΓΚΡΙΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



	(°C)	(min) 1η πλευρά	(min) 2η πλευρά	
Ψητό βοδινό	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσια μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ψάρι Ολόκληρο, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Καταψυγμένα τρόφιμα



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα σνακ, κατεψυγμ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες / Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνια / Καννελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	40 - 60	2
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Απόψυξη






Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών, εάν χρειάζεται.

	 (kg)	 (Λεπ.) Χρόνος απόψυξης	 (Λεπ.) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστοφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

10.15 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.

Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.

Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.

Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.



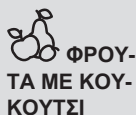
**ΜΑΛΑΚΑ
ΦΡΟΥΤΑ**



(λεπτά)
Χρόνος μέχρι να
αρχίσει το σιγανό
βράσιμο

Φράουλες / Μύρtila /
Σμέουρα / Ωριμα φραγκο-
στάφυλα

35 - 45



**ΦΡΟΥ-
ΤΑ ΜΕ ΚΟΥ-
ΚΟΥΣΤΙ**



(λεπτά)
Χρόνος μέ-
χρι να αρχί-
σει το σιγα-
νό βράσιμο



(λεπτά)
Συνέχεια μα-
γειρέματος
στους
100 °C

Ροδάκινα / Κυδών-
ια / Δαμάσκηνα

35 - 45

10 - 15



**ΛΑ-
ΧΑΝΙΚΑ**



(λεπτά)
Χρόνος μέ-
χρι να αρχί-
σει το σιγα-
νό βράσιμο



(λεπτά)
Συνέχεια μα-
γειρέματος
στους 100 °C

Καρότα

50 - 60

5 - 10

Αγγούρια

50 - 60

-

Ανάμικτα τουρσιά

50 - 60

5 - 10

Ρέβα / Αρακάς /
Σπινάκι

50 - 60

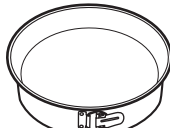
15 - 20

10.16 Αφυδάτωση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο
λίπος ή λαδόκολλα.



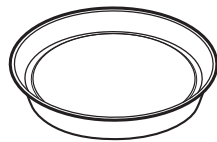
Ταψί πίτσας



Σκεύος ψησίματος



Μικρή φόρμα



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης
τάρτας

Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον
φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος
ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον
να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί
η ξήρανση.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση
σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και
την τέταρτη θέση σχάρας.



ΛΑΧΑΝΙΚΑ



(°C)



(ώ)

Φασόλια

60 - 70

6 - 8

Πιπεριές

60 - 70

5 - 6

Λαχανικά για σούπα

60 - 70

5 - 6

Μανιτάρια

50 - 60

6 - 8

Μυρωδικά

40 - 50

2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.



ΦΡΟΥΤΑ



(ώ)

Δαμάσκηνα

8 - 10

Βερίκοκα

8 - 10

Φέτες μήλου

6 - 8

Αχλάδια

6 - 9

10.17 Ψήσιμο με Υγρασία - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά
βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν
καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα
ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 26 cm






Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

10.18 Ψήσιμο με Υγρασία







Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.







		 (°C)		 (min)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	190	3	45 - 55
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	190	2	45 - 50
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	180	2	45 - 55
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	180	2	55 - 60
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	180	3	25 - 35
Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	40 - 50
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	190	3	40 - 50
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	190	3	35 - 45
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	160	2	40 - 50
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	150	2	35 - 45
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	160	2	35 - 45
Αλμυρά με σφολιάτα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	150	2	40 - 45
Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	45 - 55
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	190	3	40 - 50

10.19 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (λεπτά)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα				
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.				
		 (°C)	 (λεπτά)	
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 30	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 35	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα



(°C)



(Λεπτά)



Μπισκότα σόρτιμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά

Θερμός Αέρας

160

35 - 50

1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(Λεπτά)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος

Γκριλ

24 - 30

4

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.

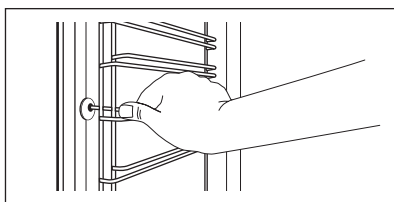
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

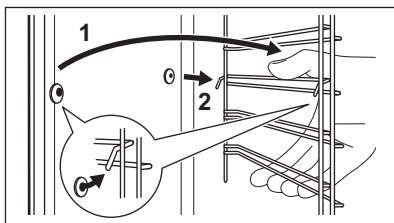
Βήμα 1 Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Βήμα 2 Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχου.



Βήμα 3 Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχου και αφαιρέστε το.

Βήμα 4 Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



11.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

Βήμα 1 Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 300 ml.

Βήμα 2 Ρυθμίστε τη λειτουργία:

Βήμα 3 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Βήμα 4 Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

Βήμα 5 Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Βήμα 6 Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

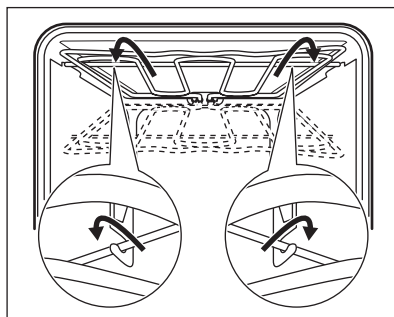
11.4 Τρόπος αφαίρεσης: Γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυσώσει πριν τον καθαρίσετε. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών.
- Βήμα 2** Πιάστε τις άκρες του γκριλ. Τραβήξτε το προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελατηρίου και έξω από τις δύο ασφάλειες. Το γκριλ διπλώνει προς τα κάτω.
- Βήμα 3** Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα απαλό απορρυπαντικό. Αφήστε το να στεγνώσει.
- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γκριλ ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Βήμα 5** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχαρών.



11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

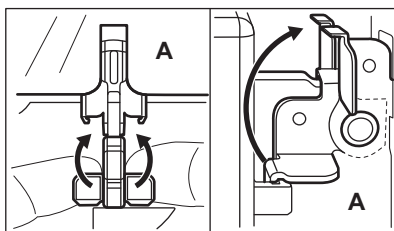


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Η πόρτα είναι βαριά.

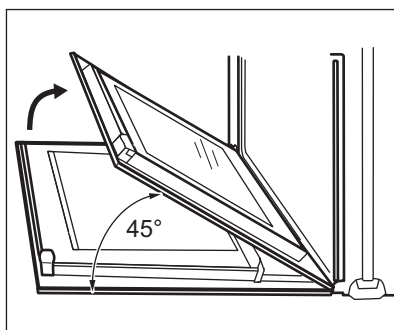


ΠΡΟΣΟΧΗ!
Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

- Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
- Βήμα 2** Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



- Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 45° περίπου). Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.



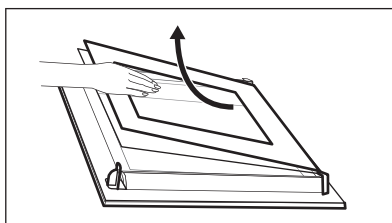
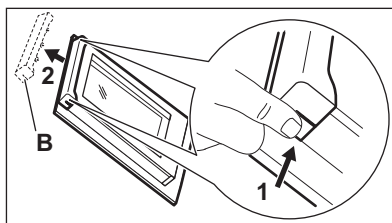
Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

Βήμα 5 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 6 Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.

Βήμα 7 Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυτήριο πιάτων.

Βήμα 8 Μετά τον καθαρισμό, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



Βήμα 9 Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Βήμα 2

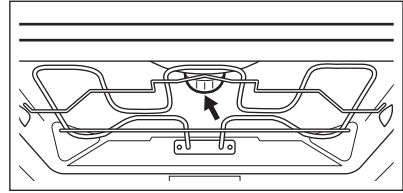
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

- Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



- Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

12.2 Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή

AEG

Αναγνωριστικό μοντέλου	EES331110M 940321302
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος Κάτω Πάγκου
Μάζα	34.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.
Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα A και B.
Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν από το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε λίγα φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση του φαγητού ζεστό


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.

Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį geriausiai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos:

www.aeg.com/support



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



Išsitytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	65
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	67
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	70
4. VALDYMO SKYDELIS.....	70
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	71
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	72
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	73
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	74
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	76
10. PATARIMAI.....	76
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	91
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	94
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	94

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už

sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Valdymo skydelis turi būti prijungtas prie nurodyto kaitinimo įrenginio su atitinkamomis jungčių spalvomis, kad būtų išvengta galimo pavojaus.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



[SPĖJIMAS!]

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.
- Įmontuojamoji įranga turi atitikti DIN 68930 stabilumo reikalavimus.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbatalių minimalus aukštis)	578 (600) mm
---	--------------

Spintelės plotis	560 mm
------------------	--------

Spintelės gylis	550 (550) mm
-----------------	--------------

Prietaiso priekio aukštis	594 mm
---------------------------	--------

Prietaiso galo aukštis	576 mm
------------------------	--------

Prietaiso priekio plotis	595 mm
--------------------------	--------

Prietaiso galo plotis	559 mm
-----------------------	--------

Prietaiso gylis	567 mm
-----------------	--------

Įmontuoto prietaiso gylis	546 mm
---------------------------	--------

Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
---------------------------------	---------

Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560 x 20 mm
---	-------------

Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
--	---------

Montavimo varžtai	4 x 25 mm
-------------------	-----------

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.7 Šalinimas



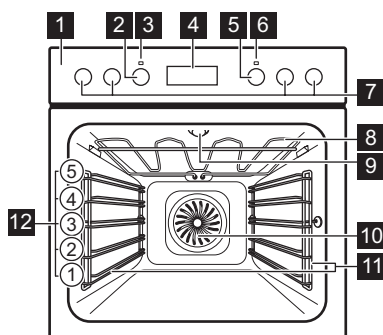
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

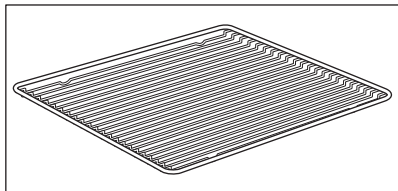
3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Lentynos padėtys

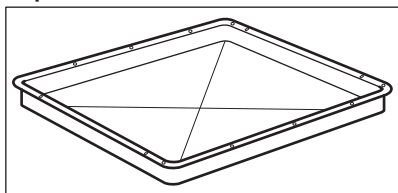
3.2 Priedai

Grotelės



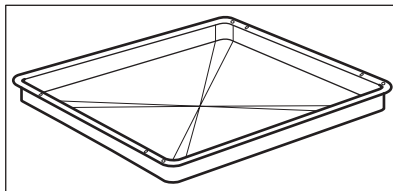
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

Kepimo skarda



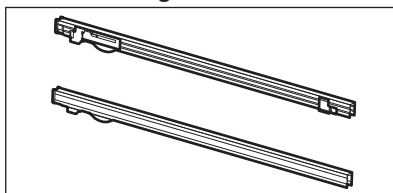
Pyragams ir sausainiams kepti.

Gilus prikaistuvis



Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

Ištraukiami bėgeliai



Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS


4.1 Kaitviečių valdymo rankenėlės

Kaitlentę galite valdyti kaitviečių valdymo rankenėlėmis.



Privalote perskaityti kaitlentės naudojimo instrukcijos saugos skyrius.

4.2 Kaitinimo lygiai

Rankenėlės rodmuo	Funkcija
0	Išjungimo padėtis
	Šilumos palaikymo nuostata
1–9	Kaitinimo lygiai

1. Pasukite rankenėlę į reikiamo kaitinimo nuostatos padėtį.
2. Norėdami pabaigti maisto gaminimo procesą, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

4.3 Automatinis įkaitinimas



Taikytina tik kaitlentėms su automatinio įkaitinimo funkcija.

Automatinio įkaitinimo funkcija kurį laiką kaitina kaitvietę visu galingumu.

1. iki galo pasukite kaitvietės valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę (už didžiausio kaitinimo lygio).

4.6 Jutiklio laukai / mygtukai



Laikui nustatyti.

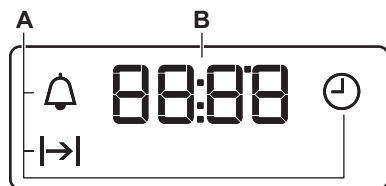


Laikrodžio funkcijai nustatyti.



Laikui nustatyti.

4.7 Valdymo skydelis



2. Nedelsdami nustatykite reikiamą kaitinimo lygį.
3. Norėdami funkciją išjungti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

4.4 Dvigubos kaitvietės (jeigu taikytina) naudojimas



Norėdami įjungti dvigubą kaitvietę, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę. Nesukite jos per išjungimo padėtį.

1. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį 9.
2. Rankenėlę lėtai sukite link, kol išgirsite spragtelėjimą. Veikia dvi kaitvietės.
3. Kaip nustatyti reikiamo kaitinimo nuostatą aprašyta skyriuje „Kaitinimo nuostatos“.

4.5 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prieš naudodami pirmąkart

Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.












1 veiksmas



2 veiksmas



3 veiksmas

Nustatykite laikrodį	Išvalykite orkaitę	Įkaitinkite tuščią orkaitę
<ol style="list-style-type: none"> 1. Paspauskite: . 2. ,  - paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite: . 3. ,  - paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Laikas: 1 val. 2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Laikas: 15 min.
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.		

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2 veiksmas	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.
3 veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

6.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis

0

Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Lempai įjungti.

Orkaitės apšvietimas



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu dviejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Viršutinis/apatinis kaitinimas.



Picos funkcija

Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Viršutinis/apatinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Apatinis kaitinimas

Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Atitirpinimas

Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.



Drėgnas kepimas

Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas kepimas“.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.



Turbo grilis

Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms lemputė gali automatiškai išsijungti esant žemesnei kaip 60 °C temperatūrai.

6.3 Pastabos apie: Drėgnas kepimas

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija

Naudojimo sritis



Dienos laikas

Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.



Trukmė

Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.



Laikmatis

Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip pakeisti: Dienos laikas



- mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

1 veiksmas



- spauskite pakartotinai.



- pradeda mirksėti.

Kaip pakeisti: Dienos laikas

2 veiks- + , - - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
mas Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane bus rodomas laikas.

⌚ - spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti. ⌚ - pradeda mirksėti.

Kaip nustatyti: Trukmė

1 veiks- Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
mas

2 veiks- ⌚ - spauskite pakartotinai. |→| - pradeda mirksėti.
mas

3 veiks- + , - - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
mas Ekrane rodomi: |→|
|→| - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4 veiks- Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
mas

5 veiks- Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.
mas

Kaip nustatyti: Laikmatis

1 veiks- ⌚ - spauskite pakartotinai. 🔔 - pradeda mirksėti.
mas

2 veiks- + , - - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
mas Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.

3 veiks- Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
mas

4 veiks- Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.
mas

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1 veiks- ⌚ - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.
mas

2 veiks- Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
mas Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

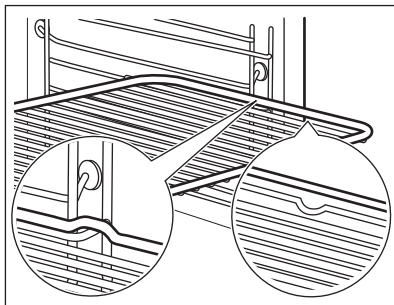
Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų įstatymas

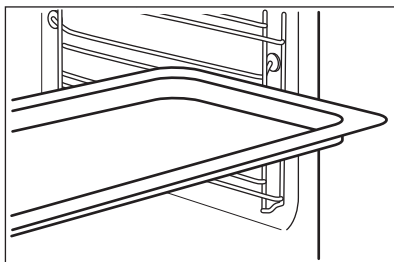
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

Grotelės:

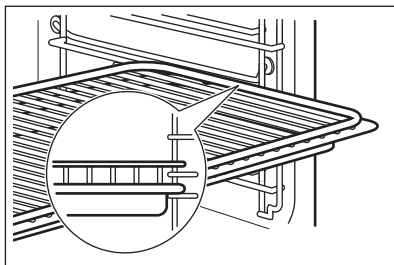
Istumkite groteles tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



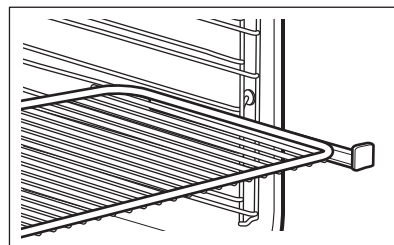
8.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtina iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgius.

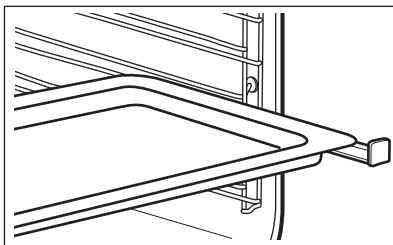
Grotelės:

Uždėkite groteles ant ištraukiamų bėgelių.

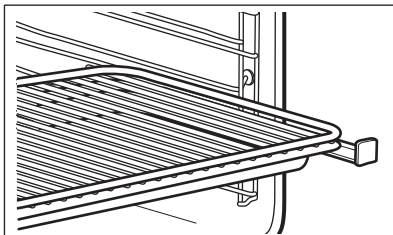


Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.

**Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu:**

Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai

išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

10.1 Maisto gaminimo ant kaitlentės pavyzdžiai

Kaitinimo nuostata	Naudojimo sritis	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą patiekalą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–2	Tinka padažui „Hollandaise“ gaminti, sviestui, šokoladui ir želei tirpinti.	5–25	Protarpiais pamaišykite.
1–2	Puriems ometams ir keptiems kiaušiniams gaminti.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistus.
2–3	Tinka ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams lėtai virti, taip pat pašildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių. Gamindami pieniškus patiekalus, juos retkarčiais pamaišykite.

Kaitinimo nuostata	Naudojimo sritis	Laikas (min.)	Patarimai
3–4	Tinka daržovėms, žuviai ir mėšai virti garuose.	20–45	Įpilkite kelis valgomojus šaukštus skysčio.
4–5	Tinka bulvėms virti garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4–5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Sudėkite ingredientus ir pripilkite daugiausia 3 l vandens.
6–7	Tinka apkepti eskalopus, veršienos mėsinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešrelės, kepenėles, blynus bei spurgas ir miltų, sviesto bei pieno mišinius padažams.	pagal poreikį	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Smulkiai supjaustytoms paskrudintoms bulvėms, nugarinės žlėgtainiams ir bifšteksams intensyviai kepti.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Dideliems kiekiams vandens virinti, makaronams virti, mėšai (guliašui, troškintai mėšai) skrudinti, bulvių traškučiams dideliame kiekyje aliejuaus kepti.		

10.2 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.3 Vidinė durelių pusė

Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- lentynų padėčių numerius;
- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėties ir temperatūros nuostatas.

10.4 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

10.5 Patarimai, kaip kepti

Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.






Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skruna nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Keptant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyragas sukrenta ir pasidaro tašus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.




10.6 Kepimas viename lentynos lygyje

 KEPIMAS SKARDOSE		 (°C)	 (min.)	
Apkepas, trapus pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	170–180	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	Karšto oro srautas	150–170	20–25	2
Rištainis / Sviestinė bandelė	Karšto oro srautas	150–160	50–70	1
Keksas su citrina ir maderą / Vaisiniai pyragėliai	Karšto oro srautas	140–160	70–90	1
Sūrio pyragas	Viršutinis/apatinis kaitinimas	170–190	60–90	1

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Naudokite kepimo skardą.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos), naudokite gilų kepimo indą	150	35–55

**PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA****(°C)****(min.)**

Vaisių pyragai iš trapios tešlos

160–170

40–80

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.

**PYRAGAI /
TEŠLAINIAI / DUONA****(°C)****(min.)**

Šveicariškas vyniotinis

180–200

10–20

3

Ruginė duona:

pirmiausiai: 230

20

1

tada: 160–180

30–60

Sviestinis migdolinis pyra-
gas / Cukriniai pyragaičiai

190–210

20–30

3

Pyragaičiai su kremu /
Eklerai

190–210

20–35

3

Mielinė pynutė / Riestė

170–190

30–40

3

Vaisių pyragai (iš mieli-
nės / biskvito tešlos), nau-
dokite gilų kepimo indą

170

35–55

3

Mieliniai pyragai su kremu
(pvz., varškės, grietinėlės,
pieno / kiaušinių)

160–180

40–80

3

„Christollen“

160–180

50–70

2

Naudokite trečią lentynos padėtį.

**SAUSAINIAI****(°C)****(min.)**

Trapios tešlos sausainiai

Karšto oro srautas

150–160

10–20

Bandelės, įkaitinkite tuščią or-
kaitę

Karšto oro srautas

160

10–25

Sausainiai iš biskvitinės tešlos

Karšto oro srautas

150–160

15–20

Sluoksniuotos tešlos kepiniai,
įkaitinkite tuščią orkaitę

Karšto oro srautas

170–180

20–30

Sausainiai iš mielinės tešlos

Karšto oro srautas

150–160

20–40

Migdolų sausainiai

Karšto oro srautas

100–120

30–50

Tešlainiai su kiaušinio balty-
mu / Merengos

Karšto oro srautas

80–100

120–150



SAUSAINIAI



(°C)



(min.)

Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę

Viršutinis/apatinis kaitinimas

190–210

10–25

10.7 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu

Karšto oro srautas

160–170

15–30

Daržovių užkepėlė, įkaitinkite tuščią orkaitę

Turbo grilis

160–170

15–30

Lazanija

Viršutinis/apatinis kaitinimas

180–200

25–40

Žuvies apkepai

Viršutinis/apatinis kaitinimas

180–200

30–60

Įdarytos daržovės

Karšto oro srautas

160–170

30–60

Saldūs kepiniai

Viršutinis/apatinis kaitinimas

180–200

40–60

Makaronų užkepėlė

Viršutinis/apatinis kaitinimas

180–200

45–60

10.8 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Naudokite keпамąsias skardas.



TORTAI / TEŠLAINIAI



(°C)



(min.)



2 padėtyš

Pyragaičiai su kremu / Eklrai, įkaitinkite tuščią orkaitę

160–180

25–45

1 / 4

Trupininis pyragas

150–160

30–45

1 / 4



SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS



(°C)



(min.)



2 padėtyš

3 padėtyš





Bandelės

180

20–30

1 / 4

–

 SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS	 (°C)	 (min.)	 2 padėtys	3 padėtys
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Merengos	80–100	130–170	1 / 4	–

10.9 Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.






Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

10.10 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

 JAUTIENA			 (°C)	 (min.)
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	Viršutinis/apatinis kaitinimas	230	120–150
Rostbifas arba filė, puskepys, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiškai iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	180–190	6–8



JAUTIENA



(°C)



(min.)

Rostbifas arba filė, iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

170–180

8–10



KIAULIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis

1–1.5

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkauliukai

1–1.5

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys

0.75–1

160–170

50–60

Kiaulės koja, apvirta

0.75–1

150–170

90–120



VERŠIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Kepta veršiena

1

160–180

90–120

Veršiuo koja

1.5–2

160–180

120–150



AVIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Ēriuko šlaunelė / Kepta
aviena

1–1.5

150–170

100–120

Ērienos nugarinė

1–1.5

160–180

40–60



ŽVĒRIENA



Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Nugarinė / Triušio šlaunelė,
įkaitinkite tuščią orkaitę

iki 1

230

30–40

Elnienos nugarinė

1.5–2

210–220

35–40

Elnienos kumpis

1.5–2

180–200

60–90



PAUKŠTIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta
porcijomis

po 0,2–0,25

200–220

30–50

Viščiukas, perpjautas pusi-
au

po 0,4–0,5

190–210

35–50

Viščiukas, višta

1–1.5

190–210

50–70

Antis

1.5–2

180–200

80–100

Žąsis

3.5–5

160–180

120–180

Kalakutas

2.5–3.5

160–180

120–150

Kalakutas

4–6

140–160

150–240



ŽUVIS (TROŠKINTA)



Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Žuvis

1–1.5

210–220

40–60

10.11 Traškių kepinių kepimas naudojant: Picos funkcija



PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Vaisių pyragai 180–200 40–55

Špinatų apkepas 160–180 45–60

Lotaringiškas apkepas / Biskvitinis apkepas 170–190 45–55

Sūrio pyragas 140–160 60–90

Daržovių pyragas 160–180 50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, plonapadė, naudokite gilų kepimo indą 200–230 15–20

Pica, storapadė 180–200 20–30

Nerauginta duona 230–250 10–20

Sluoksnuotos tešlos apkepas 160–180 45–55

„Flammkuchen“ (ugnis pyragas) 230–250 12–20

Koldūnai 180–200 15–25

10.12 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.



GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



	(°C)	(min.) Pirma pusė	(min.) Antra pusė	
Rostbifas	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

10.13 Užšaldyto maisto



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Paskrudintos bulvės	210–230	20–30	3
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	160–180	40–60	2



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.



(°C)



(min.)



Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

10.14 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.



(kg)



(min.)
Atšildymo trukmė



(min.)
Likusi atšildymo trukmė



Viščiukas	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–

10.15 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.



Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.




Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.




Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

 MINKŠTI VAISIAI	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai	35–45

 KAULA-VAISIAI	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Persikai / Svarainiai / Slyvos	35–45	10–15

 DARŽOVĖS	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10
Kaliaropės / Žirniai / Šparagai	50–60	15–20




10.16 Džiovinimas – Karšto oro srautas

Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.



Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

1 skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

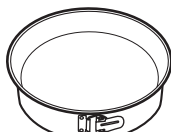
10.17 Drėgnas kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlentė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.18 Drėgnas kepimas







Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.







		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	45–55
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	190	2	45–50
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	55–60
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	40–50
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	40–50
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	35–45
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	40–50
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	35–45
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	35–45
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45

		 (°C)		 (min.)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–45
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	45–55
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	190	3	40–50

10.19 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

 KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose					
		 (°C)	 (min.)		
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Viršutinis/apatinis kaitinimas	160	35–50	2	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180	70–90	1	

 KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai					
 Naudokite trečią lentynos padėtį.					
		 (°C)	 (min.)		
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40		
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Viršutinis/apatinis kaitinimas	160	20–30		



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai



Naudokite trečią lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę

Karšto oro srautas

150

20–35

Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę

Viršutinis/apatinis kaitinimas

170

20–30



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai



(°C)



(min.)



Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės

Karšto oro srautas

140

25–45

1 / 4

Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę

Karšto oro srautas

150

23–40

1 / 4

Biskvitinis pyragas be riebalų

Karšto oro srautas

160

35–50

1 / 4



GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.



(min.)



Skrebutis

Grilis

1–3

5

Jautienos didkepsnis, laikui įpusėjus apverskite

Grilis

24–30

4

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

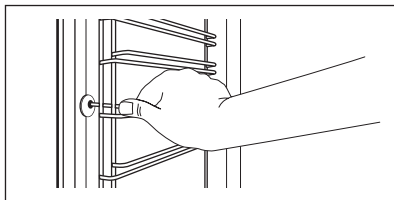
Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

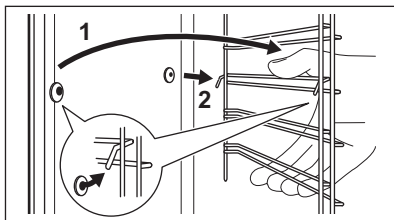
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

2-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



3-ias veiksmas Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

4-as veiksmas Įdėkite lentynos atramos atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



11.3 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1 veiksmas Įpilkite vandens į ertmės įdubą. 300 ml.

2 veiksmas Nustatykite funkciją: 

3 veiksmas Nustatykite 90 °C temperatūrą.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės, kad galėtumėte išvalyti. Išimkite lentynų atramas.

2-as veiksmas Paimkite groteles už kampų. Patraukite pirmyn (pajausite spyruoklės pasipriešinimą) ir ištraukite du laikiklius. Groteles galima nulenkti žemyn.

3-ias veiksmas Išvalykite orkaitės viršų šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu. Palaukite, kol išdžius.

4-as veiksmas Įdėkite groteles, atlikdami veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

5-as veiksmas Įdėkite lentynos atramas.

4 veiksmas Palikite orkaitę veikti 30 min.

5 veiksmas Išjunkite orkaitę.

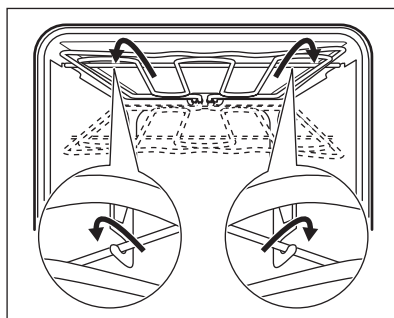
6 veiksmas Palaukite, kol orkaitė atvės. Iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

11.4 Kaip pašalinti: Grilis



ĮSPĖJIMAS!

Galima nusideginti.



11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Galite išimti dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

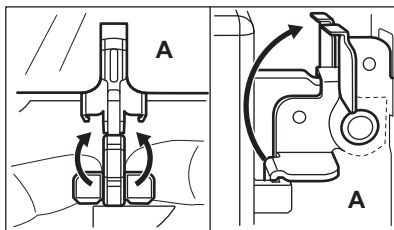
1-as veiksmas Iki galo atidarykite dureles.

2-as veiksmas Iki galo nuspauskite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.

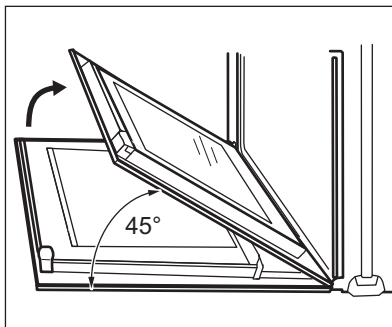


DĖMESIO

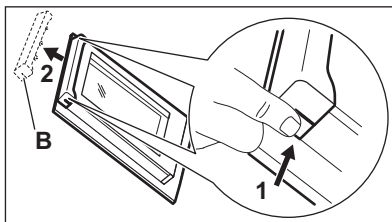
Atsargiai tvarkykite stiklą, ypač aplink priekinio skydelio kraštus. Stiklas gali sudužti.



3-ias veiksmas Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 45° kampu). Laikykite dureles abiem rankomis už abiejų kraštų ir atkelkite jas nuo orkaitės kampu aukštyn. Padėkite dureles išorine puse žemyn ant minkšto audinio ir lygaus pagrindo.



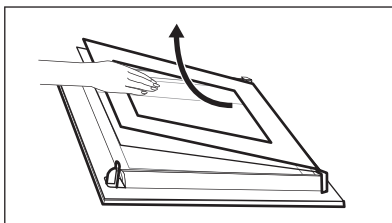
4-as veiksmas Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampe, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



5-as veiksmas Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

6-as veiksmas Laikykite durelių stiklo plokštės už viršutinio krašto ir iškelkite iš kreiptuvo.

7-as veiksmas Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.



8-as veiksmas Nuvalę atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

9-as veiksmas Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar stiklai tinkamai įdėti, nes kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

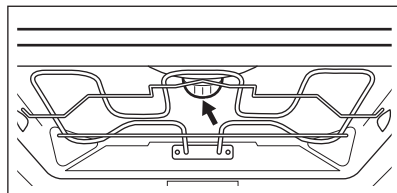
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

3-ias veiksmas Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.

4-as veiksmas Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.

Triktis

Patikrinkite, ar...

Lemputė nešviečia.

Perdegė lemputė.

12.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Gaminio numeris (PNC)

Serijos numeris (S. N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas

AEG

Modelio žymuo	EES331110M 940321302
Energijos efektyvumo indeksas	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.99 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	7 l
Orkaitės rūšis	Įmontuojama po apačia orkaitė
Masė	34.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostata, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

Drėgnas kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.aeg.com/shop



867361892-A-222020



AEG