



Whirlpool AKZM 779 User And Maintenance Manual

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68

69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

•

[Table of Contents](#)

-

Troubleshooting

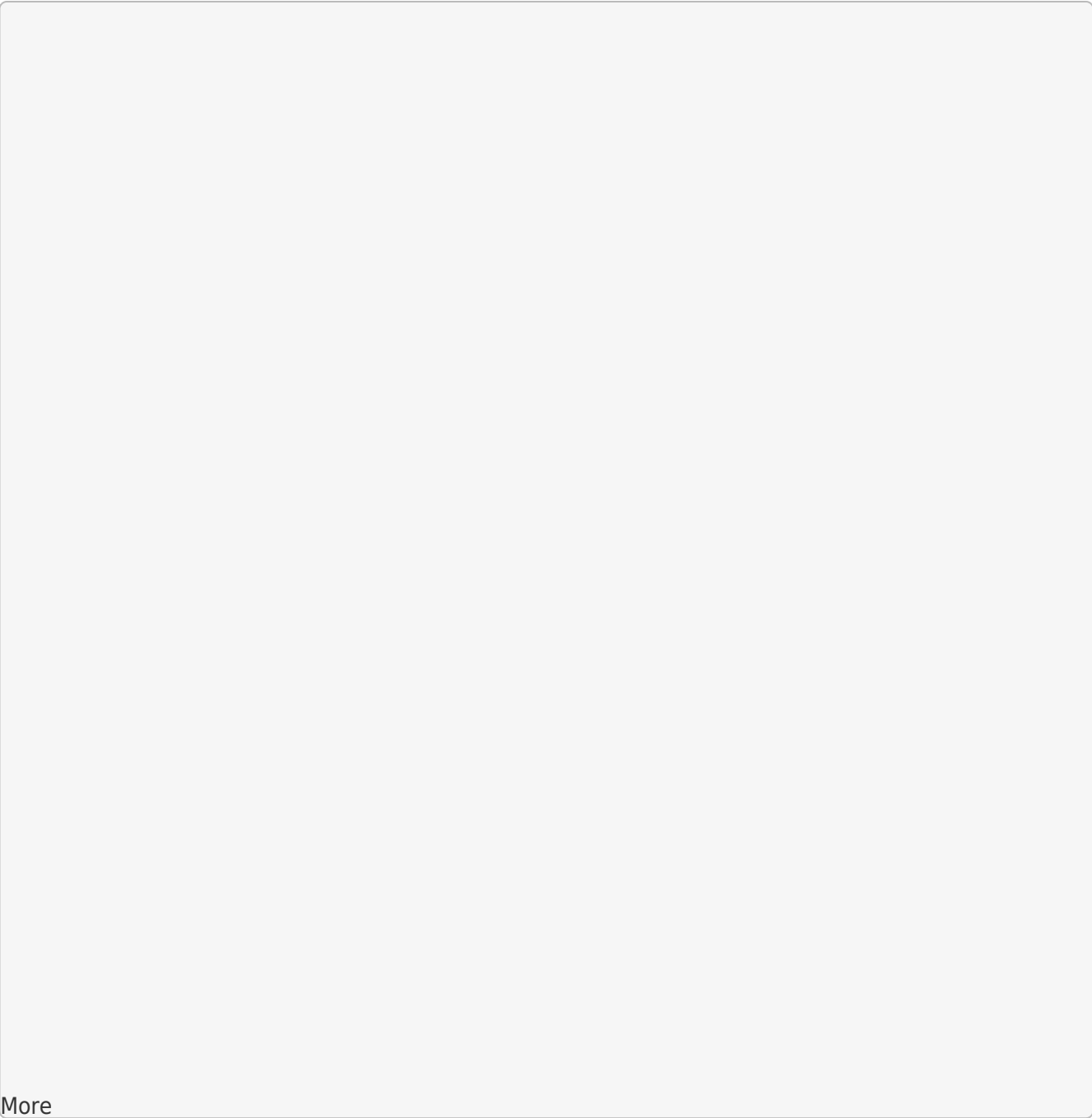
•

Bookmarks

--

Available languages

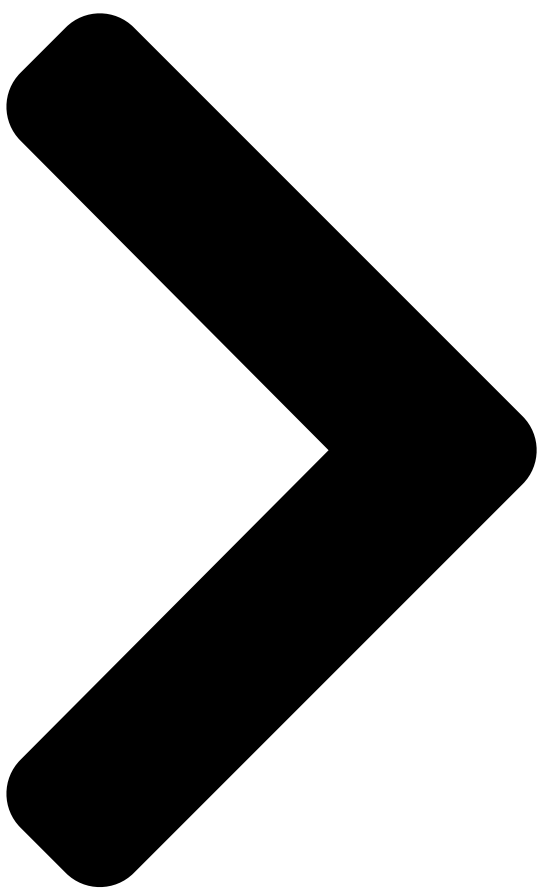

EN
PL
LT
LV
EE



More

[Download this manual](#)

Quick Links



AKZM 779

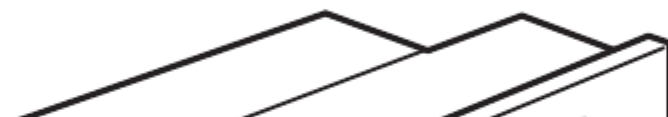
User and maintenance manual

Instrukcja obsługi i konserwacji

Kasutus- ja hooldusjuhend

Naudotojo ir techninės priežiūros vadomas

Lietošanas un apkopes rokasgrāmata



[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Summary of Contents for Whirlpool AKZM 779

[Page 1](#) AKZM 779 User and maintenance manual Instrukcja obsługi i konserwacji Kasutus- ja hooldusjuhend Naudotojo ir techninės priežiūros vadovas Lietošanas un apkopes rokasgrāmata...

[Page 3: Important Safety Instructions](#)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times. This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

[Page 4: Installation](#)

Scrapping of household appliances This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

[Page 5: Declaration Of Conformity](#)

Energy saving Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better. Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

[Page 6: Maintenance](#)

Oven interior IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass. • After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g.

[Page 7: Replacing The Oven Lamp](#)

REPLACING THE OVEN LAMP To replace the rear lamp (if present): Disconnect the oven from the power supply. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on. Reconnect the oven to the power supply. To replace the side lamp (if present): Disconnect the oven from the power supply.

[Page 8: Instructions For Oven Use](#)

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION Control panel Upper heating element/grill Cooling fan (not visible) Dataplate (not to be removed) Light Circular heating element (not visible) Turnspit (if present) Lower heating element (hidden) 10. Door 11.

[Page 9: Control Panel Description](#)

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal. Fig. 1 Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1). Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B"...

[Page 10: Description Of Display](#)

DESCRIPTION OF DISPLAY A. Display of heating elements activated during the various cooking functions B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time C. Information regarding selected functions D. Automatic BREAD/PIZZA function selected Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning) Internal oven temperature G.

[Page 11: Fast Preheating](#)

FAST PREHEATING Turn the "Functions" knob to the symbol to select the fast preheating function. Confirm by pressing : the settings are shown on the display. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in

previous paragraphs.

[Page 12: Selecting Special Functions](#)

TIMER This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time. Press button to start the countdown.

Page 13 Bread Turn the "Function" knob to the symbol : the display shows "BREAD" and AUTO alongside. Press to select the function. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press to start cooking.

[Page 14: Function Description Table](#)

FUNCTION DESCRIPTION TABLE **FUNCTION SELECTOR KNOB** To halt cooking and switch off the oven. **LAMP** To switch the oven interior light on/off. To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside. **DEFROST** For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g. meat, fried or flans).

[Page 15: Cooking Tables](#)

COOKING TABLES Recipe Function Pre- Shelf (from Temp. Time Accessories and notes heating bottom) (°C) (min) 2 / 3 160-180 30-90 Cake tin on wire shelf Leavened cakes Shelf 4: cake tin on wire shelf 160-180 30-90 Shelf 1: cake tin on wire shelf Drip tray/ baking tray or cake 160-200 30-85...

Page 16 Recipe Function Pre- Shelf (from Temp. Time Accessories and notes heating bottom) (°C) (min) 190-200 20-30 Drip tray / baking tray Vols-au-vent / Puff Shelf 4: oven tray on wire pastry crackers shelf 180-190 20-40 Shelf 1: drip tray / baking tray Lasagna / Baked pasta / Cannelloni /...

Page 17 Recipe Function Pre- Shelf (from Temp. Time Accessories and notes heating bottom) (°C) (min) Shelf 4: oven tray on wire shelf Lasagna & Meat 50-100* Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf Shelf 4: oven tray on wire shelf Meat &...

Page 18 TESTED RECIPES (in compliance with IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07) Recipe Function Pre- Shelf (from Temp. Time Accessories and notes heating bottom) (°C) (min) IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 15-25 Drip tray / baking tray Shortbread Shelf 4: baking tray 20-30 Shelf 1: drip tray IEC 60350:2009-03 §...

[Page 19: Recommended Use And Tips](#)

RECOMMENDED USE AND TIPS How to read the cooking table The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required).

Page 20 WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać. Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą...

[Page 21: Podłączenie Do Zasilania Elektrycznego](#)

Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy. Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują...

[Page 22: Deklaracja Zgodności](#)

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA Utylizacja opakowania Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze. Utylizacja urządzenia Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE

(WEEE) oraz polską ustawą...

Page 23: Serwis Techniczny

SERWIS TECHNICZNY Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym: Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek". Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować...

Page 24 Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone): **WAŻNE:** Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. •...

Page 25: Wymiana Żarówki

WYMIANA ŻARÓWKI Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone): Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego. Aby wymienić...

Page 26: Akcesoria W Zestawie

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI Panel sterowania Grzałka górna/grill Wentylator chłodzący (niewidoczny) Tabliczka znamionowa (nie usuwać!) Oświetlenie Grzałka okrągła (niewidoczna) Wentylator Rożen (jeśli jest w zestawie) Dolna grzałka (niewidoczna) 10. Drzwi 11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika) 12.

Page 27: Opis Panelu Sterowania

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA Ruszt i inne akcesoria posiadają blokady, które uniemożliwiają ich przypadkowe wyjęcie. Rys. 1 Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część "A" była skierowana do góry (Rys. 1). Gdy ruszt dojdzie do położenia blokowania "B", przechylić ruszt (Rys. 2). Rys.

Page 28: Opis Wyświetlacza

OPIS WYŚWIETLACZA A. Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji B. Symbole zarządzania czasem: zegar czasowy, czas pieczenia, zakończenie czasu pieczenia, godzina C. Informacje o wybranych funkcjach D. Informacja o wybraniu automatycznej funkcji CHLEB/PIZZA Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia (pirolizy) Wewnętrzna temperatura piekarnika G.

Page 29 **SZYBKIE NAGRZEWANIE** Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętkę wyboru funkcji na symbol Potwierdzić naciskając : ustawienia zostaną wyświetlone na wyświetlaczu. Jeśli wstępnie ustawiona temperatura jest odpowiednia, należy nacisnąć przycisk . Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PRE.

Page 30: Blokada Przycisków

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO W PIEKARNIKU Po zakończeniu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika, jeżeli w jego komorze panuje temperatura powyżej 50°C, na wyświetlaczu pojawia się komunikat HOT ze wskazaniem aktualnej temperatury. Gdy ciepło resztkowe osiągnie poziom 50°C, na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. **MINUTNIK** Z tej funkcji można korzystać...

Page 31 **WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB** Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu , aby wejść do podmenu zawierającego automatyczne funkcje pieczenia chleba i pizzy. Chleb Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CHLEB" oraz obok niego AUTO. Nacisnąć , aby wybrać...

Page 32 **TABELA OPISU FUNKCJI POKRĘTKO WYBORU FUNKCJI** Wstrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika. **KONTROLKA** Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika. Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec

wysuszeniu jej powierzchni. ROZMRAŻANIE Do utrzymywania temperatury i chrupkości przed chwilą...

[Page 33](#) POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (Cd.) Do ustawienia wyświetlacza (godzina, jasność, poziom sygnału dźwięku- USTAWIENIA wego, funkcja oszczędzania energii). Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko CHLEB/PIZZA wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia.

[Page 34](#) TABELA PIECZENIA Przepis Funkcja Nagrzewanie Poziom Temp. Czas Akcesoria i uwagi (od dołu) (°C) (min.) 2 / 3 160-180 30-90 Tortownica na ruszcie Poziom 4: tortownica na Ciasta drożdżowe ruszcie 160-180 30-90 Poziom 1: tortownica na ruszcie Ociekacz / blacha do 160-200 30-85 pieczenia lub tortow-...

[Page 35](#) Przepis Funkcja Nagrzewanie Poziom Temp. Czas Akcesoria i uwagi (od dołu) (°C) (min.) 180-190 40-55 Tortownica na ruszcie Słone tarty (tarty Poziom 4: tortownica na warzywne, quiche lor- ruszcie raine) 180-190 45-60 Poziom 1: tortownica na ruszcie Ociekacz / blacha do 190-200 20-30 pieczenia...

[Page 36](#) Przepis Funkcja Nagrzewanie Poziom Temp. Czas Akcesoria i uwagi (od dołu) (°C) (min.) Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie Udziec jagnięcy / 2 (średni) 60-90 potrzeby obrócić potra- Golonka wę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Ociekacz / blacha do pieczenia (w razie Pieczone ziemniaki 2 (średni) 45-55...

[Page 37](#) PRZETESTOWANE RECEPTURY (zgodnie z IEC 50304/60350:2009-03 i DIN 3360-12:07:07) Przepis Funkcja Nagrze- Poziom Temp. Czas Akcesoria i uwagi wanie (od dołu) (°C) (min.) IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 15-25 Ociekacz / blacha do pieczenia Herbatniki kruche (Shortbread) Poziom 4: blacha do pieczenia 20-30 Poziom 1: ociekacz IEC 60350:2009-03 §...

[Page 38](#) RADY I SUGESTIE Sposób czytania tabeli pieczenia Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów.

[Page 39](#) Pizza Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę. Funkcja wyrastania ciasta (tylko w niektórych modelach) Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają...

[Page 40: Olulised Ohutusjuhised](#)

OLULISED OHUTUSJUHISED TEIE ENDA JA TEISTE OHUTUS ON ÜLIM! Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida. See on ohutusega seotud spetsiifilise ohu sümbol, mis mis hoiatab kasutajaid potentsiaalsete ohtude suhtes, mis võivad ohustada neid endid ja teisi. Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelneb ohu sümbol ja järgmine sõna: Näitab ohtlikku olukorda -...

[Page 41](#) Majapidamiseseadmete utiliseerimine See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Likvideerige seade vastavalt kohalikele jäätmekäitlusnõuetele. Enne utiliseerimist lõigake ära seadme toitekaabel. Täpsema informatsiooni saamiseks majapidamiseseadmete utiliseerimise ja käitlemise kohta, pöörduge oma kohaliku omavalitsusse, majapidamiseseadmete kogumispunkti või poodi, kust te seadme ostsite. PAIGALDAMINE Pärast ahju lahtipakkimist veenduge, et see poleks transpordil viga saanud ja et uks sulguks korralikult.

[Page 42](#) Energia kokkuhoid Eelsoojendage ahju ainult siis kui see on ettenähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Lülitage ahi välja 10-15 minutit enne määratud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud. VASTAVUSE DEKLARATSIOON Käesolev ahi, mis on ette nähtud toiduainetega kokkupuutumiseks, vastab Euroopa õigusaktile (nr 1935/2004 ja on konstrueeritud, toodetud ja müüdud vastavuses madalpinge direktiivi 2006/95/...

[Page 43](#) Ahju sisemus TÄHTIS: Ärge kasutage abrasiivseid käsnu, metallkaabitsaid ega traadist nuustikuid. Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi. • Pärast igakordset

kasutamist laske ahjul jahtuda ja puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt kõrge suhkrusisaldusega toidud). •...

Page 44 ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LIIGUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST) Eemaldage külgmised tarviku hoiderestid (Joon. 3). Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole (Joon. 4) ja laske allapoole (Joon. 5). Kütteelementi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugelele toetuma. Joon.

Page 45 JUHISED AHJU KASUTAMISEKS TEAVET ELEKTRILISE ÜHENDAMISE KOHTA LEIATE PAIGALDAMIST KÄSITLEVAST JAOTISEST. Juhtpaneel Ülemine kütteelement/grill Jahutusventilaator (ei ole nähtaval) Andmeplaat (mitte eemaldada) Tuli Rõngakuuline kütteelement (ei ole nähtaval) Ventilaator Praevardapööraja (sõltuvalt mudelist) Alumine kütteelement (varjatud) 10. Uks 11. Tasemete asukohad (tasemete arv on näidatud ahju esiküljel) 12.

Page 46 RESTIDE JA TEISTE TARIKUTE PAIGALDAMINE AHJU Rest ja teised tarvikud on varustatud lukustusmehhanismiga, mis vältib nende juhuslikku liikumist. Joon. 1 Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval pool (Joon. 1). Kallutage resti, kui see jõuab lukustusasendisse "B" (Joon. 2). Joon.

Page 47 NÄIDIKU KIRJELDUS A. Kütteelementide näidik lülitub sisse erinevate küpsetusfunktsioonide kasutamisel. B. Ajahalduse sümbolid: taimer, küpsetusaeg, küpsetusaja lõpp, aeg C. Teave valitud funktsioonide kohta D. Valitud on automaatfunktsioon BREAD/PIZZA (Leib/Pitsa) Ukse lukustuse märgutuli automaatse puhastustsükli ajal (pürolüütiline puhastus) Ahju sisetemperatuur G. Pürolüüsi funktsioon (puudub sellel mudelil) H.

Page 48 KIIRE EELSOOJENDUS Kiire eelsoojenduse funktsiooni valikuks pöörake nupp "Funktsioonid" sümbolile Kinnitamiseks vajutage nuppu – näidikul hakatakse kuvama seadeid. Kui kuvatav temperatuur vastab soovitud, vajutage nuppu . Temperatuuri muutmiseks toimige vastavalt eelnevates jaotistes kirjeldatule. Näidikule ilmub teade PRE. Seatud temperatuurile jõudmisel kuvatakse näidikul vastav väärtus (nt 200 °C) ja antakse helisignaali.

Page 49 AHJU JÄÄKSOOJUSE INDIKATSIOON Kui küpsetamise lõppedes või pärast ahju väljalülitamist on ahju sisetemperatuur üle 50 °C, siis kuvatakse näidikul sõna HOT (kuum) ja jooksvat temperatuuri. Kui jääksoojusele vastav temperatuur jõuab 50 °C-ni, siis hakatakse näidikul uuesti aega kuvama. TAIMER Seda funktsiooni saab kasutada ainult väljalülitatud ahju korral ja funktsioon on kasulik nt pasta küpsetusaja jälgimisel.

Page 50 FUNKTSIOONI BREAD/PIZZA (Leib/Pitsa) VALIMINE Automaatseid küpsetusfunktsioone "Leib" ja "Pitsa" sisaldava alammenüü avamiseks pöörake nupu "Funktsioonid" osuti sümbolile Leib Pöörake nupp "Funktsioonid" sümbolile – näidikul kuvatakse kõrvuti sõnad "BREAD" (Leib) ja AUTO (Automaatne). Funktsiooni valikuks vajutage nuppu Nõutava temperatuuri (vahemikus 180 kuni 220 °C) seadmiseks pöörake nuppu "Lehitseja" ja kinnitage nupu vajutamisega.

Page 51 FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL FUNKTSIOONIVALIKU NUPP Küpsetamise seiskamiseks ja ahju väljalülitamiseks LAMP Ahju sisevalgustuse sisse- ja väljalülitamiseks Toidu ülessulatamiseks kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele tase- mele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle väljastpoolt kuivamist. ÜLESSULATAMINE Äsjaküpsetatud toidu (nt liha, prae või lahtise piruka) soojana ja krõbe- dana hoidmiseks.

Page 52 FUNKTSIOONIVALIKU NUPP (Jätka) Näidiku seadistamiseks (kella-aeg, heledus, helisignaali tugevus, energia SEADED säästufunktsioon). Erinevat liiki ja suurustega pitsade ja leibade küpsetamiseks. See funktsioon sisaldab kaht programmi eel määratud seadetega. Näidake soovi- LEIB/PITSA tud väärtused (temperatuur ja aeg) ning ahi hakkab küpsetustsükli automaatselt juhtima.

Page 53 KÜPSETUSTABELID Retsept Funktsioon Eelsoo- Tase (alt Tempera- Lisatarvikud ja jendus loetuna) tuur (°C) (min) märkused 160-180 30-90 Koogivorm restil Pärmitaignast koo- Tase 4: koogivorm restil 160-180 30-90 Tase 1: koogivorm restil Rasvavann/küpsetusp- 160-200 30-85 Täidisega pirukad laad või koogivorm restil (juustukook, struu- Tase 4: koogivorm restil del, õunapirukas)

Page 54 Retsept Funktsioon Eelsoo- Tase (alt Tempera- Lisatarvikud ja jendus loetuna) tuur

(°C) (min) mērkused Rasvavann/kūpsetusp- 190-200 20-30 laāt Volovan / lehttaig- Tase 4: ahjuplaāt restil nast kūpsied 180-190 20-40 Tase 1: rasvavann/kūps- etusplaāt Lasanje / kūpseta- tud pasta / cannel- 190-200 45-55 Ahjuplaāt restil Ioni / lahtised...

[Page 55](#) Retsept Funktsioon Eelsoo- Tase (alt Tempera- Lisatarvikud ja jendus loetuna) tuur (°C) (min) mērkused Rasvavann vōi ahju- plaāt restil (vajadusel Talle koot / jalg 2 (keskmīne) 60-90 pōōrake ūmber pārast 2/3 kūpsetusaja mōōdumist) Rasvavann/kūpsetusp- laāt (pōōrake ūmber Rōstkartulid 2 (keskmīne) 45-55 pārast 2/3 kūpsetusaja mōōdumist) Kōōgiviljagratāān...

[Page 56](#) TESTITUD retseptid (vastavalt standardite IEC 50304/60350:2009-03 ja DIN 3360-12:07:07) Retsept Funkt- Eelsoo- Tase (alt Tempera- Lisatarvikud ja sioon jendus loetuna) tuur (°C) (min) mērkused IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 Rasvavann/kūpsetusp- 15-25 plaāt Muretaigna kook (Shortbread) Tase 4: kūpsetusplaāt 20-30 Tase 1: rasvavann IEC 60350:2009-03 §...

[Page 57](#) SOOVITATAVAD KASUTUSVIISID JA NĀPUNĀITED Kuidas kūpsetustabelit lugeda Tabel nāitab parimad funktsioonid antud roa kūpsetamīseks ūhel vōi mitmel tasemēl. Kūpsetusaeg algab hetkest, mīl toīt pannakse ahju, kuid sinna ei kuulu eelsoojendamīseks kuluv aeg. Kūpsetustemperatuūrid ja ajad on soovituslikud ja sōltuvad toidu kogusest ja kasutatavast lisatarvikust. Kasutage algusēl kōīge madalamat soovituslikku vāārtust ja kui toīt ei ole piisavalt kūps, siis kasutage kōīrgemaid vāārtusi.

[Page 58: Svarbi Saugos Informacija](#)

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA JŪSŲ IR KITŲ ASMENŲ SAUGA – SVARBIAUSIA Šiame vadove bei ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir kurių visada privaloma laikytis. Tai yra pavojaus ženklas, naudotojus perspėjantis apie jiems ir kitiems asmenims gresiantį potencialų pavojų. Prieš...

[Page 59: Aplinkos Apsauga](#)

Kaip išmesti buities prietaisus Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydamī vietos atliekų išmetimo reglamentų. Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laidą. Dēl išsamesnēs informacijos apie buities elektros prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į kompetentingą vietos instituciją, buities atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą.

[Page 60: Atitikties Deklaracija](#)

Energijos taupymas Orkaitę įšildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lapė esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepamąsias formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį. Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

[Page 61](#) Orkaitės vidus SVARBU: nenaudokite abrazyvinių kempinių, metalinių grandiklių ar metalinių šveistukų. Laikui bėgant jie pažeidžia emaliuotus paviršius ir orkaitės durelių stiklą. • Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių (pvz., nuo maisto, kuriame didelis kiekis cukraus).

[Page 62](#) VIRŠUTINIO KAITINAMOJO ELEMENTO ATITRAUKIMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE) Išimkite šonines priedų laikiklio groteles (3 pav.). Truputį patraukite kaitinamąjį elementą (4 pav.) ir jį nuleiskite (5 pav.). Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų...

[Page 63](#) ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS KAIP PRIJUNGTI ELEKTRĄ, APRAŠYTA ĮRENGIMO SKYRIUJE Valdymo pultas Viršutinis kaitinamasis elementas / grilis Aušinimo ventiliatorius (nesimato) Duomenų plokštelė (nuimti negalima) Apšvietimas Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato) Ventiliatorius Sukamasis iešmas (jei įrengtas) Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato) 10. Durelės 11. Lentynų padėtis (lentynų skaičius nurodytas orkaitės priekyje) 12.

[Page 64](#) KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮKIŠTI Į ORKAITĘ Grotelių lentynoje ir kituose prieduose įrengtas užfiksavimo mechanizmas, kad jų nebūtų galima ištraukti atsitiktinai. 1 pav. Grotelių lentyną įkiškite horizontaliai; iškilusi dalis „A“ turi būti nukreipta aukštyn (1 pav.). Grotelių lentynai pasiekus užfiksavimo padėtį „B“ (2 pav.), ją pakreipkite. 2 pav.

Page 65 RODMENŲ APRAŠYMAS A. Kaitinamųjų elementų, veikiančių esant aktyvioms įvairioms gaminimo funkcijoms, rodmuo B. Laiko valdymo simbolis: laikmatis, gaminimo laikas, gaminimo pabaigos laikas, laikas C. Informacija apie parinktas funkcijas D. Parinkta automatinė DUONOS/PICOS funkcija Užrakintų durelių automatinio valymo ciklo metu (valymas pirolizės būdu) indikacija. Orkaitės vidaus temperatūra G.

Page 66 SPARTUS IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS Funkcijų rankenėlę pasukite į simbolio padėtį – taip parinksite spartaus išankstinio įkaitinimo funkciją. Patvirtinkite paspausdami : ekrane rodomos nuostatos. Jei siūloma temperatūra jums tinka, paspauskite mygtuką . Norėdami temperatūrą pakeisti, atlikite ankstesniuose paragrafuose aprašytus veiksmus. Ekrane pasirodo pranešimas PRE. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, ekrane pasirodo atitinkama vertė...

Page 67 LAIKMATIS Šią funkciją galima naudoti tik orkaitei esant išjungtai; ji naudinga, pavyzdžiui, stebėti makaronų gaminimo laiką. Ilgiausias laikas, kurį galima nustatyti, yra 23 val. 59 min. Funkcijų rankenėlei esant nulinėje padėtyje, sukite naršymo mygtuką, kad pasirodytų norimas laikas. Paspauskite mygtuką , kad aktyvintumėte atgalinį...

Page 68 DUONOS/PICOS FUNKCIJOS PARINKIMAS Funkcijų rankenėlės rodyklę nustatykite ties simboliu , kad pasiektumėte submeniu, kuriame yra automatinio „duonos“ ir „picas“ kepimo funkcijos. Duona Funkcijų rankenėlę pasukite į simbolio padėtį: ekrane pasirodys žodis BREAD (duona) ir greta AUTO (automatinis). Paspauskite funkcijai parinkti. Sukdami naršymo rankenėlę...

Page 69 FUNKCIJŲ APRAŠYMO LENTELĖ FUNKCIJŲ PARINKIMO RANKENĖLĖ Gaminimo sustabdymas ir orkaitės išjungimas. LEMPA Orkaitės apšvietimo lemputės įjungimas/išjungimas. Paspartinamas maisto atitirpdyimas. Maistą padėkite ant vidurinės len- tynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė. ATITIRPINIMAS Ką tik pagaminto maisto karščio ir šviežumo išlaikymas (pvz., mėsos, kepto maisto arba apkepų...

Page 70 FUNKCIJŲ PARINKIMO RANKENĖLĖ (Tęsti) Ekrano nuostatų nustatymas (laikas, šviesumas, signalo garsumas, NUOSTATOS energijos taupymo funkcija). Įvairių tipų ir dydžių picų bei duonos kepimas. Šią funkciją sudaro dvi programos su iš anksto nustatytomis nuostatomis. Tiesiog nurodykite DUONA/PICA reikalingas vertes (temperatūrą ir laiką) ir orkaitė automatiškai valdys gaminimo ciklą.

Page 71 KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖS Receptas Funkcija Įkaitinimas Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos (nuo apačios) tūra (°C) (min.) Pyrago formoje ant Taip 2 / 3 160-180 30-90 grotelių lentynos 4 lentyna: pyrago for- moje ant grotelių len- Mieliniai pyragai tynos Taip 1-4 160-180 30-90...

Page 72 Receptas Funkcija Įkaitinimas Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos (nuo apačios) tūra (°C) (min.) Riebalų surinkimo Taip 1 / 2 190-250 15-50 padėklas / kepamoji skarda 4 lentyna: orkaitės Duona / pica / ita- padėklas ant grotelių liška duona lentynos Taip 1-4 190-250...

Page 73 Receptas Funkcija Įkaitinimas Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos (nuo apačios) tūra (°C) (min.) surinkimo padėklas Kalakutas, žąsis (3 Taip 190-200 80-130 arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos surinkimo padėklas Kepta žuvis / folijoje Taip 180-200 40-60 arba orkaitės padėklas (filė, visa) ant grotelių...

Page 74 Receptas Funkcija Įkaitinimas Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos (nuo apačios) tūra (°C) (min.) Daržovės „au gra- Orkaitės padėklas ant 3 (aukšta) 10-15 tin“ grotelių lentynos 4 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos Lazanija ir mėsa Taip 1-4 50-100* 1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių...

Page 75 IŠBANDYTI RECEPTAI (atitinka IEC 50304/60350:2009-03 ir DIN 3360-12:07:07) Receptas Funkcija Įkaitin- Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos imas (nuo apačios) tūra (°C) (min.) IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 Riebalų surinkimo padėk- Taip 15-25 las / kepamoji skarda Trapios tešlos kepiniai 4 lentyna: kepamoji skarda (Shortbread) Taip 1-4...

Page 76 Receptas Funkcija Įkaitin- Lentyna Tempera- Laikas Priedai ir pastabos imas (nuo apačios) tūra (°C) (min.) DIN 3360-12:07 annex C Riebalų surinkimo padėk- Taip 35-45 las / kepamoji skarda Plokštainis (Flat cake) 4 lentyna: kepamoji skarda Taip 1-4 40-50 1 lentyna: surinkimo padėklas Gaminimo lentelėje rekomenduojamos funkcijos ir idealios temperatūros

vertēs, kad rezultātai būtu...

Page 77 REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS IR PATARIMAI Kaip naudotis gaminimo lentele Lenteleje nurodyta konkrečiam produktui, gaminamam viename lygyje arba vienu metu keliuose lygiuose, geriausiai tinkanti funkcija. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojimų...

Page 78: Svarīgi Drošības Norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĻOTI SVARĪGA ŠĪ rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas vienmēr jāizlasa un jāievēro. Šis ir briesmu simbols, kas norāda uz bīstamu situāciju un brīdina lietotājus par potenciālu risku Jums un citiem cilvēkiem.

Page 79 Mājsaimniecības ierīču nodošana lūžņos Šī ierīce izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Pirms utilizācijas nogrieziet strāvas kabeli. Plašāku informāciju par lietošanu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi var iegūt pie vietējiem varas pārstāvjiem, atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.

Page 80: Atbilstības Deklarācija

Enerģijas taupīšana Uzkarsējiet krāsni tikai līdz tādai temperatūrai, kāda norādīta receptē. Izmantojiet tumšas vai lakotas melnas emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie ļoti labi absorbē karstumu. Pirms gatavošanas laika iestatīšanas, izslēdziet cepeškrāsni uz 10/15 minūtēm. Pārtika, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās gatavoties arī pēc krāsns izslēgšanas. ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA ŠĪ...

Page 81 Krāns iekšpusē SVARĪGI: Neizmantojiet asus sūkļus vai metāla skrāpjus vai tīrītājus. Laika gaitā tas var sagraut emaljētās virsmas un krāsns durtiņu stiklu. • Pēc katras lietošanas ļaujiet krāsnij atdzist un tīriet, kamēr vēl tā ir silta, lai notīrītu uzkrājušos netīrumus un traipus, ko radījušas ēdiena atliekas (piem., pārtika ar lielu cukura saturu). •...

Page 82 AUGŠĒJO SILDELEMENTU PĀRVIETOŠANA (TIKAI DAŽOS MODEĻOS) Izņemiet piederumu turētāja sānu restes (3 att.). Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu (4 att.) un nolaidiet to (5 att.). Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz uz sāniem un pārliecinieties, ka to balstās sānu atbalstos.

Page 83 CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI INFORMĀCIJU PAR PIESLĒGUMU ELEKTROTĪKLAM SKATĪTIES UZSTĀDĪŠANAS SADAĻĀ Vadības panelis Augšējais sildelements/grils Dzesējošais ventilators (nav redzams) Datu plāksnīte (nedrīkst noņemt) Apgaismojums Lokveida sildelements (nav redzams) Ventilators Rotējošs iesms (ja uzstādīts) Apakšējais sildelements (nav redzams) 10. Durvis 11. Plauktu novietojums (plauktu skaits ir norādīts cepeškrāsns priekšpusē) 12.

Page 84 STIEPLŪ PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ Stiepļu plaukts un citi piederumi ir aprīkoti ar fiksācijas mehānismu, kas nepieļauj to nejaušu izņemšanu. 1 att. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontāli, ar paaugstināto "A" daļu virzienā uz augšu (1 att.). Kad plaukts sasniedz fiksācijas pozīciju "B" (2 att.), sasveriet to leņķī. 2 att.

Page 85 DISPLEJA APRAKSTS A. Sildelementu displejs tiek aktivizēts dažādu gatavošanas funkciju laikā B. Laika pārvaldības simboli: taimeris, gatavošanas laiks, gatavošanas laika beigas, laiks C. Informācija par izvēlētajām funkcijām D. Izvēlēta automātiskā funkcija MAIZE/PICA Durvju bloķēšanas indikācija automātiskās tīrīšanas laikā (pirolītiskā tīrīšana) Cepeškrāsns iekšējā...

Page 86 ĀTRĀ IEPRIEKŠĒJĀ UZSILDĪŠANA Pagrieziet slēdzi "Pārlūkot" līdz simbolam, lai izvēlētos ātrās iepriekšējās uzsildīšanas funkciju. Apstipriniet izvēli, nospiežot: displejā tiek parādīti iestatījumi. Ja ieteiktā temperatūra ir atbilstoša, nospiediet pogu. Lai mainītu temperatūru, veiciet iepriekš minētās darbības. Displejā tiks parādīts paziņojums PRE. Kad sasniegta iestatītā temperatūra, displejā parādīsies attiecīgā...

Page 87 Taimeris Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja cepeškrāsns ir izslēgts. Funkcija ir piemērota, piemēram, pastas gatavošanas laika pārraudzībai. Maksimālais laiks, ko var iestatīt,

ir 23 stundas un 59 minūtes. Kad slēdzis "Funkcijas" ir nulles stāvoklī, pagrieziet slēdzi "Pārlūkot", lai parādītu vajadzīgo laiku. Nospiediet pogu, lai sāktu laika atskaiti.

Page 88 FUNKCIJAS MAIZE/PICA IZVĒLE Pagrieziet slēdzi "Funkcijas" līdz simbolam, lai piekļūtu apakšizvēlnei, kurā ir automātiskās gatavošanas funkcijas "maizei" un "picai". Maize Pagrieziet slēdzi "Funkcijas" līdz simbolam: displejā parādās norāde "BREAD" (Maize) un AUTO (Automātiski). Nospiediet, lai izvēlētos funkciju. Pagrieziet slēdzi "Pārlūkot", lai iestatītu vajadzīgo temperatūru (starp 180 °C un 220 °C), un apstipriniet, nospiežot pogu Pagrieziet slēdzi "Pārlūkot", lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet...

Page 89 FUNKCIJU APRAKSTA TABULA FUNKCIJU PĀRSLĒGS Lai apturētu gatavošanu un izslēgtu cepeškrāsni. SPULDZE Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns iekšējo apgaismojumu. Lai paātrinātu produktu atkausēšanu. Novietojiet produktus uz vidējā plaukta. Neizsaiņojiet tos, lai nepieļautu produktu izžūšanu. ATKAUSĒŠANA Lai saglabātu tikko pagatavotus produktus siltus un kraukšķīgus (piemēram, gaļu, cepešus vai pīrāgus).

Page 90 FUNKCIJU PĀRSLĒGS (Turpināt) Displeja iestatījumiem (laika, spilgtuma, skaņas signāla skaļuma, enerģijas IESTATĪJUMI taupīšanas funkcijas iestatīšanai). Lai pagatavotu dažāda veida un lieluma picas un maizi. Šajā funkcijā ir divas programmas ar iepriekš noteiktiem iestatījumiem. Norādiet vajadzīgās vērti- MAIZE/PICA bas (temperatūru un laiku) un cepeškrāsns automātiski veiks gatavošanas ciklu.

Page 91 GATAVOŠANAS TABULAS Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un apakšpuses) tūra (°C) (min.) piezīmes Pīrāgu veidne uz stiep- Jā 160-180 30-90 Jā plaukta 4. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu Rauga mīklas pīrāgi plaukta Jā 1-4 160-180 30-90 1. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta Šķidrumu savākšanas...

Page 92 Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un apakšpuses) tūra (°C) (min.) piezīmes Šķidrumu savākšanas Pica Jā 220-250 15-30 panna/cepšanas panna (Pica) 3. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cep- Jā 10-15 šanas panna uz stieplu plaukta Saldēta pica 4. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta Jā...

Page 93 Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un apakšpuses) tūra (°C) (min.) piezīmes 4. plaukts: stieplu plaukts (pēc puses gatavošanas laika apgrieziet produktus) Zivju filejas/steiki 20-30 (vidējais) 3. plaukts: šķidrumu savākšanas panna ar ūdeni 5. plaukts: stieplu plaukts (pēc puses gatavošanas laika 2-3 Desiņas/kebabi/...

Page 94 Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un apakšpuses) tūra (°C) (min.) piezīmes 4. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu Lazanja un gaļa Jā 1-4 50-100 savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta 4. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1.

Page 95 PĀRBAUDĪTĀS KULINĀRIJAS RECEPTES (atbilstoši standartam IEC 50304/60350:2009-03 un DIN 3360-12:07:07) Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un piezīmes apakšpuses) tūra (°C) (min.) IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 Šķidrumu savākšanas Jā 15-25 panna/cepšanas panna Smilšu cepumi 4. plaukts: cepšanas (Shortbread) panna Jā...

Page 96 Recepte Funkcija Uzsildīšana Plaukts (no Tempera- Laiks Piederumi un piezīmes apakšpuses) tūra (°C) (min.) DIN 3360-12:07 pielikums C Šķidrumu savākšanas Jā 35-45 panna/cepšanas panna Plakans pīrāgs (Flat 4. plaukts: cepšanas cake) panna Jā 1-4 40-50 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna Gatavošanas tabula iesaka funkcijas un piemērotas temperatūras labāko rezultātu iegūšanai, izmantojot jebkuru kulinārijas recepti.

Page 97 IETIECAMAIS IZMANTOJUMS UN PADOMI Ka izprast gatavošanas tabulu Tabulā norādīta labākā gatavošanas funkcija konkrētajam ēdienam, gatavošanai vienā vai vairākos plauktos vienlaicīgi. Gatavošanas laiks sākas brīdī, kad pārtika tiek ievietota cepeškrāsnī, izņemot uzsildīšanu (ja tāda vajadzīga). Gatavošanas laiku un temperatūras paredzētas tikai kā norādes un būs atkarīgas no produktu daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Page 98 LV96...

Page 100 Printed in Italy 09/2011 5019 310 01351...

