



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Brīvstavoša plīts

**HLN39A020
HLN39A0.0U**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Satura rādītājs

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana	6
4	Piemēroti gatavošanas trauki	7
5	Uzstādīšana un pievienošana	8
6	Iepazīšana.....	9
7	Piederumi	13
8	Pirms pirmās lietošanas reizes	13
9	Plīts darbības vadīšana	14
10	Laika funkcijas	15
11	PowerBoost	15
12	Bērnu drošības funkcija	16
13	Pamatstatījumi	16
14	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude	17
15	Galvenā vadība.....	17
16	Ātrā uzkarsēšana	18
17	Laika funkcijas	18
18	Bērnu drošības funkcija	19
19	Tīrīšana un kopšana	20
20	Tīrīšanas atbalsta programma	22
21	Statīvi.....	23
22	Ierīces durvis.....	23
23	Traucējumu novēršana.....	26
24	Transportēšana un likvidēšana.....	28
25	Tehniskā servisa dienests.....	28
26	Labākam rezultātam.....	29

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Lai droši un pareizi lietotu ierīci, ievērojiet norādījumus par noteikumiem atbilstošu lietošanu.

Šajā pamācībā iekļautie attēli sniegti tikai informatīvā nolūkā.

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai tālāk norādītajā veidā.

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- kā telpas apsilde.
- ar ārēju taimeru vai tāl vadības pulti.

Ierīci nedrīkst lietot ar taimeru vai tāl vadību.

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu. Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

1.2 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

1.3 Droša lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- ▶ Nenovietojiet un neglabājiet zem iekārtas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus, piem., aerosolu baloniņus vai tīrīšanas līdzekļus.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.
- Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršanās režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

Sildvirsmas automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 28*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām. Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.

- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmainiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.

- ▶ Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, nelietojiet to.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.

- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.

- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļiejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.

- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

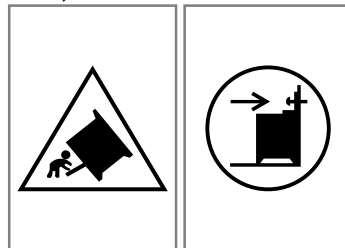
Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.

- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgāšanās risks!

Ja ierīci uz cokola novieto bez nostiprināšanas, tā var noslīdēt no cokola.



- ▶ Cieši piestipriniet ierīci cokolam.
- ▶ Brīdinājums: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, piestipriniet izlīdzināšanas ietaisi.
- ▶ Veicot montāžu, ievērojiet norādījumus.

1.4 Grīdas atvilktnē

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas.

- ▶ Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus.

- ▶ Neglabājiet cokola atvilktnē uzliesmojošus un degtspējīgus priekšmetus.

1.5 Halogēnspuldze

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījuma spuldzes ļoti sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas vēl pastāv risks gūt apdegumus.

- ▶ Nepieskarieties stikla pārsegam.
- ▶ Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Cepeškrāsns zona

Cepeškrāsns lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

UZMANĪBU!

Ja temperatūra pārsniedz 50 °C, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50 °C.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.

- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj nenofīrāmus traipus.

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.

Nākamo reizi pirms uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet tām nekādus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

Nešanas vai pārvietošanas laikā turot ierīci aiz pārsega roktura, rokturis var noplīst, izraisot viru bojājumus.

Pārsega rokturis nav paredzēts ierīces svara turēšanai.

- ▶ Nenesiet un nepārvietojiet ierīci, turot to aiz pārsega roktura.

Grilēšanas laikā augstās temperatūras dēļ cepamā plāts un universālā panna var deformēties un izņemšanas laikā bojāt emalju.

- ▶ Grilējot neievietojiet cepamo plāti un universālo pannu augstāk par 3. līmeni.
- ▶ Grilējot augstāk par 3. līmeni izmantojiet tikai ieliekamo režģi.

2.2 Sildvirsmā

Ierīces lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīts virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Ierīces bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

2.3 Atvilktnes zona

Atvilktnes lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

UZMANĪBU!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Cokola atvilktnē var tikt bojāta.

- ▶ Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus.

Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu. Pretējā gadījumā var tikt izraisīti ierīces bojājumi.

- ▶ Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš karsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.

- Ja iekārtu nekarsē iepriekš, var ietaupīt līdz 20 % enerģijas.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

- Tas uztur temperatūru gatavošanas nodalījumā, un iekārta nav jākarsē papildus.

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

- Gatavošanas nodalījums uzkarst jau pirmajā cepšanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku.

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku. Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

Padoms: Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

■ Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi noseģtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

■ Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

■ Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

■ Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, npaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

■ Ja pamatne nav līdzināta, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

■ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršēšanai ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

■ Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkaršētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

■ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam.

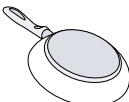


Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku varētu pareizi identificēt, jāievēro gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude varat pārbaudīt gatavošanas trauka piemērotību. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 17.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
 <p>Ieteicamais gatavošanas trauks</p>	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
 <p>Piemērots</p>	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
 <p>Nav piemērots</p>	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.
	Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Tās samazina feromagnētisko laukumu, tādēļ gatavošanas traukam var pievadīt mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karšēti.
	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

Piezīmes

■ Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.

■ Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

5 Uzstādīšana un pievienošana

Šeit uzzināsiet par to, kur un kā vislabāk uzstādīt ierīci. Tāpat uzzināsiet, kā ierīci pievienot elektrotīklam.

5.1 Savienojums ar elektrotīklu

Elektriskā savienojuma izveide jāveic licencētam speciālistam. Ievērojiet atbildīgā energoapgādes uzņēmuma noteikumus.

- Ierīce ir paredzēta stacionāram savienojumam ar elektrotīklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kabeli. Bojājumu gadījumā nekad nenoņemiet šo kabeli pats vai neaizstājiet to ar citu kabeli neatkarīgi no tā, vai tas ir aprīkots ar kontaktdakšu.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla savienojuma vads, lai nepieļautu apdraudējumu, tā nomaina jāveic ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ja ierīce ir nepareizi pievienota, bojājumu gadījumā garantijas pretenzijas netiek pieņemtas.

Informācija par montiera izveidotu savienojumu ar elektrotīklu:

- Ja pēc uzstādīšanas kontaktdakša ir grūti pieejama, uzstādīšanas pusē jābūt uzstādītai daudzpolu atdalīšanas pierīcei ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja lietotājs var piekļūt kontaktdakšai.
- Elektrodrošība: plīts ir I aizsardzības klases ierīce, un to drīkst ekspluatēt tikai savienojumā ar aizsargvadu.
- Lai pievienotu ierīci, izmantojiet H 05 VV-F tipa vai līdzvērtīgu kabeli.

Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, vai:

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- ▶ Pieskarities tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- ▶ Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas darbības laikā.
- ▶ Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.
- kontaktdakšas tips atbilst kontaktligzdas tipam;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama;
- vadu šķērssriegums ir pietiekams.
- tīkla vads nav salocīts, saspiests, izmainīts vai pārgriezts.
- tīkla vada nomainītu, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomainītu paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
- neizmantojat sadalītājus vai kontaktligzdu paneļus un pagarinātājus;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- tiek izmantoti tikai tādi noplūdstrāvas aizsargslēdži, kuru tips ir apzīmēts ar simbolu . Tikai šis simbols nodrošina atbilstību pašlaik spēkā esošajām prasībām.
- tīkla vads nenonāk saskarē ar siltuma avotiem.

5.2 Ierīces uzstādīšana

Novietojiet ierīci uz līdzenas pamatnes.

Nekad neuzstādiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeļu durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.

Blakus esošās mēbeles

Blakus esošajām mēbelēm jābūt izgatavotām no nedeģoša materiāla. Blakus esošo mēbeļu priekšējām daļām jābūt izturīgām pret vismaz 90 °C temperatūru.

Piestiprināšana pie sienas

Lai ierīce neapgāztos, tā ar komplektā iekļautajiem stiprinājumiem jāpiestiprina pie sienas. Lai piestiprinātu ierīci pie sienas, sekojiet montāžas instrukcijā sniegtajām norādēm.

5.3 Ierīces demontāža

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

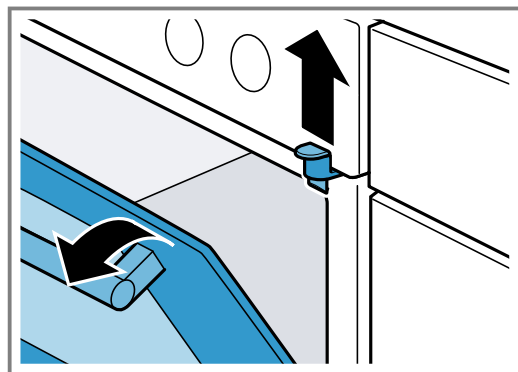
5.4 Durvju bloķēšanas mehānisms

Lai bērni nevarētu iekļūt karstajā cepeškrāsnī, tās durvis ir aprīkotas ar drošības mehānismu. Durvju drošības mehānisms ir uzstādīts virs cepeškrāsns durvīm.

Piezīme: Ja durvju drošības mehānisms vairs nav nepieciešams vai arī tas ir netīrs.

Ierīces durvju atvēršana

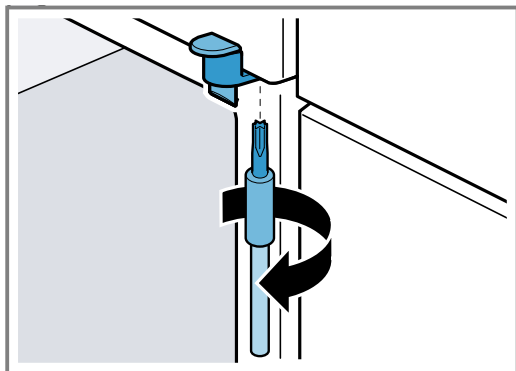
- ▶ Paspiediet drošības mehānismu augšup.



Durvju drošības mehānisma noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
→ "Ierīces durvju atvēršana", Lappuse 8

2. Izskrūvējiet skrūvi un noņemiet durvju drošības mehānismu.



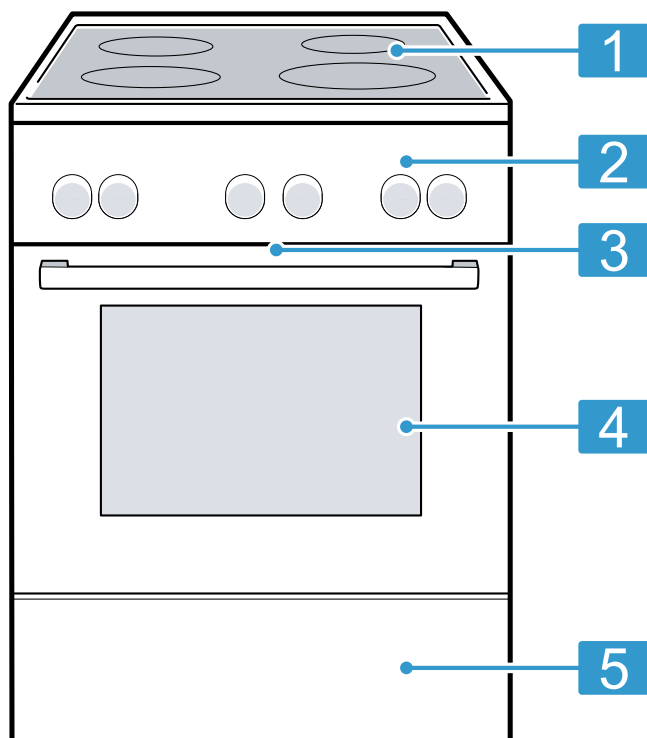
3. Aizveriet ierīces durvis.

6 Iepazīšana

6.1 Jūsu ierīce

Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.

Piezīme: Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



Paskaidrojums

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Sildvirsmā |
| 2 | Vadības lauki |
| 3 | Dzesēšanas ventilators ¹ |
| 4 | Ierīces durvis |
| 5 | Apakšējā atvilktnē ¹ |

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma



6.2 Vadības lauki

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

Vadības elementi

Ar vadības elementiem iestatiet visas iekārtas funkcijas un iegūstiet informāciju par darba režīmu.

Vadības elements	Paskaidrojums
Taustiņi un displejs	Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties atbilstīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → "Taustiņi un displejs", Lappuse 10








Vadības elements	Paskaidrojums
Funkciju izvēles slēdzis	<p>Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.</p> <p>Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas  gan pa labi, gan pa kreisi.</p> <p>Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā .</p> <p>→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 10</p>

Vadības elements	Paskaidrojums
Temperatūras izvēles slēdzis	<p>Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus.</p> <p>Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas  tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk.</p> <p>Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā .</p> <p>→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 11</p>
Sildriņķu slēdzi	<p>Lietojot 4 sildriņķu slēdžus, var iestatīt atsevišķu sildriņķu jaudu.</p> <p>Simbols virs attiecīgā slēdža norāda uz sildriņķi, kurš tiek regulēts.</p>

Taustiņi un displejs





Lietojot taustiņus, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Displejā ir redzami iestatījumi.




Kad funkcija ir aktīva, displejā deg atbilstošais simbols.  deg tikai tad, kad tiek mainīts pulksteņa laiks.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
	Laika funkcijas	Laika  , taimera  , ilguma  un beigu laika  atlase. Lai atlasītu atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet  .
—	Mīnus	lestatāmo vērtību samazināšana.
+	Plus	lestatāmo vērtību palielināšana.

Karsēšanas režīmi un funkcijas



Lai jūs vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit sniedzam skaidrojumu par to atšķirībām un lietojumu.

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Saudzējošs karstais gaiss	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Picas gatavošanas līmenis	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	Grilēšana, liels apjoms	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Ātrā karsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkaršēšana", Lappuse 18
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot. → "Apgaismojums", Lappuse 12

Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Piezīme: Ja temperatūra ir iestatīta virs 250 °C, pēc aptuveni 10 minūtēm ierīce temperatūru pazemina līdz aptuveni 240 °C. Ja ierīcē ir pieejams režīms karsēšanai no augšas/no apakšas vai tikai no apakšas, temperatūras pazemināšana tajā netiek veikta.

Simbols	Funkcija	Lietojums
●	Nulles pozīcija	Ierīce nekarsē.
50–275	Temperatūras diapazons	Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodalījumā.
1, 2, 3 vai I, II, III	Grilēšanas līmeņi	Grilēšanas līmeņus atkarībā no ierīces veida var iestatīt grilēšanai lielā apjomā un grilēšanai mazā apjomā. 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs

Uzkaršēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karsē, displejā deg ↓. Karsēšanas pauzēs simbols nodziest.

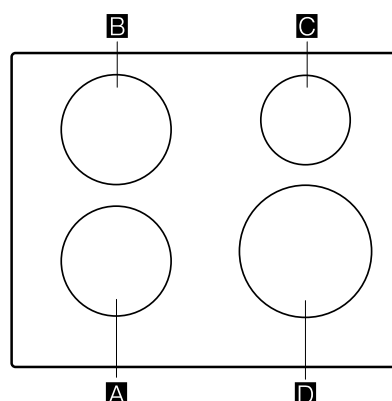
Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad simbols nodziest pirmo reizi.

Piezīme: Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cept, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

Gatavošanas zonu sadalījums

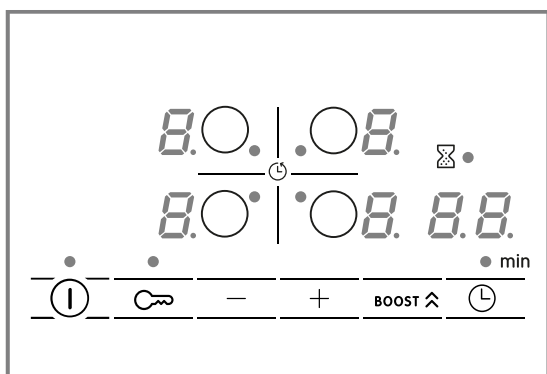


Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.

Gatavošanas zona	Lielums	Maksimālā jauda	
A / B	Ø 18 cm	9. jaudas līmenis	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
C	Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
D	Ø 21 cm	9. jaudas līmenis	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



Skārienjutīgie lauki

Sensors	Funkcija
Ⓛ	Galvenais slēdzis
○	Gatavošanas zonas izvēle
-/+	Iestatījumu izvēle
BOOST ⬆	PowerBoost
⌚	Laika funkcijas
🔒	Bērnu drošības funkcija

Rādījumi

Rādījums	Funkcija
0	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
b	PowerBoost
⌚	Laika funkcijas

Skārienlauki un indikatori

Pieskaroties simbolam, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

- Gādājiet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

Gatavošanas zona

Pirms gatavošanas sākšanas pārbaudiet, vai gatavošanas trauks atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Sildriņķa tips
○	Vienriņķa gatavošanas zona

Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Rādījums Nozīme

H	Gatavošanas zona ir karsta.
h	Gatavošanas zona ir silta.

6.3 Gatavošanas nodalījums

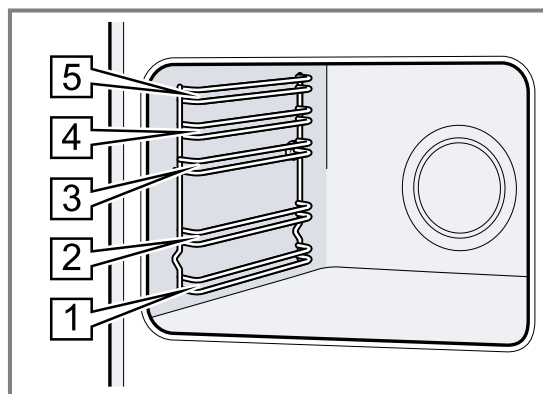
Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu. Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvi", Lappuse 23



Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Ja darbība tiek pabeigta, lietojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums izslēdzas.

Pagriežot funkciju izvēles slēdzi cepeškrāsns apgaismojuma pozīcijā, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators ieslēdzas un izslēdzas atkarībā no temperatūras ierīcē. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

Lai pēc darbības beigām ierīce ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Ierīces durvis

Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

Kondensāts

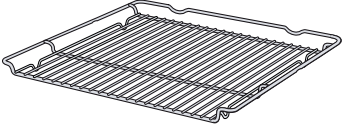
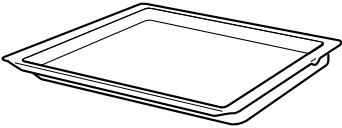
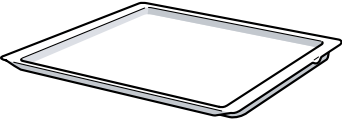
Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

7 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Piezīme: Karstuma ietekmē piederumi var deformēties. Šī deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Piederumi		Izmantošana
Režģis		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cepšanas veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna		<ul style="list-style-type: none"> ■ Mitra kūka ■ Plācenīši ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.
Cepamā plāts		<ul style="list-style-type: none"> ■ Plātsmaize ■ Biskvīta kūka, vienkārša

7.1 Piederumu izmantošana

Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai paredzētajā veidā. Tikai šādi var nodrošināt piederumu izvilksanu aptuveni līdz pusei, tiem neapgāžoties.

1. Piederumus ievietojiet starp viena līmeņa abām vadošnēm.

2. Iebīdīet piederumu līdz galam tā, lai tas neskartu ierīces durvis.

Piezīme: Neatstājiet gatavošanas nodalījumā piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

7.2 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.

Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

www.bosch-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

8 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

8.1 Pirmā lietošanas reize

Lai varētu lietot ierīci, sākot ekspluatāciju, ir jāveic iestatījumi.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet 0.

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

8.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojat ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "Galvenā vadība", Lappuse 17

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss
Temperatūra	Maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stunda

5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
7. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
8. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

9 Plīts darbības vadīšana

Šeit uzzināsiēt būtiskāko informāciju par plīts darbības vadīšanu.

9.1 Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

- ▶ Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi . Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

ReStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

9.2 Gatavošanas zonu iestatīšana

Lai atlasītu vajadzīgo jaudas līmeni, pieskarieties + vai -.

Katram jaudas līmenim ir papildu līmenis. Tas ir apzīmēts ar punktu.

Jaudas līmenis	
	Vizzemākais jaudas līmenis
	Visaugstākais jaudas līmenis

Piezīmes

- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no ierīces radītiem trokšņiem, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Gatavošanas zonas un jaudas līmeņa izvēle

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties .
 2. Nākamo 10 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni:
 - Pieskarieties +, lai aktivizētu jaudas līmeni .
 - Pieskarieties -, lai aktivizētu jaudas līmeni .
- ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

Piezīme: Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

QuickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmā izslēgsies.

Jaudas līmeņa mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties + vai -, līdz ir redzams vajadzīgais jaudas līmenis. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, iestatiet .

Ātra gatavošanas zonas izslēgšana

Uz aptuveni 3 sekundēm pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

9.3 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (). Gatavošanas ilgums (min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biežuma un kvalitātes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8.-9. jaudas līmeni.

		min
Kausēšana		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4. - 5.	20 - 30
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana		
¹ Bez vāka		
² Bieži apgroziet		

		⊖ min
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā¹		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza ²	5 - 6	10 - 20
¹ Bez vāka		
² Bieži apgroziet		

		⊖ min
Hamburgera gaļa, 2 cm bieza ²	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete, cepot secīgi	3. - 4.	3 - 10
Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām¹		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
¹ Bez vāka		
² Bieži apgroziet		

10 Laika funkcijas

Sildvirsmas ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

10.1 Izslēgšanas taimeris

Ļauj ieprogramēt sildriņķa gatavošanas laiku un automātisku izslēgšanu pēc iestatītā laika beigām.

Gatavošanas laika programmēšana

1. Pieskarities .
- ✓ Deg gatavošanas zonas indikators •.
2. Ar + vai – atlasiet gatavošanas laiku.
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

Piezīme: Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Plašāku informāciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 16.

Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.

2. Pieskarities .

3. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarities + vai – vai iestatiet uz .

10.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeri ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz sildriņķus.

Virtuves taimera iestatīšana

1. Atlasiet sildriņķi un divreiz pieskarities .
- ✓ Deg • blakus .
2. Ar + vai – atlasiet vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.

Taimera laika mainīšana vai dzēšana

1. Vairākas reizes pieskarities , līdz iedegas indikators • blakus .
2. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarities + vai – vai iestatiet uz .

11 PowerBoost


Ļauj uzkarstēt lielu daudzumu ūdens ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni .

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, ja vien nedarbojas kāda cita gatavošanas zona.

Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa indikatorā mirgo un .

Lai ieslēgtu vai izslēgtu, nospiediet **BOOST** .

12 Bērnu drošības funkcija


Sildvirsmas ir aprīkota ar bērnu drošības funkciju. Tādējādi tiek novērsta iespēja bērniem ieslēgt sildvirsmu. Lai varētu ieslēgt šo funkciju, izslēdziet sildvirsmu. To var ieslēgt vai izslēgt, uz 4 sekundēm pieskaroties .

Ja vēlaties, lai bērnu drošības funkcija tiktu aktivizēta automātiski katru reizi pēc sildvirsmas izslēgšanas, skatiet papildinformāciju sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 16*.

13 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.



13.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<i>c 1</i>	Bērnu drošības funkcija	<i>0</i> – Manuāli. ¹ <i>1</i> – Automātiski. <i>2</i> – Izslēgts.
<i>c 2</i>	Skaņas signāli	<i>0</i> – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. <i>1</i> – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <i>2</i> – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <i>3</i> – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. ¹
<i>c 5</i>	Automātiska izslēgšana	<i>00</i> – izslēgts. ¹ <i>01-99</i> – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<i>c 6</i>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	<i>1</i> – 10 sekundes ¹ <i>2</i> – 30 sekundes <i>3</i> – 1 minūte
<i>c 7</i>	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts  , un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	<i>0</i> – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda. ¹ <i>1</i> – 1000 W. Vismazākā jauda. <i>1</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. <i>3</i> – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. <i>4</i> – 4000 W. <i>4</i> – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... <i>9</i> – Sildvirsmas maksimālā jauda.
<i>c 9</i>	Gatavošanas zonas izvēles laiks	<i>0</i> – Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. ¹ <i>1</i> – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
<i>c 12</i>	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	<i>0</i> – Nav piemērots. <i>1</i> – Nav optimāls. <i>2</i> – Piemērots.
<i>c 23</i>	Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība	<i>0</i> – deaktivizēts: neuzrāda jaudas ierobežojumu, ja nav aktivizēts <i>c 7</i> . ¹ <i>1</i> – ieslēgts: vienmēr uzrāda jaudas ierobežojumu.
<i>c 0</i>	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	<i>0</i> – Individuāli iestatījumi. ¹ <i>1</i> – Rūpnīcas iestatījumi.

¹ Rūpnīcas iestatījums


13.2 Par pamatiestatījumiem



Prasība: Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskaroties .
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskaroties .

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	<i>0 1</i>
Izgatavošanas numurs	<i>Fd</i>

Informācija par izstrādājumu	Indikators
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Pieskarieties + vai -, lai skatītu atsevišķus rādījumus.
- 3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties .
- ✓ Pārmaiņus deg ϵ un i , kā arī $\bar{0}$ kā noklusējuma vērtība.

- 4. Vairākkārt pieskarieties , līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- 5. Ar + vai - atlasiet vajadzīgo vērtību.
- 6. Uz 4 sekundēm pieskarieties .
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

13.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

- ▶ Lai izietu no pamatiestatījumiem un izslēgtu sildivirsmu, pieskarieties .

14 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu. Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārlicinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs sakrīt ar izmantotās gatavošanas zonas diametru.


Tai var piekļūt no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 16*

14.1 Gatavošanas trauku pārbaudes process

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas vidū, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes diametram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet ϵ i $\bar{0}$.
3. Pieskarieties + vai -. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums -.
 - ✓ Funkcija ir aktivizēta.
 - ✓ Pēc 20 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.

14.2 Rezultāta pārbaude

Tālāk pievienotajā tabulā varat pārbaudīt gatavošanas procesa kvalitātes rezultātu un ātrumu.


Rezultāts	
	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai un tāpēc netiek uzsilināts. ¹
i	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā gaidīts, un gatavošana nenotiek optimāli. ¹
$\bar{0}$	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.

¹ Ja ir pieejama mazāka sildivirsmas, pārbaudiet trauku uz šīs sildivirsmas.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties + vai -.

15 Galvenā vadība

15.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas .
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

15.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā .
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

15.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
- Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku.
→ "*Laika funkcijas*", *Lappuse 18*

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.



Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.


16 Ātrā uzkaršēšana

Lai ietaupītu laiku, uzsildīšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju. Izmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C. Pēc ātrās uzkaršēšanas ieteicams izmantot šādus karšēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss 
- Karšēšana no augšas/apakšas 

16.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana


Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.





1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkaršēšanu .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkaršēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls, un karšēšanas rādījums nodziest.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karšēšanas režīmu.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

17 Laika funkcijas

Šai ierīcei ir dažādas laika funkcijas, kuras var izmantot ierīces darbības vadīšanai.

17.1 Laika funkciju pārskats



Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

Laika funkcija	Lietojums
Taimeris 	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma. Tas neietekmē ierīces darbību.
Ilgums 	Ja darbības režīmam ir iestatīts ilgums, tā beigās ierīce automātiski pārtrauc karšēšanu.
Beigu laiks 	Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Pulksteņa laiks 	Iestatiet pulksteņa laiku.

17.2 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeri gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm. Taimerim ir savs skaņas signāls, lai varētu atšķirt, vai ir pagājis taimera laiks vai beidzies darbības ilgums.

Piezīme: Taimeri un ilguma iestatījumu nevar izmantot vienlaikus. Ja ir iestatīts ilgums, vairs nevar iestatīt taimeri.

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
2. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet taimera laiku.


Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeri var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos šie soļi kļūst garāki.

- ✓ Pēc dažām sekundēm taimeris sāk darboties, un sākas taimera laika atskaite.
 - ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais taimera laiks ir nulle.
3. Kad taimera laiks ir pagājis:
 - Lai izslēgtu taimeri, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera laika mainīšana


Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.


Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Mainiet taimera laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera laiku var pārtraukt jebkurā laikā.



Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- ▶ Nospiežot taustiņu —, atiestatiet taimera laiku uz nulles.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un  nodziest.

17.3 Ilguma iestatīšana

Darbības ilgumu var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Prasība: Ir iestatīts karšēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.

Papildu programma	Ieteicamā vērtība
—	10 minūtes
+	30 minūtes

Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku — ar 5 minūšu soli.

- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 3.** Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu **+**.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Gatavošanas ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts **I→I**.

- ▶ Mainiet ilgumu, nospiežot taustiņu **—** vai **+**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts **I→I**.

- ▶ Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu **—**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

17.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas iestatītais ilgums, var pārcelt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Piezīmes

- Karsēšanas režīmos ar grilēšanas funkciju nevar iestatīt beigu laiku.
- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet beigu laiku, kad darbība jau ir startēta.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
 - Ir iestatīts ilgums.
- 1.** Vairākas reizes nospiediet **⌚**, līdz displejā ir iezīmēts **→I**.

- 2.** Nospiediet taustiņu **—** vai **+**.
- ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
- 3.** Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu **—** vai **+**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
 - ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 4.** Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu **+**.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Beigu laika mainīšana

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, iestatīto beigu laiku var mainīt tikai tad, ja nav startēts darba režīms un nav sākusies ilguma laika atskaite.

Prasība: Displejā ir iezīmēts **→I**.

- ▶ Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu **—** vai **+**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var dzēst jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts **→I**.

- ▶ Nospiežot taustiņu **—**, iestatiet beigu laiku uz pašreizējo laiku un atiestatiet iestatīto ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un sāk karsēt. Notiek laika atskaite.

17.5 Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā **0**.

- 1.** Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu **—** vai **+**.
 - 2.** Nospiediet **⌚**.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

18 Bērnu drošības funkcija

Norobežojiet ierīci, lai bērni to nejauši neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma bērnu drošības funkcija vairs nav aktīva.

18.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā **0**.

- ▶ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieztu taustiņu **⌚**, līdz displejā ir redzams **SAFE**.
 - Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieztu taustiņu **⌚**, līdz displejā nodziest **SAFE**.

19 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

19.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos tīrīšanas līdzekļus, kamēr ierīce aizvien ir silta.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Pirms nākamās uzkaršēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

levērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 21

Ierīce

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām 	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Emaljētas, laktas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas piemēram, vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Pogas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenoņemiet un neberziet.
Stiklkeramikas sildivirsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stiklkeramikas tīrīšanas līdzeklis 	Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
Cokola atvilktnes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Tīriet ar mazgāšanas drānu.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 23
Durvju panelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet augšējo durvju paneli. → "Ierīces durvis", Lappuse 23

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.
Durvju bloķēšanas mehānisms	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Tīriet ar mazgāšanas drānu. Lai veiktu tīršanu, demontējiet bērnu drošības mehānismu. → "Durvju bloķēšanas mehānisms", Lappuse 8

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis 	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu. Piezīmes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces darbību. ▪ Plāno cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces darbību. Nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.
Pašattīrošās virsmas	-	levērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 23
Piederums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis 	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

19.2 Ierīces tīršana

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotus tīršanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

Prasība: Ievērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzeklis", Lappuse 20

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

- Dažām virsmām varat izmantot citus tīršanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 20

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

19.3 Vadības elementu tīršana

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neizvelciet vadības pogu, lai to tīrītu.
 - ▶ Neizmantojiet slapjas tīršanas drānas.
1. Ievērojiet informāciju par tīršanas līdzekļiem.
 2. Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
 3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

19.4 Traipu veidi

Lai uz sildvirsmas nepieļautu šādu veidu traipus, notīriet to ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu.

Bojāju ms	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad tā ir atdzisusi. Izmantojiet stiklkeramikas sildvirsmas tīrīšanai piemērotus līdzekļus.
Traipi	Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Notīriet nekavējoties. Izmantojiet stikla skrāpi.

19.5 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu ikreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmai jābūt atdzisušai.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stiklkeramikas tīrīšanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.
Padoms: Ar īpašu stiklkeramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt ļoti labu tīrīšanas rezultātu.

19.6 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

20 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļījumu. Tīrīšanas atbalsta programma iztvaicē trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un šādi atmieksē netīrumus. Šādā veidā netīrumi ir vieglāk notīrāmi.






20.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļījumā.

Prasība: Gatavošanas nodaļījumam ir jābūt pilnīgi atdzisušam.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļījuma.
 2. Pievienojiet vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa uz 0,4 l ūdens un izlejiet to gatavošanas nodaļījuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
 3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
 4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C temperatūru.
 5. Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
 6. Lietojot  vai , iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.

- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet atdzist aptuveni 20 minūtes.


20.2 Gatavošanas nodaļījuma tīrīšana pēc lietošanas

UZMANĪBU!

Ja gatavošanas nodaļījumā pārāk ilgi saglabājas mitrums, rodas korozija.

- ▶ Pēc tīrīšanas atbalsta programmas izslaukiet gatavošanas nodaļījumu un ļaujiet tam pilnībā izžūt.

Prasība: Gatavošanas nodaļījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļījuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Kad gatavošanas nodaļījums ir pietiekami iztīrīts:
 - Lai ļautu gatavošanas nodaļījumam atdzist, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fikstētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
 - Lai ātrāk izžāvētu gatavošanas nodaļījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm režīmā **3D karstais gaiss**  un 50 °C temperatūrā.

21 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodalījumu, statīvus var izņemt.

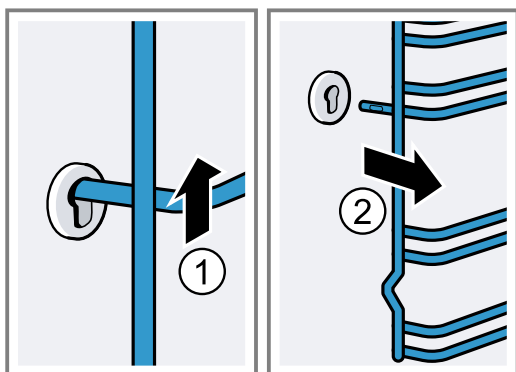
21.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplegumu risks!

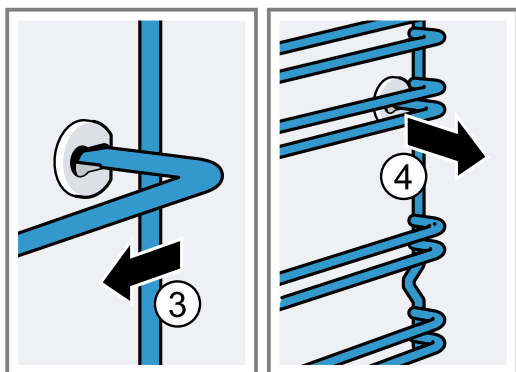
Statīvi var būt ļoti karsti.

- ▶ Nepieskarieties karstiem statīviem.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Turiet bērnus drošā attālumā.

1. Paceliet statīvu aiz priekšējās daļas uz augšu un atāķējiet.

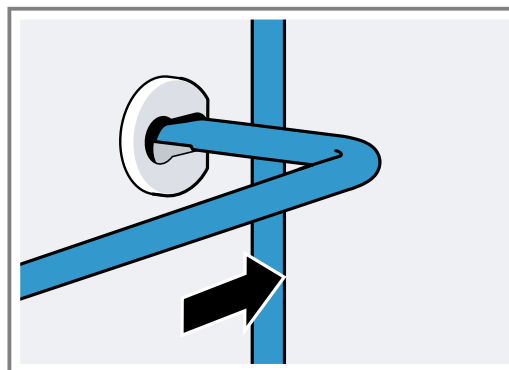


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

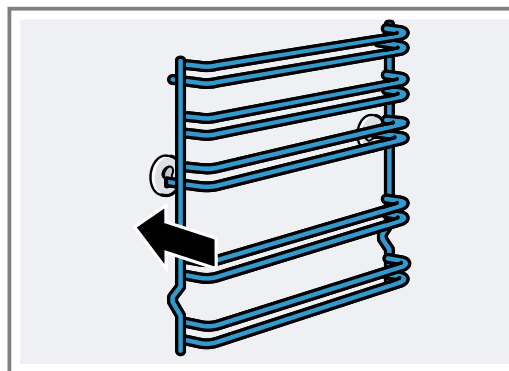


21.2 Statīvu ievietošana

1. Statīvu vispirms iestipriniet aiz mugures buksē, viegli pastumiet uz aizmuguri



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



Statīvi der gan labajai, gan kreisajai pusei. 1. un 2. gatavošanas līmenis atrodas apakšā, bet 3., 4. un 5. gatavošanas līmenis – augšā.

22 Ierīces durvis

Parasti pietiek ar ierīces durvju notīrīšanu no ārpuses. Ja ierīces durvis ir ļoti netīras no iekšpuses un ārpuses, tās var noņemt un notīrīt.

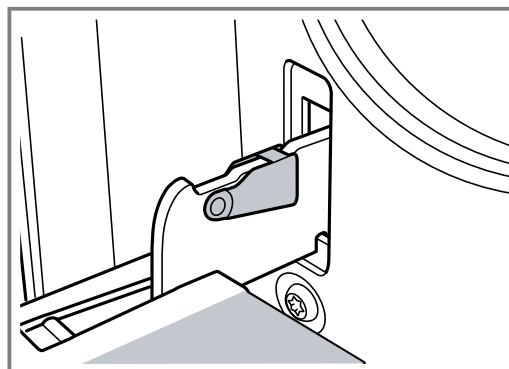
22.1 Durvju viras

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.

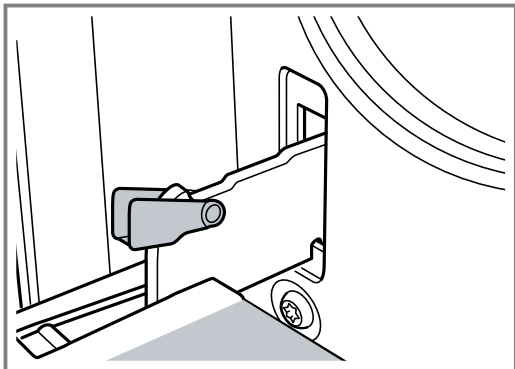
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

1. Katrai durvju virai ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir pielocītas, cepeškrāsns durvis ir nostiprinātas.



Tās nevar izcelt no virām.

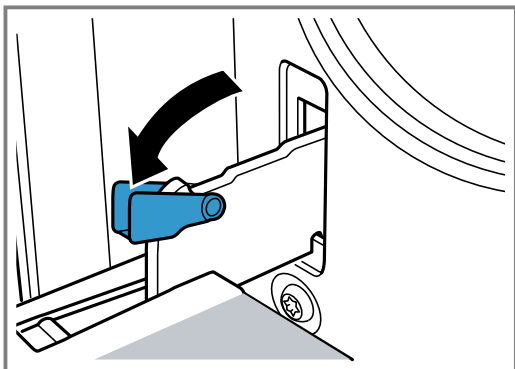
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



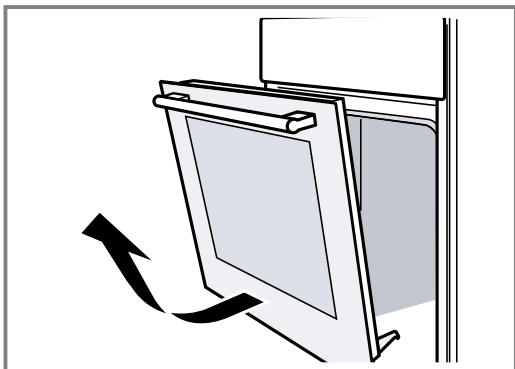
Viras nevar aizcirsties.

22.2 Ierīces durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam.
2. Atlokiet kreisās un labās puses viras fiksēšanas sviras.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz galam. Ar abām rokām satveriet labajā un kreisajā pusē. Nedaudz paspiediet aizvēršanas virzienā un izvelciet.



22.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

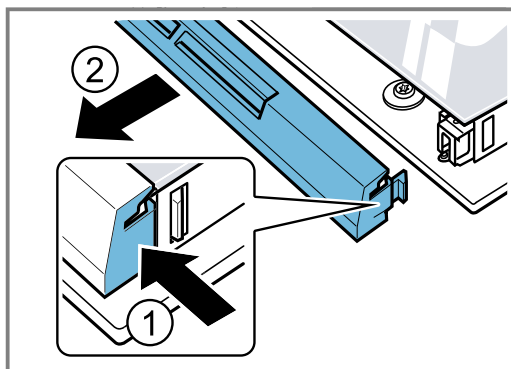
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

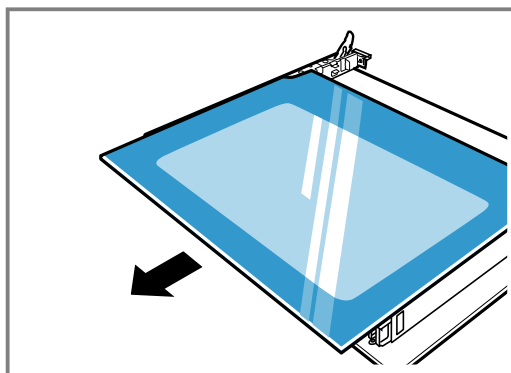
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet cimdus.

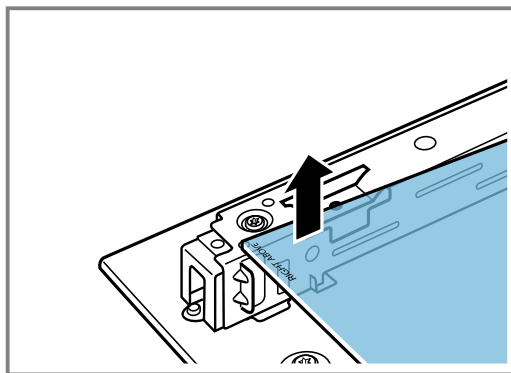
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 24
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



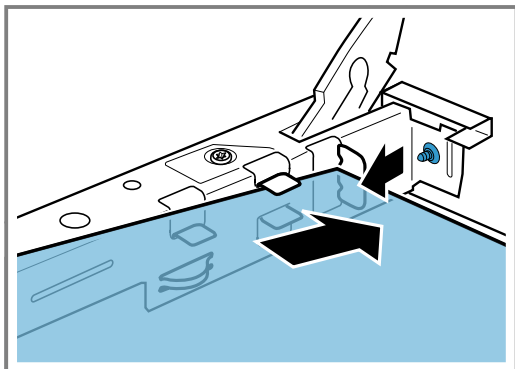
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



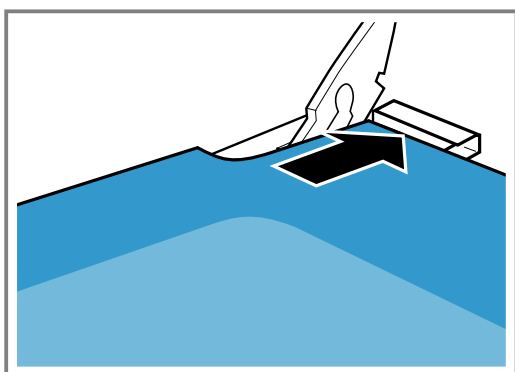
22.4 Durvju stiklu uzstādīšana

Uzstādot pievērsiet uzmanību tam, lai uzraksts „right above” nebūtu apgriezts otrādi.

1. Iebīdiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



2. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdiet slīpi virzienā uz aizmuguri.



Ievadiet stiklu abās atverēs apakšpusē. Gludajai stikla virsmai ir jābūt vērstai uz āru.

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to.

Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.

4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.

→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 25

Piezīme: Cepeškrāsns sāciet lietot tikai pēc tam, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

22.5 Ierīces durvju ievietošana

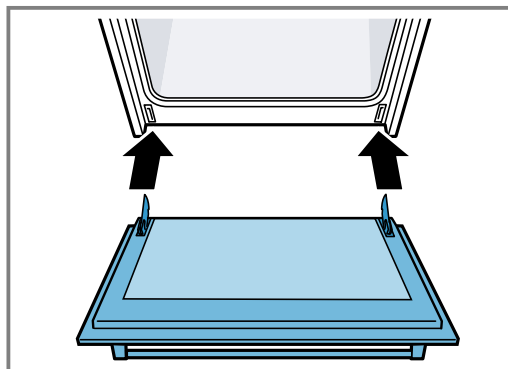
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērstā secībā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

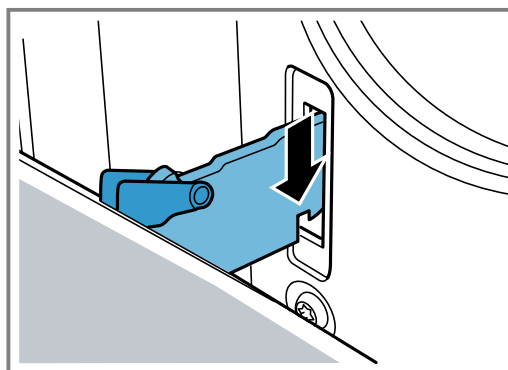
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

- Tādā gadījumā neturieties pie durvju viras. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

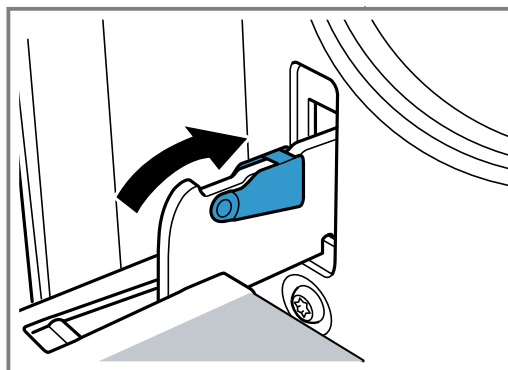
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

22.6 Durvju papildu drošība

Ir pieejamas papildu aizsargierīces, kas nepieļauj saskari ar cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzstādiet šīs aizsargierīces. Šo papildaprīkojumu 11023590 varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgaismes risks!

Ilgākas cepšanas vai vārīšanas laikā cepeškrāsns durvis var kļūt ļoti karstas.

- Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

23 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.



- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Sildvirsmā automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

23.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Drošinātājs ir bojāts. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pilnībā neizslēdzas.	Pēc iestatīta gatavošanas ilguma beigām ierīce pārstāj karsēt. Neizslēdzas cepeškrāsns lampa un dzesēšanas ventilators. Karsēšanas režīmos ar gaisa cirkulāciju turpina darboties gatavošanas nodalījuma aizmugures sienā iebūvētais ventilators. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. ✓ Ierīce ir izslēgta. ✓ Cepeškrāsns lampa un aizmugures sienā iebūvētais ventilators ir izslēgti. ✓ Dzesēšanas ventilators automātiski izslēdzas, tiklīdz ierīce ir atdzisusi.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 19
Displejā deg S R F E , un ierīci nevar iestatīt.	Ir aktivizēta bērnu drošības sistēma. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 19
Displejā redzams ziņojums ar E , piemēram, E05-32 .	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> 1. Nospiediet . <ul style="list-style-type: none"> - Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. 2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, izsauciet klientu servisa speciālistu. Norādiet precīzu un pilnīgu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 28

23.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Rādījums - mirgo sildriņķu indikatoros.	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi ar roku nosedziet vadības paneli.
F2, F4	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
F5 + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gatavošanu.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Lai izslēgtu rādījumu un varētu no jauna iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram simbolam.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar energopapgādes uzņēmumu.

23.3 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasi traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

23.4 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sūkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

23.5 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 25 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvu ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

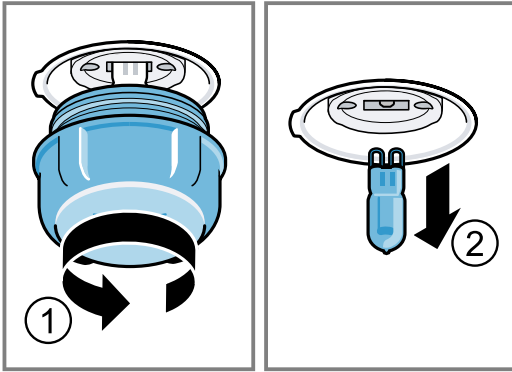
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
 - Gatavošanas nodaļējums ir atdzisis.
 - Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļējumā iekļāviet trauku divi.
 2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi.

3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
7. Izņemiet trauku divi no gatavošanas nodalījuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

24 Transportēšana un likvidēšana

Šeit uzzināsiet, kā sagatavot ierīci transportēšanai. Tāpat uzzināsiet par nolietotu ierīču likvidēšanu.

24.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

24.2 Ierīces transportēšana

Glabājiet ierīces oriģinālo iepakojumu. Transportējiet ierīci tikai oriģinālajā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

1. Nostipriniet visas ierīces kustīgās daļas ar līmlenti, kuru pēc tam varēs noņemt, neatstājot pēdas.
2. Ievietojiet visas piederumu daļas, piemēram, cepamās plātnis, attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap malām, lai nepieļautu ierīces sabojāšanu.
3. Lai novērstu sadursmi ar durvju stiklu no iekšpuses, starp priekšpusi un aizmuguri ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu.
4. Lietojot līmlenti, nostipriniet durvis un augšējo pārsegu, ja tāds ir uzstādīts, pie ierīces malām.

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

1. Lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamajiem bojājumiem transportēšanas laikā, iesaiņojiet ierīci aizsargājošā iepakojumā.
2. Transportējiet ierīci vertikālā stāvoklī.
3. Neturiet ierīci aiz durvju roktura vai savienojumiem ierīces aizmugurē, jo šādi tos var sabojāt.
4. Nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus.

25 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

Piezīme: Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tīmeklī.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

25.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

26 Labākam rezultātam

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Šos ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

26.1 Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

Piezīme:

Pirmajā ierīces lietošanas reizē ņemiet vērā šādu svarīgu informāciju:

- → "Drošība", Lappuse 2
- → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 6
- → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 5

1. Izvēlieties piemērotu ēdienu no ēdienu pārskata.

Piezīme: Ja neatrodāt tieši tādu ēdienu vai lietojumu, kādu vēlaties pagatavot vai veikt, orientējieties pēc līdzīga ēdiena.

2. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.

3. Izvēlieties piemērotus traukus un piederumus.

Izmantojiet iestatīšanas ieteikumos minētos traukus un piederumus.

4. Ierīci iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.

5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

6. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

26.2 Kondensāta veidošanās

Šeit uzzināsi, kā rodas kondensāts, kā nepieļaut bojājumus un kā mazināt kondensāta veidošanos. Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Tā kā jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva, tās darbības laikā ārpusē nokļūst tikai nedaudz siltuma. Tā kā starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām pastāv lielas temperatūras atšķirības, uz ierīces durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var veidoties kondensāts. Kondensāta veidošanās ir normāla fizikāla parādība.

Lai nepieļautu bojājumus, noslaukiet kondensātu. Ierīces iepriekšēja uzkaršēšana mazina kondensāta veidošanos.

26.3 Derīgi zināt

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms izvēlieties mazākās vērtības un, ja nepieciešams, nākamajā reizē pārejiet uz lielākām.

Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot augstāku temperatūru. Šādi ēdiens kļūst gatavs tikai no ārpuses, bet neizcepas pilnībā.

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Šādi varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas. Iepriekšēja uzkaršēšana parasti nav nepieciešama. Ja tomēr vēlaties uzkaršēt iepriekš, cepšanas laiks salīdzinājumā ar norādīto samazināsies par dažām minūtēm. Gatavojot noteiktus ēdienus, ir nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana. Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkaršēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet. Tādējādi iegūsi optimālu gatavošanas rezultātu un ietaupīsi līdz pat 20% enerģijas.
- Karstā gaisa saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi produkts labāk saglabā sulīgumu un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas īpatnībām un pārtikas produkta varat ietaupīt enerģiju. Iepriekšēja uzkaršēšana vai ierīces durvju atvēršana gatavošanas laikā liedz izpausties šim efektam. Karsēšanas režīmu "Saudzējošs karstais gaiss" izmanto enerģijas patēriņa noteikšanai gaisa cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Oriģinālie piederumi ir optimāli pielāgoti gatavošanas nodalījumam un karsēšanas režīmiem. Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Izgrieziet cepampapīru atbilstīgā izmērā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

26.4 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
piebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai veidne uz restēm	2
nepiebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai cepamajā plātī	2–3

Cepšanai vairākos līmeņos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz restēm:	Augstums
pirmās restes	3
otrās restes	1

Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamās plāts	5
Universālā panna	3
Cepamās plāts	1

Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas vienlaikus ievietoti cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem. Šādā gadījumā varat izņemt jau gatavo ēdienu un turpināt gatavošanu ar otru cepamo plāti. Nepieciešamības gadījumā varat mainīt cepamo plāšu novietojumu un virzienu.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

26.5 Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Ieteicamie iestatījumi kūkām un konditorejas izstrādājumiem

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas veida un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni. Vispirms iestatiet īsāku laiku. Nepie-

ciešamības gadījumā nākamreiz iestatiet ilgāku laiku. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk.











Padomi cepšanai

Esam sagatavojuši padomus labam cepšanas rezultātam.














Tēma	Padoms
Kūkai jāuzbriest vienmērīgi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ietaukojiet tikai saliekamās veidnes pamatni. ■ Kūku pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet no cepšanas veidnes, lietojot nazi.
Mazi cepumi cepšanas laikā nedrīkst salipt kopā.	Ap katru cepumu atstājiet vismaz 2 cm brīvas vietas. Šādā gadījumā cepumi varēs brīvi uzbriest un no visām pusēm kļūt brūni.
Pārbaudīt, vai kūka ir gatava.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas visbiežākajā vietā. Kad mīkla vairs nepielīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Vēlaties cept pēc savas receptes.	Cepšanas tabulās sameklējiet līdzīgus cepumus.
Vēlaties izmantot silikona, stikla, plastmasas vai keramikas cepšanas veidnes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Veidnei jābūt līdz 250 °C karstumizturīgai. ■ Šādās formās kūkas mazāk apbrūninās.

Ieteicamie iestatījumi










Kūkas veidnēs

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Vienkārta biskvīta kūka	Apļa vai taisnstūra veidne	2		160–180	50–60
Vienkārta biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apļa vai taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Viegla biskvīta kūka	Apļa vai taisnstūra veidne	2		150–170	60–80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		160–180	30–40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Strūdele	Tartes veidne	1		200–240	25–50
Pīrāgs	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–180	25–35
Biskvīta kūka	Kēksu veidne	2		150–170	60–80
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170	30–40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–170	35–45













Plātsmaize

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta kūka ar pildījumu	Universālā panna	3		160–180	20–45
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	30–55
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	2		170–190	25–35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		160–170	35–45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160–180	60–90
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		170–180	25–35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	20–30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	30–50
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	40–65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Universālā panna	2		160–170	35–40
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170–190 ¹	15–20
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190–210	55–65
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180–200	35–45

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.**Rauga mīklas cepumi**

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2		170–190	20–40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu paplāte uz režģa	3+1		160–170	30–40
Mazi konditorejas izstrādājumi	Universālā panna	3		150–170	25–35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	25–40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		180–200	20–30
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	25–35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		170–190	30–45
Plaucētās mīklas izstrādājumi, piemēram, krēm kūkas, eklēri	Universālā panna	3		190–210	35–50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos, piemēram, krēm kūkas, eklēri	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		190–210	35–45

Cepumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150 ¹	30-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140-150 ¹	30-45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Cepumi	Universālā panna	3		140-160	20-30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130-150	25-35
Cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130-150	30-40
Bezē	Universālā panna	3		80-100	100-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		90-100	100-150
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem	Universālā panna	2		100-120	30-40
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		100-120	35-45
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		100-120	40-50
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		180-200	25-35

¹ Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

Padomi nākamai cepšanas reizei

Šeit atradīsiet padomus gadījumiem, ja cepšanas laikā kaut kas nebūs izdevies.

Tēma	Padoms
Kūka saplok.	<ul style="list-style-type: none"> levērojiet receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes. Izmantojiet mazāk šķidruma. Vai: <ul style="list-style-type: none"> Pazeminiet cepšanas temperatūru par 10 °C un paildziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk sausa.	Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C un saīsiniet cepšanas laiku.

Tēma	Padoms
Kūka ir pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet ievietošanas līmeni un piederumus. Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C. Vai: <ul style="list-style-type: none"> Paildziniet cepšanas laiku.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	levietojiet kūku vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> levietojiet kūku vienu līmeni zemāk. Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.

Tēma	Padoms
Ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pazeminiet cepšanas temperatūru. ▪ Atbilstoši piegrieziet cepampapīru. ▪ Novietojiet cepšanas veidni vidū. ▪ Mazos cepumus veidojiet vienādā lielumā un biežumā.
Kūka no ārpuses ir gatava, bet vidū nav izcepta.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku. ▪ Pievienojiet mazāk šķidrums. <p>Kūka ar sulīgu pildījumu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Izceptiet pamatni iepriekš. ▪ Apkaisiet izcepto pamatni ar mandelēm vai rīvmaizi. ▪ Uzlieciet pamatnei pildījumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no veidnes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļaujiet kūkai pēc cepšanas 5–10 minūtes atdzist. ▪ Ar nazi uzmanīgi atdaliet kūkas malu. ▪ Vēlreiz apgāziet kūku un vairākas reizes pārklājiet cepšanas veidni ar slapju, aukstu drānu. ▪ Nākamajā reizē ietaukojiet cepšanas veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

26.6 Maize un smalkmaizītes

Maizes mīklas cepšanai norādītās vērtības ir spēkā arī mīklas cepšanai taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU!

Karstā gatavošanas nodaļumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļuma grīdas.

Ieteicamie iestatījumi

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Maize, 750 g, taisnstūra veidnē un klona	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		180–200	50–60
Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un klona	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–220	35–50
Maize, 1 500 g, taisnstūra veidnē un klona	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		180–200	60–70
Pitas maize	Universālā panna	3		240–250	25–30
Pitas maize, saldēta ¹	Universālā panna	2		200–220 ²	10–25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Universālā panna	3		170–180 ²	20–30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		160–180 ²	15–25

¹ Gatavošana jāveic uz ierīces cepamās plāts.

² Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Maizītes, svaigas	Universālā panna	3	☐	200–220	20–30
Grauzdiņi ar piedevām, 4 gab.	Režģis	3	☐	200–220	15–20
Grauzdiņi ar piedevām, 12 gab.	Režģis	3	☐	220–240	15–25

¹ Gatavošana jāveic uz ierīces cepamās plāts.
² Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

26.7 Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas

Šeit sniegta informācija par picām, sāļajiem pīrāgiem un pikantajām kūkām.

Ieteicamie iestatījumi

Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Svaiga pica	Universālā panna	3	☐	170–190	20–30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☐	160–180	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2	☐	250–270 ¹	20–30
Atdzesēta pica	Universālā panna	1	☐	180–200 ¹	10–15
Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	2	☐	190–210	15–20
Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + Režģis	3+1	☐	190–210	20–25
Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3	☐	180–200	20–25
Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + Režģis	3+1	☐	170–190	20–30
Mazās picas, saldētas	Universālā panna	3	☐	190–210	10–20
Pikanta kūka veidnē	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	☐	170–190	40–50
Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi	Tartes veidne	2	☐	190–210	35–45
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2	☐	170–190	55–65
Pīrādziņi ar tunci	Universālā panna	3	☐	180–190	35–45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3	☐	190–210	25–35

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

26.8 Sacepumi un gratēni

Sacepuma cepšanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un pudiņa biezuma.

Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, sekļus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

Varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

- Universālā panna: 2. līmenis

Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Veidnes gatavošanas nodalījumā ievietojiet vienu otram blakus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna.

Ieteicamie iestatījumi**Sacepumi un gratēni**

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–60
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		180–200	50–60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		150–170	60–80
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150–160	70–80

26.9 Gaļa, putnu gaļa un zivs

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanas norādījumi atbilstoši piedāvātajām svāra vērtībām. Ja gatavojat ēdienus, kas ir lielāki vai smagāki, nekā norādīts iestatīšanas ieteikumos, vienmēr izmantojiet viszemāko temperatūru. Ja gatavojat vairākus gabalus, iestatiet gatavošanas laiku, ņemiet vērā vissmagākā gabala svaru. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Cepšana un grilēšana uz restēm

Cepšana uz restēm ir piemērota, gatavojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu, un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.
- Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz restēm. Papildus vismaz par vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu, to novietojot ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

Cepšana traukā

Ēdienu, kas pagatavots traukā, var ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pasniegt šajā pašā traukā. Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet cepeškrāsnij piemērotus, karstumizturīgus traukus.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Iepriekš pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas nodalījumam.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki.
- Spīdīgi cepšanas trauki no nerūsējoša tērauda vai alumīnija ir piemēroti tikai daļēji. Tie atstaro siltumu kā spogulis. Pārtikas produkti gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Atbilstoši paaugstiniet temperatūru un pāldziniet gatavošanas laiku.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

Trauks bez vāka

- Izmantojiet augstu cepšanas veidni.
- Novietojiet trauku uz režģa.

- Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Izvēlieties augstāku temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Kad pēc gatavošanas atver vāku, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu ledusskapja temperatūrā esošu gaļas, putnu gaļas produktu un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidrums. Trauka pamatni nosedziet ar šķidrumu aptuveni 1–2 cm dziļumā.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērstas krūtiņas vai ādas puse.
- Grilējamo ēdienu apgrieziet uz otru pusi, lietojot grila stangas. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāliet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Padomi gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanai

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, ievērojiet sniegtās norādes

Putnu gaļa

- Gatavojot pili vai zosi, ievietojiet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Gaļa

- Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai sadaliet to šķēlēs.
- Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar šķidrumu aptuveni 1/2 cm dziļumā.
- Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgrozāt cepeti, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vēsta ādas puse.
- Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks.
- Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku ir ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma, un mērci var pagatavot tieši traukā.
- Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.
- Cepšanas laikā iztvaiko traukā esošais šķidrums. Ja vajadzīgs, papildiniet trauku ar karstu šķidrumu.
- Starp gaļu un trauka vāku jāpaliek vismaz 3 cm spraugai. Gaļa var uzbriest.
- Nepieciešamības gadījumā apcepjiet gaļu pirms sautēšanas. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai par aptuveni 1–2 cm.

Zivis

- Vesela zivs nav jāgroza.
- Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas nodalījumā peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu.

- Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsnij piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.
- Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.
- Sautējot ielejiet traukā no divām līdz trim ēdamkarotēm šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Padomi cepšanai un sautēšanai

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu cepšanas un sautēšanas rezultātu.

Tēma	Padoms
Liesa gaļa nedrīkst kļūt sausa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liesu gaļu ieziediet ar taukiem vai pārklājiet ar speķa strēmelītēm.
Ja vēlaties pagatavot cepeša gabalu ar ādu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Krusteniski iegrieziet ādu. ▪ Cepeša gabalu vispirms cepiet ar ādu uz leju.
Gatavošanas nodalījumam jāpaliek iespējami tīram.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Noslēgtā cepeštraukā pārtikas produktus gatavojiet augstākā temperatūrā. Vai: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Izmantojiet grila plāti. Grila plāti var iegādāties kā papildpiederumu.
Gaļai, piemēram, rostbifam, ir jābūt karstam un mikstam.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks. ▪ Ēdienu pēc gatavošanas ietiniet folijā.

Ieteicamie iestatījumi

Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3		220–230	30–35
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	3		190–210	20–25
Pīle, bez pildījuma, 2 kg	Trauks bez vāka	2		190–210	100–110
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Trauks bez vāka	3		240–260	30–40
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	120–140
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Trauks bez vāka	3		220–240	40–50
Jauns tītars, 2,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	80–100
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240–260	80–100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	90–100

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	1		180–200	140–160
Cūkgaļas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Trauks bez vāka	1		170–190	190–200
Cūkgaļas gurna gabala cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		190–210	130–140
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		3	20–25 ¹
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Trauks bez vāka	3		210–220	45–55
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	100–120 ²
Rostbīfs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Hamburgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4		3 ³	25–30 ¹
Teļa cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	120–140
Teļa stilbs, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		210–230	130–150
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	70–80 ⁴
Jēra mugura ar kaulu, vidēji cepta, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–190	45–55 ⁴
Grilētas desiņas	Režģis	3		3	20–25 ¹
Maltas gaļas cepetis, 1 kg	Trauks bez vāka	2		170–180	70–80

¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

² Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

³ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁴ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

Zivis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		2	20–25 ¹
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1 kg, piemēram, jūraskarūsa	Režģis	2		180–200	45–50 ¹
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Režģis	2		170–190	50–60 ¹
Zivs fileja, zivs steiks, 2–3 cm biezs, grilēts	Režģis	3		2	20–25 ¹

¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Padomi nākamajai cepšanas reizei

Šeit atradīsiet padomus gadījumiem, ja cepot kaut kas nebūs izdevies uzreiz.

Tēma	Padoms
Cepetis ir pārāk brūns, un tā āda vietām ir apdegusi.	<ul style="list-style-type: none"> Atlasiet zemāku temperatūru. Saīsiniet cepšanas ilgumu.
Cepetis ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> Atlasiet zemāku temperatūru. Saīsiniet cepšanas ilgumu.

Tēma	Padoms
Cepeša garoza ir pārāk plāna.	<ul style="list-style-type: none"> Paaugstiniet temperatūru. Vai: <ul style="list-style-type: none"> Pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilu.
Cepeša mērce ir piedegusi.	<ul style="list-style-type: none"> Lietojiet mazāku trauku. Cepot pievienojiet vairāk šķidruma.

Tēma	Padoms
Cepeša mērce ir pārāk gaiša vai ūdeņaina.	<ul style="list-style-type: none"> Lai iztvaikotu vairāk šķidruma, lietojiet lielāku trauku. Cepot pievienojiet mazāk šķidruma.

Tēma	Padoms
Sautējot gaļu, tā piedeg.	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai cepeštrauka vāks ir piemērots un cieši pieguļ. Pazeminiet temperatūru. Sautējot pievienojiet šķidrumu.

26.10 Dārzeni un piedevas

Šeit sniegta informācija par dārzeņu produktu pagatavošanu, kurus varat izvēlēties kā piedevas dažādām ēdienreizēm.

Ieteicamie iestatījumi

Dārzeni un piedevas

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	10–20
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		190–210	25–35
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, fritēti kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, rīvēti cepti kartupeļi	Universālā panna	3		200–220	25–35
Fritēti kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		190–210	30–40

26.11 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta gatavošana

- Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
- 1 litru piena ar 3,5% tauku saturu uzkarsējiet uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.

- Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
- Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
- Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

Ieteicamie iestatījumi

Jogurts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms/funkcija	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Jogurts	Tase/burciņa	Gatavošanas nodalījuma grīda		-	4–5 stundas

26.12 Padomi gatavošanai bez akrilamīda

Akrilamīds ir kaitīgs veselībai un rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus.

Ēdiens	Padoms
Vispārīga in-formācija	<ul style="list-style-type: none"> Jāizmanto iespējami īsāks gatavošanas laiks. Ēdienu apbrūniniet zeltaini dzeltenu, nevis pārāk tumšu. Izmantojiet lielus, biezus pārtikas produktus. Tie satur mazāk akrilamīda.
Cepšana ce-peškrāsnī	<ul style="list-style-type: none"> Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas, nepārsniedzot 200 °C. Karstā gaisa režīmā iestatiet temperatūru, kas nepārsniedz 180 °C.
Cepumi	<ul style="list-style-type: none"> Apziediet parastos vai apaļos cepumus ar olu vai olas dzeltenumu. Tas samazina akrilamīda veidošanos.
Fritēti kartupeļi ce-peškrāsnī	<ul style="list-style-type: none"> Fritētos kartupeļus uz plāts izklājiet vienmērīgi vienā kārtā. Uz vienas plāts cepiet vismaz 400 g, lai fritētie kartupeļi neizkalstu.

Ieteicamie iestatījumi





Žāvēšana

Tabulā atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, piemēram izmantojiet līdzīgus tabulā minētos pārtikas produktus.

Piezīme:

Žāvēšanai izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

- 1 restes: 3. līmenī
- 2 restes: 3. un 1. līmenī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Augļi ar sēkliņām, piemēram, ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz restēm	Režģis	3 3+1		80	4–8 stundas
Saknes, piemēram, burkāni, rīvētas, blanšētas	Režģis	3 3+1		80	4–7 stundas
Sēnes šķēlītēs	Režģis	3 3+1		80	5–8 stundas
Garšaugi, notīrīti	Režģis	3 3+1		60	2–5 stundas

26.14 Konservēšana

Konservējiet augļus un dārzeņus, tos karsējot un hermētiski noslēdzot stikla traukos.

- Izmantojiet tikai karstumizturīgas, tīras un nebojātas burkas, gumijas blīves un skavas.
- Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus.
- Izmantojiet tikai vienāda tilpuma burkas ar tādu pašu pārtikas produktu.

26.13 Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt pārtikas produktus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ tiek koncentrētas aromātvielas. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un lieluma. Jo ilgāk produkti tiks žāvēti, jo labāks būs konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriezīsiet produktus, jo ātrāk tiks sasniegtas žāvēšanas beigas un jo aromātiskāks saglabāsies produkts. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Sagatavošana žāvēšanai

- Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un zaļumus un rūpīgi tos nomazgājiet. Izklājiet restes ar cepamo papīru vai pergamentu. Rūpīgi noteciniet un nosusiniet augļus.
- Sagrieziet augļus vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Lieciet nemizotus augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos cits virs cita.
- Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Rūpīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.
- Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.
- Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties jānoņem no papīra.

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja konservēšanas laikā tiek pieļauta kļūda, burkas var saplīst.

- Ievērojiet norādītās iestatījumu vērtības.
- Izmantojiet tikai tīras un nebojātas burkas.
- Vienlaicīgi konservējiet ne vairāk kā sešas 1/2 vai 1 litra tilpuma burkas. Neizmantojiet lielākas burkas.

Augļu un dārzeņu sagatavošana konservēšanai

1. Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet.
2. Sagatavojiet augļus un dārzeņus, piemēram, nomizojiet, izņemiet kauliņus un sasmalciniet.
3. Piepildiet burku līdz aptuveni 2 cm no augšas.
4. Uzpildiet burkas ar karstu šķidrumu.
Vienlitra burkām nepieciešams aptuveni 400 ml šķidruma.
Augļiem: noputots cukura šķidrums
– Saldi augļiem – aptuveni 250 g cukura
– Skābiem augļiem – aptuveni 500 g cukura
Dārzeņiem:
– vārīts ūdens
5. Noslaukiet burku malas. Tām ir jābūt tīrām.
6. Katrai burkai uzlieciet gumijas blīvi un vāku.
7. Aizveriet traukus ar skavām.

Augļu vai dārzeņu konservēšana

1. Ievietojiet universālo pannu 2. ievietošanas līmenī.
2. Sagatavotās burkas universālajā pannā ievietojiet tā, lai tās nesaskartos.
3. Ielejiet 500 ml aptuveni 80 °C karsta ūdens universālajā pannā.

4. Iestatiet ierīci atbilstoši ieteiktajām iestatījumu vērtībām.
✓ Pēc aptuveni 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Burku saturs virmo.
5. Augļi
– Kad virmošana ir sākusies visās burkās, izslēdziet ierīci.
– Pēc norādītā papildu termiskās apstrādes laika izņemiet burkas no gatavošanas nodalījuma.
6. Dārzeņi
– Kad virmošana ir sākusies visās burkās, pazeminiet temperatūru līdz 120 °C.
– Pēc norādītā papildu termiskās apstrādes laika izslēdziet ierīci un izņemiet burkas no gatavošanas nodalījuma.
7. **UZMANĪBU!**
Lielas temperatūras atšķirības gadījumā burkas var saplīst
▶ Nenovietojiet burkas uz aukstas vai mitras pamatnes.
▶ Sargājiet burkas no caurvēja.
Novietojiet burkas uz tīra dvieļa un apsedziet.
8. Kad burkas ir atdzisušas, noņemiet skavas.

Ieteicamie iestatījumi

Konservēšana

Tabulā norādītie augļu un dārzeņu konservēšanas laiki ir aptuveni. Tos var ietekmēt telpas temperatūra, burku skaits, kā arī burku satura apjoms, siltums un kvalitāte. Norādītā informācija attiecas uz apaļām burkām ar 1 litra tilpumu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Dārzeņi, sarkanās bietes:	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. līdz virmošanai 2. no virmošanas sākuma: 35 3. papildu termiskā apstrāde: 30
Dārzeņi, piemēram, gurķi	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. līdz virmošanai 2. papildu termiskā apstrāde: 35
Dārzeņi, piemēram, rožkāposti	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. līdz virmošanai 2. no virmošanas sākuma: 45 3. papildu termiskā apstrāde: 30
Dārzeņi, piemēram, pupas, kolrābji, sarkanie kāposti	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. līdz virmošanai 2. no virmošanas sākuma: 60 3. papildu termiskā apstrāde: 30
Dārzeņi, piemēram, zirņi	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. līdz virmošanai 2. no virmošanas sākuma: 70 3. papildu termiskā apstrāde: 30
Augļi ar kauliņu, piemēram, ķirši, aprikozes, persiki, vīnogas, ērkšķogas, plūmes	1 litra konservēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. līdz virmošanai 2. papildu termiskā apstrāde: 30

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Sēkleņi, piemēram, āboli, zemenes, jāņogas	1 litra konservēšanas burkas	2		1. 170–180 2. -	1. līdz virmošanai: 30–40 2. papildu termiskā apstrāde: 25
Augļu biezenis, piemēram, āboli, bumbieri un plūmes	1 litra konservēšanas burkas	2		1. 170–180 2. -	1. līdz virmošanai: 30–40 2. papildu termiskā apstrāde: 35

26.15 Mīklas raudzēšana

Ierīcē rauga mīklu var uzraudzēt ātrāk nekā istabas temperatūrā.

Mīklas raudzēšana

Rauga mīklu vienmēr raudzējiet divos posmos: pirmo reizi kā veselumu (mīklas raudzēšana), bet otro – cepšanas veidnē (izstrādājuma raudzēšana).

1. Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā.
2. Novietojiet bļodu uz restēm.

3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.
4. Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums.
5. Turpiniet mīklas apstrādi un izveidojiet formu cepšanai.
6. Ievietojiet mīklu norādītajā ievietošanas līmenī.

Padoms: Ja vēlatiet ierīci iepriekš uzkarstēt, otro raudzēšanas posmu neizpildiet ierīcē.

Ieteicamie iestatījumi

Mīklas raudzēšana

Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma. Tādēļ tabulā norādītās ir orientējošas vērtības.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Rauga mīkla, viegla	1. Bļoda 2. Universālā panna	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 25–30 2. 10–20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	1. Bļoda 2. Universālā panna	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 60–75 2. 45–60

¹ Iepriekš uzkarstējiet iekārtu 5 minūtes.

26.16 Atkausēšana

Piemērots saldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī. Nav piemērots krēma vai putukrējuma tortēm.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- 1 restes: 2. līmenī
- 2 restes: 3. līmenī + 1

Piezīme: Plāni vai porcijās sasaldēti produkti atkūst ātrāk nekā lieli gabali.

- Pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restēm.
- Gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet vai apmaisiet ēdienus. Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no ierīces.
- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Ieteicamie iestatījumi

Atkausēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Konditorejas izstrādājumi, kūkas un maize, augļi, dārzeņi, gaļas izstrādājumi	Režģis	2 3+1		-	-

26.17 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārēji norādījumi

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

- Universālā panna/cepamā plāts: 3. līmenis
- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

Piezīme: Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas vienlaikus ievietotas cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem.

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenis
Cepamā plāts: 1. līmenis

Ieteicamie iestatījumi

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☐	140–150	30–40
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☼	140–150	30–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☼	140–150 ¹	30–45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☼	130–140 ¹	40–55
Kūciņas	Universālā panna	3	☐	150 ¹	25–35
Kūciņas	Universālā panna	3	☼	150 ¹	25–35
Kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☼	150 ¹	25–35
Kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☼	140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☐	160–170 ²	30–40

¹ Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkarsēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkarsēšanai.

² Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkarsēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkarsēšanai.

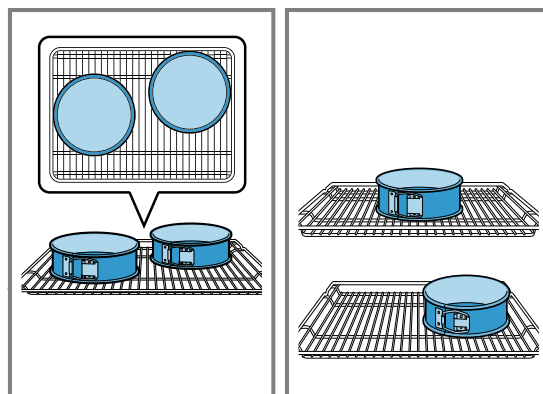
- Veidnes uz restēm:
pirmās restes: 3. līmenis
otrās restes: 1. līmenis



Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

- Cepamā plāts: 5. līmenis
Universālā panna: 3. līmenis
Cepamā plāts: 1. līmenis

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

Ja ar jūsu ierīci iespējams gatavot vairākos līmeņos, veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamišus vienu virs otras.




Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		170	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–160 ²	30–45

¹ Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

Grilēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Aceptas tostermaizes	Režģis	5		3	0,2–1,5



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001668154 (020202)

lv