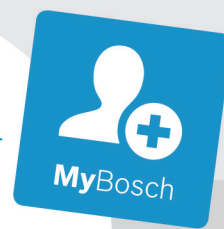




BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBF113B.1S

[lv] Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Mērķim atbilstīga lietošana | 4 |  | Ierīces durvis | 18 |
|  | Svarīgi drošības norādījumi | 4 | | Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana | 18 |
| | Vispārīgi | 4 | | Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana | 19 |
| | Halogēnspludze | 5 | | Durvju papildu drošība | 19 |
|  | Bojājumu iemesli | 6 |  | Traucējumi. Kā rīkoties? | 20 |
| | Vispārīgi | 6 | | Traucējumu novēršana pašu spēkiem | 20 |
|  | Uzstādīšana un pieslēgšana | 6 | | Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa | 20 |
| | Elektriskais pieslēgums | 6 |  | Klientu apkalpošanas dienests | 21 |
| | Pasākumi transportēšanas laikā | 7 | | E numurs un FD numurs | 21 |
|  | Vides aizsardzība | 7 |  | Pārbaudīts mūsu pavāru studijā | 21 |
| | Enerģijas taupīšana | 7 | | Vispārēji norādījumi | 21 |
| | Videi nekaitīga utilizācija | 8 | | Cepumi un kūkas | 22 |
|  | Ierīces apraksts | 8 | | Sacepumi un pudiņi | 26 |
| | Vadības panelis | 8 | | Gaļa, putnu gaļa un zivs | 26 |
| | Taustiņi un displejs | 9 | | Dārzeni un piedevas | 29 |
| | Karsēšanas režīmi un funkcijas | 9 | | Jogurts | 29 |
| | Temperatūra | 10 | | Akrilamīds pārtikas produktos | 29 |
| | Gatavošanas nodalījums | 10 | | Žāvēšana | 30 |
|  | Aprīkojums | 11 | | Mīklas raudzēšana | 30 |
| | Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi | 11 | | Atkausēšana | 31 |
| | Piederumu ievietošana | 11 | | Pārbaudes ēdieni | 31 |
| | Papildpiederumi | 11 | | | |
|  | Pirms pirmās lietošanas reizes | 12 | | | |
| | Pirmā lietošanas reize | 12 | | | |
| | Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana | 12 | | | |
|  | Ierīces lietošana | 13 | | | |
| | Ierīces ieslēgšana un izslēgšana | 13 | | | |
| | Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana | 13 | | | |
| | Ātrā uzkaršēšana | 13 | | | |
|  | Laika funkcijas | 14 | | | |
| | Gatavošanas laika iestatīšana | 14 | | | |
| | Beigu laika iestatīšana | 14 | | | |
| | Taimera iestatīšana | 15 | | | |
| | Pulksteņa laika iestatīšana | 15 | | | |
|  | Bērnu aizsardzības sistēma | 16 | | | |
| | Ieslēgšana un izslēgšana | 16 | | | |
|  | Mazgāšana | 16 | | | |
| | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | 16 | | | |
| | Tīrības uzturēšana | 17 | | | |
|  | Statīvs | 18 | | | |
| | Statņu demontēšana un montēšana | 18 | | | |

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com



Mērķim atbilstīga lietošana

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

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detaļa. Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums"

11. lappusē



Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi



Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.



Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Saduroties ar atvērtām ierīces durvīm, var būt savainojumus. Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Halogēnspuldze**⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījuma spuldzes stipri sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas pastāv apdegumu risks. Nepieskarieties stikla pārsegam. Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīnās. Arī tad, ja durvīnās ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīnās darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīkst lietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā. → "Mazgāšana" 16. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detaļa. Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Tas ir bīstami pārkaršanas dēļ.

Elektriskais pieslēgums

Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Obligāti jāievēro atbildīgā energoapgādes uzņēmuma noteikumi.

Ja ierīce ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantijas remontu.

Uzmanību!

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

- Montāžas laikā ierīcei jābūt atslēgtai no elektrotīkla.
- Ierīce atbilst I drošības klases prasībām, un to drīkst pieslēgt tikai iezemētai kontaktligzdai.
- Elektrokabelim jābūt H05 V V-F 3G tipa elektrokabelim ar vismaz 1,5 mm² šķērsriezumu.

Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Pieskaršanās spriegumam pieslēgtām detaļām var izraisīt elektrotraumu.

- Nekad nepieskarieties tīkla kontaktdakšai ar slapjām rokām.
- Tīkla vadu vienmēr velciet tikai aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada, jo tas var tikt bojāts.
- Nekad nevelciet kontaktdakšu, kamēr ierīce darbojas.

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, ka:

Norādījumi

- kontaktdakša un kontaktligzda ir saderīgi;
- vada šķērsriezums ir pietiekams;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- elektropadeves vada maiņu (ja tāda ir vajadzīga) veic kvalificēts elektriķis; maiņas elektropadeves vads ir pieejams klientu apkalpošanas dienestā;
- nav izmantoti vairāku kontaktlīgzdu savienojumi un pagarinātāji;
- izmantoti tikai tādi noplūdes strāvas aizsargslēdži, kuri apzīmēti ar simbolu; izmantojot slēdžus ar šo simbolu, ekspluatācija atbilst noteiktajām prasībām;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama.
- Nelociet, nesasmalciniet, nemainiet, nesāisiniet elektro vadu vai nenovietojiet to karstuma tuvumā.
- Nelociet, nesasmalciniet, nemainiet, nesāisiniet elektro vadu vai nenovietojiet to karstuma tuvumā.

Pasākumi transportēšanas laikā

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

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

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

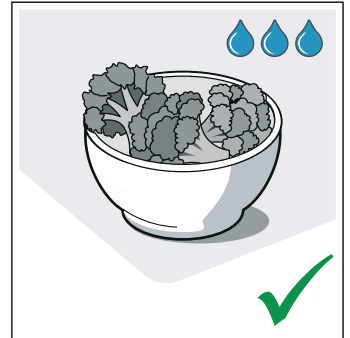
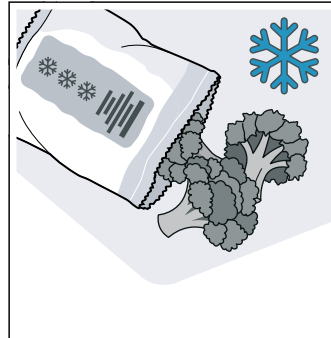
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Vides aizsardzība

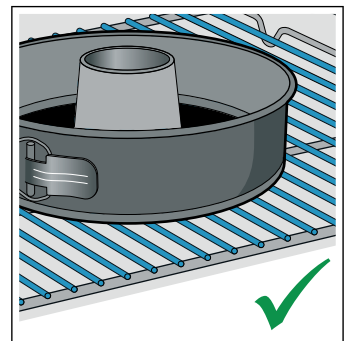
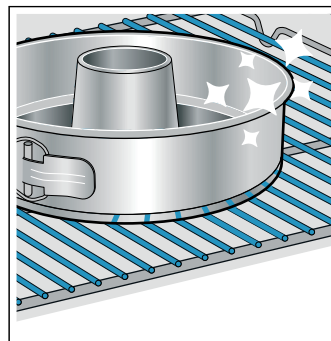
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

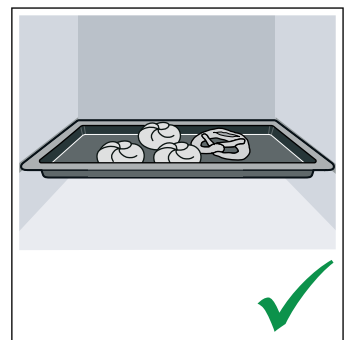
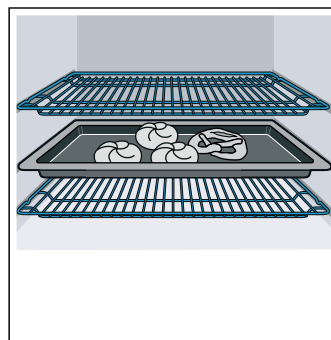
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



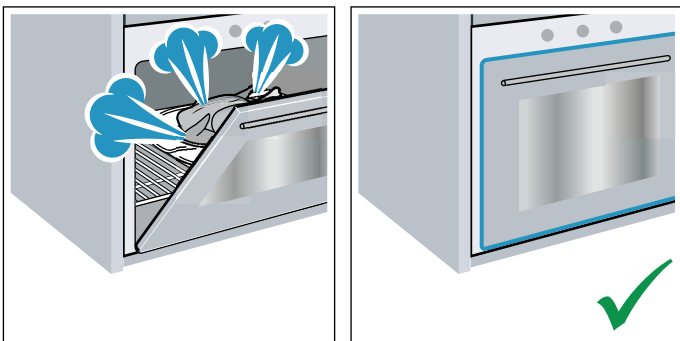
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



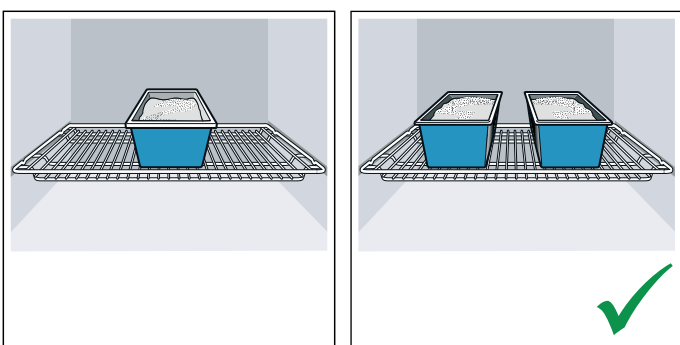
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad gatavošanas telpa vēl ir silta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas telpā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.



- Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un pabeigt gatavot ar atlikušo siltumu.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

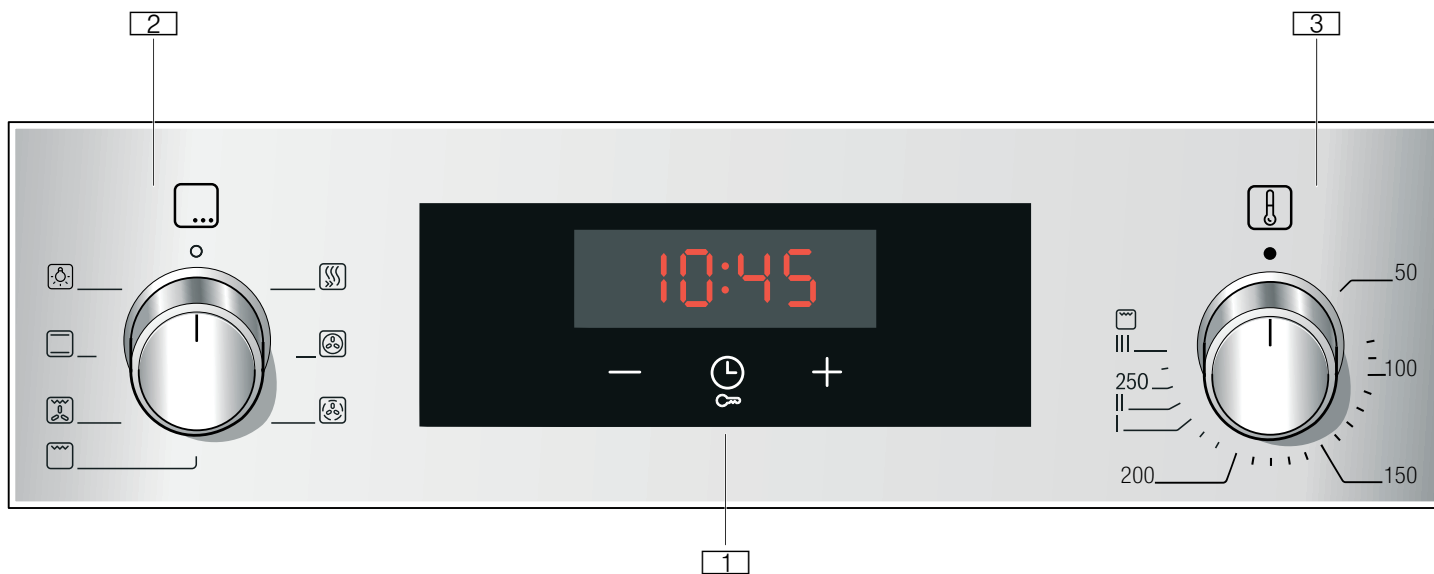
Ierīces apraksts

Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

Norādījums: Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Šajā nodaļā sniegts vadības paneļa un vadības elementu izvietojuma pārskats.



1 Taustiņi un displejs

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki, zem kuriem izvietoti sensori. Lai izvēlētos funkciju, tikai pieskarieties simbolam. Displejā tiek rādīti aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

2 Funkciju izvēles slēdzis

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmu un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var griezt no nulles pozīcijas uz kreiso un uz labo pusi.



3 Temperatūras izvēles slēdzis

Izmantojot temperatūras izvēles slēdzi, varat iestatīt karsēšanas režīma temperatūru vai izvēlēties citu funkciju iestatīšanu. Temperatūras izvēles slēdzi var griezt no nulles pozīcijas tikai uz labo pusi līdz atdurei. Negrieziet slēdzi tālāk.

Norādījums: Dažu ierīču rokturslēdži ir iegremdējami. Lai iebīdītu vai izbīdītu rokturslēdzi, nospiediet to, kad tas ir nulles pozīcijā.

Taustiņi un displejs

Ar taustiņiem var iestatīt dažādas ierīces papildfunkcijas. Displejā redzamas attiecīgās vērtības.

| Simbols | Nozīme | |
|---|-------------------------|--|
|  | Laika funkcijas | Vairākkārt pieskaroties, tiek atlasīts taimeris  , gatavošanas laiks \rightarrow , beigu laiks \rightarrow un pulkstenis. |
| | Bērnu drošības funkcija | Turiet nospiestu apmēram 4 sekundes, lai vadības paneli bloķētu un atbloķētu cepeškrāsns funkcijas. |
| - | Mīnuss | Iestatāmo vērtību samazināšana. |
| + | Pluss | Iestatāmo vērtību palielināšana. |

Karsēšanas režīmi un funkcijas


Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.

Taustiņi






Zem atsevišķajiem taustiņiem atrodas sensori. Jums nav jāspiež stipri. Vienkārši pieskarieties attiecīgajam simbolam.

Displejs

Displeja priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik tiek lietota.



Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Deg tas simbols, kura vērtība pašlaik ir priekšplānā.

Lai vienmēr izvēlētos piemērotāko ēdiena karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

| Karsēšanas režīms | Lietojums | |
|---|--|--|
|  3D karstais gaiss | Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. | |
|  Saudzējošais karstais gaiss | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējās uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. | |
|  Lielu gabalu grilēšana | Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa uzkarst visa virsma. | |
|  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu | Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators tiek pārmaiņus ieslēgts un izslēgts. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu. | |
|  Karsēšana no augšas/apakšas | Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā. | |

Citas funkcijas



Jaunā cepeškrāsns nodrošina arī citas funkcijas, kas šajā nodaļā tiek īsi aprakstītas.

| Funkcija | Lietojums | |
|--|--|--|
|  Ātrā uzkaršēšana | Gatavošanas nodalījuma ātra iepriekšējā uzkaršēšana, bez piederumiem. | |
|  Gatavošanas nodalījuma apgaismojums | Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana, ierīce netiek darbināta. Atvieglo, piemēram, gatavošanas nodalījuma tīrīšanu. | |


Temperatūra

Gatavošanas nodalījuma temperatūru iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi. Ar to var izvēlēties arī citu funkciju jaudas līmeņus.

Ja temperatūra iestatīta virs 250 °C, ierīce pēc apm. 10 minūtēm pazemina temperatūru līdz apm. 240 °C. Ja ierīcei ir augš./ap. karsēšanas veids vai apakšējās karsēšanas veids, pazemināšana nenotiek.

| Pozīcija | | Nozīme |
|--|------------------------|--|
| ● | Nulles pozīcija | Ierīce nekarsē. |
| 50-275 | Temperatūras diapazons | Iestatāmā temperatūra gatavošanas nodalījumā (°C). |
| 1, 2, 3 vai I, II, III | Grilēšanas līmeņi | Lielu gabalu  un mazu gabalu  grilēšanas iestatāmie līmeņi (atkarībā no ierīces tipa). 1. līmenis = viegls 2. līmenis = vidējs 3. līmenis = intensīvs |

Temperatūras rādījums

Kad ierīce karsē, displejā deg simbols . Tas nodziest karsēšanas pārtraukumu laikā.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkarsēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā, ir tad, kad simbols nodziest pirmo reizi.

Norādījums: Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

Gatavošanas nodalījums

Dažādi elementi gatavošanas nodalījumā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas nodalījumā ir plašs apgaismojums, un dzesēšanas ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

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

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums ierīces darbības laikā ir ieslēgts, kad izmantojat lielāko daļu karsēšanas režīmu un funkciju. Kad darbība tiek pabeigta, izmantojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums tiek izslēgts.

Pārslēdzot funkciju izvēles slēdzi gatavošanas nodalījuma apgaismojuma pozīcijā, varat ieslēgt apgaismojumu, nekarsējot ierīci. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrīšana.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators tiek ieslēgts un izslēgts pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšdaļu.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

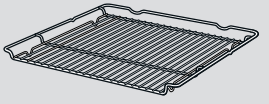
Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

Aprīkojums

Jūsu ierīcei ir pieejami dažādi piederumi. Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

| | |
|--|--|
|  | <p>Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.</p> |
|  | <p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.</p> |
|  | <p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p> |

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti Jūsu ierīcei.

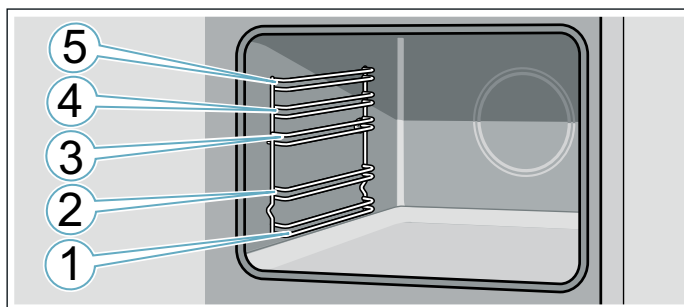
Piederumus papildus iespējams iegādāties klientu servisā, specializētos veikalos vai internetā.

Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē funkciju darbību. Tiklīdz tie atdziest, sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

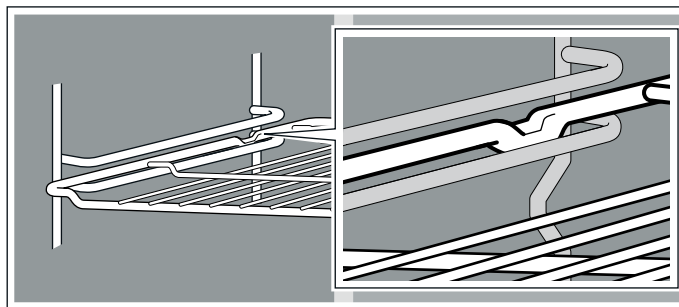
Dažās ierīcēs augšējais ievietošanas līmenis gatavošanas nodalījumā ir atzīmēts ar grila simbolu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkt aptuveni līdz pusei.

Ievietojot gatavošanas nodalījumā, ievērojiet, lai piederuma izliekums būtu mugurpusē. Tikai tā tas tiek nofiksēts.



Norādījumi

- Stingri turiet cepamās plāts malas ar abām rokām un paralēli iebīdiet to statīvā. Iebīdot cepamo plāti, nekustiniet to uz vienu vai otru malu. Pretējā gadījumā cepamo plāti ir grūti iebīdīt. Var tikt sabojātas emaljētās virsmas.
- Vienmēr ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskartos.
- Izņemiet piederumus, ko neizmantojat gatavošanas laikā, no gatavošanas nodalījuma.

Papildpiederumi

Papildpiederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet mūsu katalogos vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas tīmeklī dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju skatiet pirkuma dokumentos.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 21. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa.

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

Profesionālā panna

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai. Lieliski piemērota, piemēram, baklažānu sacepuma pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.



Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic dažas darbības. Tostarp arī ierīces un piederumu tīrīšana.


Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla displejā redzams laiks. Iestatiet pareizo laiku.

Pulksteņa laika iestatīšana

Raugiet, lai funkciju izvēles slēdzis būtu nulles pozīcijā.

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Iestatiet pulksteni ar taustiņu **-** vai **+**.
2. Lai apstiprinātu, pieskarieties taustiņam . Displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

Lai novērstu smaržu, kas raksturīga jaunām ierīcēm, karsējiet tukšu un aizvērtu gatavošanas nodalījumu.

Raugiet, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu iepakojuma atlikumu, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmlenti. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet norādītos iestatījumus. Nākamajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt karsēšanas režīmu un temperatūru. → "Ierīces lietošana" 13. lappusē

| Iestatījumi | |
|-------------------|---|
| Karsēšanas režīms | 3D Karsts gaiss  |
| Temperatūra | maksimums |
| Laiks | 1 stunda |

Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.

Kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis, notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

Piederumu tīrīšana

Kārtīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu vai mīkstu suku.

Grila plāts

Grilēšanai bez režģa vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.

Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni.

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks

Sautējumiem un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos

Ar izbīdīšanas vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Ierīces lietošana


Jūs jau uzzinājat informāciju par vadības elementiem un to darbības veidu. Tālāk aprakstīts, ka iestatīt ierīci.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

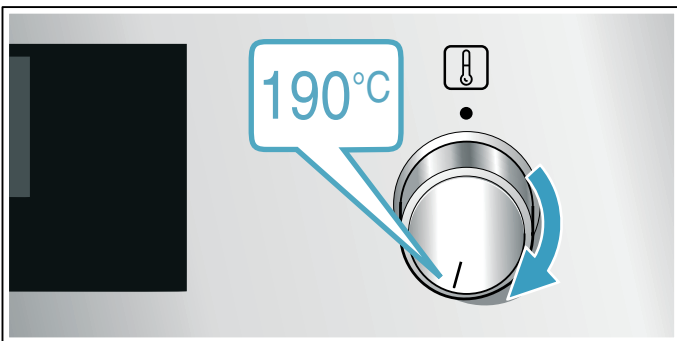
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

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

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas režīmu.



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



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 14. lappusē



Mainīšana

Ar attiecīgo izvēles slēdzi jebkurā laikā var mainīt karsēšanas režīmu un temperatūru.

Ātrā uzkarsēšana


Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Pēc tam vislabāk izmantojiet:

-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Lai ēdiens izceptos vienmērīgi, ievietojiet to gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.




1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā .
2. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.


Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.


Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

| Laika funkcija | Lietojums |
|--|---|
|  Laiks | Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas. |
|  Beigu laiks | Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamu beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai gatavošana būtu pabeigta vēlamajā laikā. |
|  Taimeris | Taimeris darbojas kā virtuves pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no ierīces, un tas neietekmē ierīces darbību. |
|  Pulksteņa laiks | Ja priekšplānā nedarbojas neviena cita funkcija, ierīces displejā redzams pulksteņa laiks. |



Tikai pēc karsēšanas režīma iestatīšanas var aktivizēt gatavošanas laiku, pieskaroties taustiņam . Kad ir iestatīts gatavošanas laiks, var aktivizēt beigu laiku.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu var priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties taustiņam .



Gatavošanas laika iestatīšana

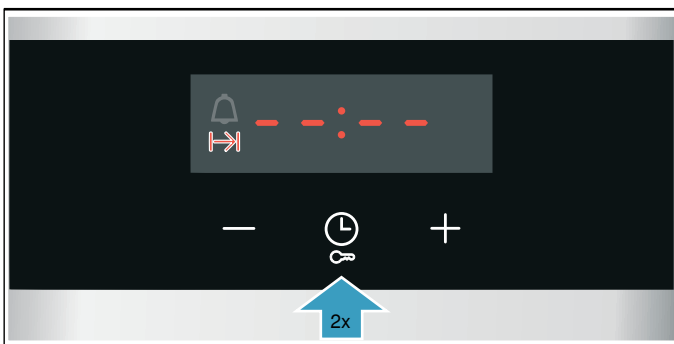
Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apturētu ierīces darbību.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Gatavošanas laiku līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku – ar 5 minūšu soli.

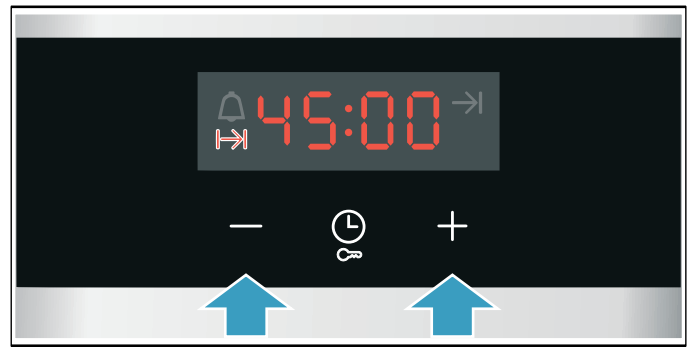
Gatavošanas laika sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms: 10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam , vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam .

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir iezīmēts laiks .




3. Ar taustiņu  vai  iestatiet laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.



Laika atskaites beigas


Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu .

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdži nulles pozīcijā.

Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu  vai  varat jebkurā laikā mainīt ilgumu. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustiņu  atiestatiet ilgumu uz nulli. Ierīce turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

Beigu laika iestatīšana






Pulksteņa laiku, kad beidzas gatavošanas laiks, varat pārceļt. Piemēram, varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā no rīta un iestatīt, ka tas ir gatavs pusdienlaikā.

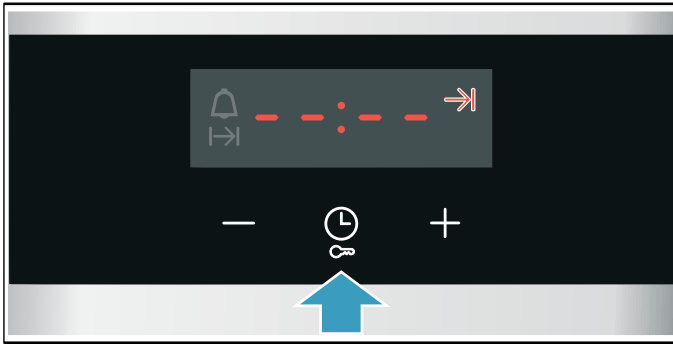
Norādījumi

- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

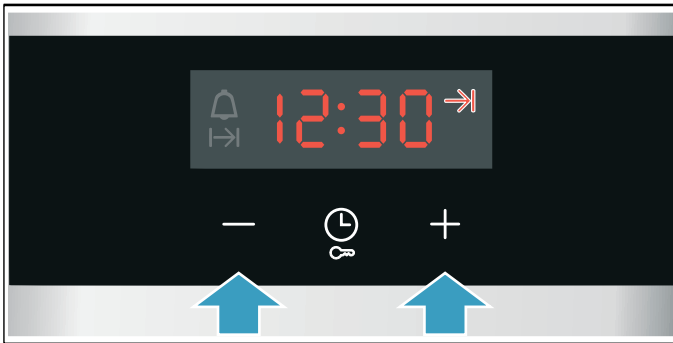
Gatavošanas laika beigas var atlikt maksimāli par 23 stundām un 59 minūtēm.

Piemērs attēlā: ir plkst. 10.30, iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes, un ēdienam jābūt gatavam plkst. 12.30.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam  un ar taustiņu  vai  iestatiet gatavošanas laiku.
3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir iezīmēts beigu laiks .



4. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vēlāku beigu laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce lieto iestatījumus. Displejā redzams beigu laiks. Kad ierīces darbība tiek sākta, displejā redzama laika atskaite.

Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu **+**.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mainīšana un pārtraukšana

Gatavošanas beigu laiku var mainīt ar taustiņu **-** vai **+**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas. Gatavošanas beigu laiku vairs nevar mainīt, ja laika atskaite jau ir sākta. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Lai pārtrauktu, ar taustiņu **-** iestatiet gatavošanas beigu laiku uz pašreizējo pulksteņa laiku plus gatavošanas ilgums. Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.

Taimera iestatīšana

Taimeri var izmantot neatkarīgi no tā, vai ierīce ir ieslēgta vai izslēgta. Taču nedrīkst būt iestatīts gatavošanas laiks vai beigu laiks.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeri var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam laika intervāli ir lielāki, jo augstāka ir iestatāmā laika vērtība.

Taimera sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms: 5 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **-**, vai 10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **+**.

1. Vairākkārt pieskarieties taustiņam **⌚**, līdz ir iezīmēts taimera simbols **🔔**.
2. Ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm tiek sākta taimera laika atskaite.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet gatavošanas laika funkciju. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, ierīce tiek automātiski izslēgta.

Taimera laika atskaite beigusies

Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0.

Lai izslēgtu taimeri, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Mainīšana un atcelšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī ar taustiņu **-** vai **+**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustiņu **-** atiestatiet taimera laiku uz nulli. Taimers tiek izslēgts.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Iestatiet pulksteņa laiku.

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu **-** vai **+**. Pulksteņa laiks vairs nemirgo.
2. Apstipriniet ar taustiņu **⌚**. Ierīce nepārņem iestatīto pulksteņa laiku.

Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku nepieciešamības gadījumā var mainīt, piemēram, no vasaras uz ziemas laiku.

Lai to izdarītu, ierīcei jābūt izslēgtai; vairākkārt pieskarieties taustiņam **⌚**, līdz pulksteņa laiks mirgo, un mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu **-** vai **+**.

Bērnu aizsardzības sistēma


Lai bērni ierīci netīšām neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus, ierīcei ir bērnu drošības funkcija.

Norādījumi


- Ja sildvirsmas ir savienotas ar cepeškrāsni, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.
- Pēc strāvas padeves pārtraukuma bērnu drošības funkcija vairs nav aktīva.


Ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

Turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Displejā redzams **SAFE**. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Norādījums: Ja ir iestatīts taimera laiks , tā atskaite tiek joprojām turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt.

Lai izslēgtu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes, līdz **SAFE** displejā nodzīst.

Mazgāšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – aprakstīts tālāk.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ievērojiet tabulā sniegto informāciju. Atkarībā no ierīces tipa, visi ieraksti var neattiekties uz jūsu ierīci.

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stieplu tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Padoms: Īpaši piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus iespējams iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Ievērojiet attiecīgā ražotāja norādes.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

| Zona | Tīrīšana |
|-------------------------------|---|
| Ierīces ārpusē | |
| Nerūsējoša tērauda priekšdaļa | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa. |
| Plastmasa | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. |
| Krāsotas virsmas | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. |
| Vadības panelis | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. |

| | |
|--|--|
| Durvju stikla plāksnes | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli. |
| Durvju rokturis | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt. |
| Ierīces iekšpuse | |
| Emaljas virsmas | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Uzmanību! Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, noņemiet, izmantojot citronskābi. |
| Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. |
| Durvju blīvējums Nenoņemiet! | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet. |
| Durvju pārsegs | Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu. |
| Statīvs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. |
| Izbīdīšanas sistēma | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. |

| | |
|-----------|--|
| Piederums | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda sūkli. Emaljētos piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. |
|-----------|--|

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas.
Plāno paplāšu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrības uzturēšana

Lai neveidotos noturīgi netīrumi, vienmēr turiet ierīci tīru un laicīgi notīriet netīrumus.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.

Padomi

- Pēc katras lietošanas reizes tīriet ierīci. Tā netīrumi nevar piedegt.
- Uzreiz notīriet kaļķu, tauku, cietes un olbaltuma traipus.
- Ļoti sulīgu kūku cepšanai izmantojiet universālo pannu.
- Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piem., cepešpannu.

Statīvs

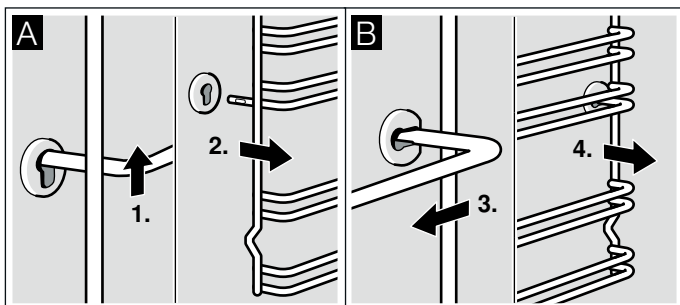
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

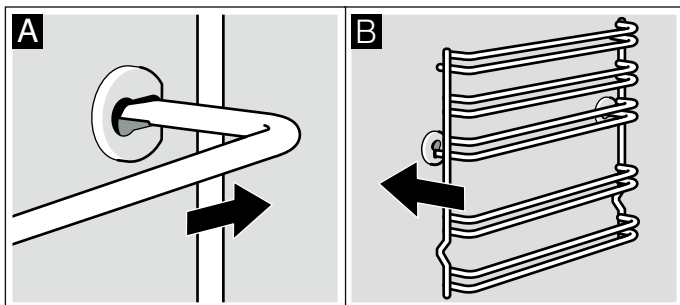
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Statīva tīrīšanai lietojiet mazgāšanas līdzekli un sūkli. Ja ir noturīgi netīrumi, izmantojiet suku.

Statņu montēšana

1. Vispirms ievietojiet statnes aizmugures buksē, un pastumiet to nedaudz uz aizmuguri (A attēls)
2. un tad iekariet to priekšējā buksē (B attēls).



Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

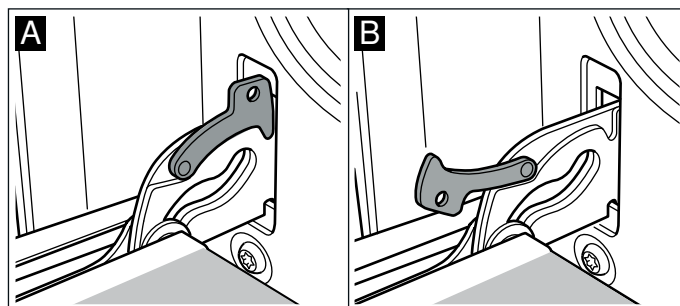
Ierīces durvis

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

Katram durtiņu šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir aiztaisītas (A attēls), cepeškrāsns durtiņas ir fiksētas. Tās nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir attaisītas (B attēls), lai izņemtu durtiņas, šarnīri ir bloķēti. Tie nevar aizvērties.

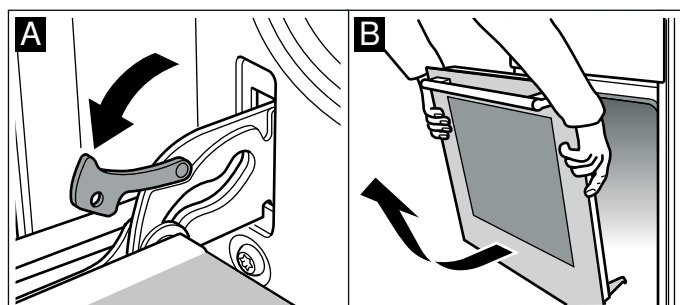


Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontēšana

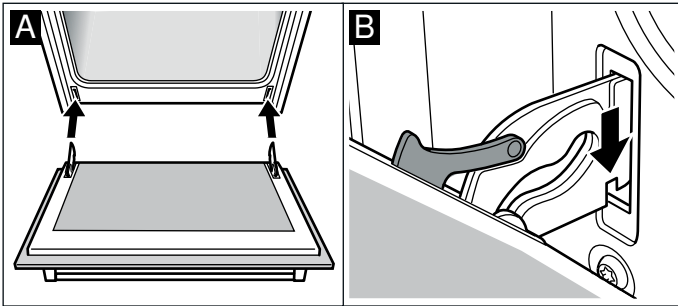
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



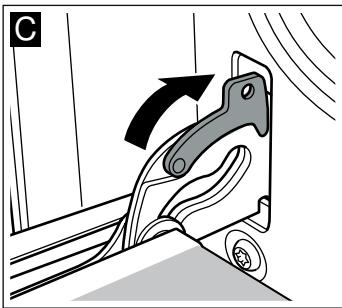
Durtiņu montēšana

Apģieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepeškrāsns durtiņas, pievērsiet uzmanību tam, lai abi šarnīrus ievadītu tieši atverē (A attēls).
2. Šarnīra ierobam ir jāfiksējas abās pusēs (B attēls).



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

**⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!**

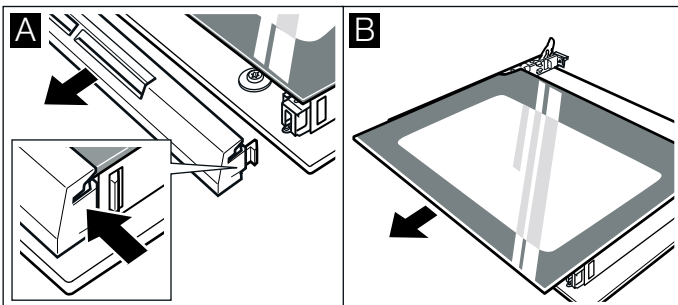
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkritī vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

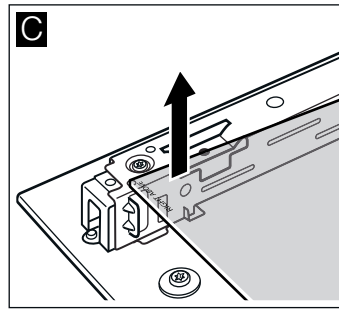
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārsegu cepeškrāsns durtiņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespieties uzliktņus (A attēls).
3. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu (B attēls).



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

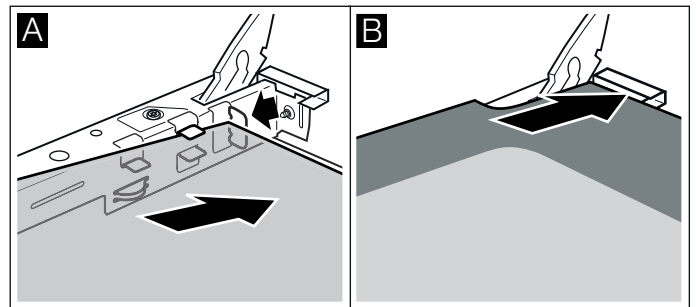
⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



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

Izmantojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Durvju papildu drošība

Ēdieniem ar garāku gatavošanas laiku cepeškrāsns durvis var ļoti sakarst.

Kad cepeškrāsns darbojas, pieskatiet mazus bērnus un nelaidiet tos pie cepeškrāsns.

Pieejamas papildu ierīces, kas neļauj pieskarties cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzlieciet šīs aizsargierīces.

Šo papildaprīkojumu (11023590) varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

❓ Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, skatiet padomus un norādījumus par gatavošanu lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 21. lappusē

| Traucējums | Iespējamais iemesls | Risinājumi/norādījumi |
|--|--|---|
| Ierīce nedarbojas. | Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums | Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces. |
| Displejā mirgo pulksteņa laiks. | Strāvas padeves pārtraukums. | Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku. |
| Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg atslēgas simbols vai SAFE . | Aktivēta bērnu drošības funkcija. | Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiešu taustiņu ar atslēgas simbolu. |

⚠️ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Neveiciet iekārtas remontu pats. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠️ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Saasinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums ar "E", piemēram, **E05-32**, pieskarieties taustiņam ☹️. Kļūdas ziņojums tiek atiestatīts. Ja nepieciešams, no jauna iestatiet pulksteņa laiku.

Ja tas ir vienreizējs traucējums, varat turpināt ierīces lietošanu kā parasti. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu un ierīces izstrādājuma numuru (E nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 21. lappusē

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 25 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Turiet halogēno spuldzi, izmantojot sausu drānu. Tādējādi tiek pagarināts spuldzes darbmužs. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

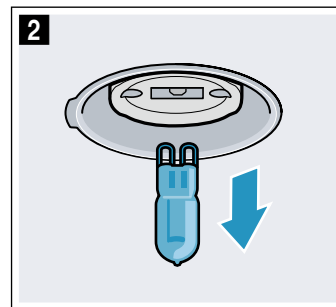
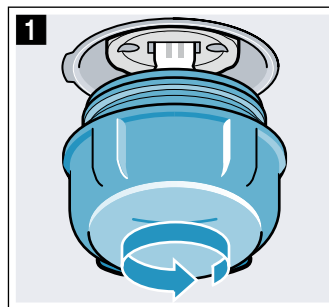
⚠️ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

⚠️ Brīdinājums – Apgdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

1. Lai izvairītos no bojājumiem, ieklājiet atdzisušā gatavošanas telpā trauku dvieli.
2. Izskrūvējiet stikla kupolu, griežot to pa kreisi (1 attēls).
3. Izvelciet spuldzi – negrieziet to (2 attēls). Ievietojiet jaunu spuldzi, ievērojot tapiņu pozīciju. Cieši iespiediet spuldzi.



4. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvgredzenu atpakaļ.
5. Izņemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Piezvanot, lūdzu, nosauciet preces numuru (E Nr.) un rūpnīcas sērijas numuru (FD Nr.), lai mēs Jums varētu profesionāli palīdzēt. Identifikācijas plāksnīte ar šiem numuriem atrodas cepeškrāsns durvīņu sānos. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit var ierakstīt iekārtas datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru.

| E Nr. | FD Nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

Klientu apkalpošanas dienests

Ievērojiet, ka nepareizas lietošanas gadījumā servisa tehniķa vizīte arī garantijas laikā ir par maksu.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsit šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G°klasi.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienam. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsit padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā tikai nedaudz siltuma izvada apkārtējā vidē. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var veidoties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt.

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādīti optimālie dažādu ēdienu karsēšanas režīmi. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz iestatiet augstāku temperatūru.

Norādījums: Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot augstāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpuses, bet nav izcepies pilnīgi.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Tā varat taupīt elektroenerģiju. Ja uzkaršējat cepeškrāsnsi pirms cepšanas, norādītais cepšanas laiks samazinās tikai par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas nodalījumā tikai pēc cepeškrāsns uzkaršēšanas.

Ja gatavojat pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju skatiet ieteikumos, kas sniegti aiz iestatījumu tabulas.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma. Tādējādi iegūsiet optimālu gatavošanas rezultātu un taupīsiet enerģiju.

Karsēšanas veids „Karstā gaisa saudzējošais režīms”

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 tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un karsēšanas režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Iestatiet temperatūru no 120 °C līdz 230 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Saudzējošais karstais gaiss" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

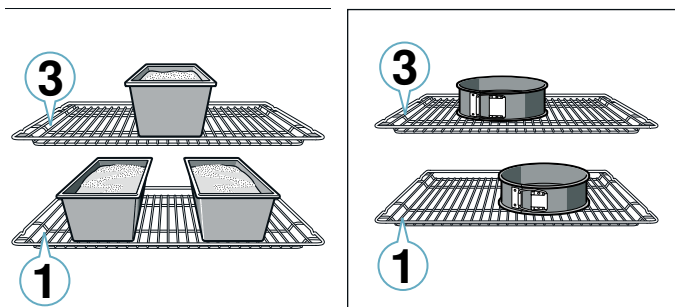
- 2. līmenis, augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa
- 3. līmenis, plakans ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu. Mīklas izstrādājumiem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna, 3. līmenī
Cepamā plāts, 1. līmenī
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis, 3. līmenis
Otrais režģis, 1. līmenis



Cepšana trīs līmeņos

- Cepamā plāts, 5. līmenī
Universālā panna, 3. līmenī
Cepamā plāts, 1. līmenī

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus citu virs citas gatavošanas nodalījumā.

Piederumi

Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus. Tie ir optimāli piemēroti gatavošanas telpai un darba režīmiem.

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstošā izmērā.

Cepumi un kūkas

Ierīcē pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

Lai iegūtu labāku gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi.

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties.

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

Saldēti produkti ir nevienmērīgi pusgatavi. Nevienmērīga apbrūnināšana var būt arī cepšanas laikā.

Maize un smalkmaizītes

Uzmanību!

Nekad karstā gatavošanas telpā nelejiet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz telpas pamatnes. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.

Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā gan cepšanai uz cepamās plāts, gan cepšanai tainstūra veidnē.

Veidnēs ceptas kūkas

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|--------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|----------------|
| Vienkārta biskvīta kūka | Apaļa/taisnstūra veidne | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Vienkārta kūka, 2 līmeņos | Apaļa/taisnstūra veidne | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Kūkas, maigas | Apaļa/taisnstūra veidne | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Tortes pamatne no biskvīta mīklas | Kūkas pamatnes veidne | 3 | | 160-180 | 30-40 |
| Augļu vai biezpiena torte ar smilšu mīklas pamatni | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2 | | 160-180 | 70-90 |
| Kūka | Liela groziņu veidne | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Rauga mīklas kūka | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 2 | | 150-160 | 25-35 |
| Rauga mīklas 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 |

Uz plātes ceptas kūkas

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|----------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|----------------|
| Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu | Universālā panna | 3 | | 160-180 | 20-45 |
| Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 140-160 | 30-55 |
| Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu | Universālā panna | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 160-170 | 35-45 |
| Smilšu mīklas kūkas 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 kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu | Universālā panna | 3 | | 160-180 | 30-50 |
| Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 150-170 | 40-65 |
| Rauga kliņģeris/pīta maizīte | Universālā panna | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Biskvīta rulete | Universālā panna | 2 | | 170-190* | 15-20 |
| Strūdele, salda | Universālā panna | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Strūdele, saldēta | Universālā panna | 3 | | 200-220 | 35-40 |

* Iepriekš uzkarsējiet 10 minūtes

Mazie mīklas izstrādājumi

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|----------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|----------------|
| Kēksiņi | Kēksiņu plāte | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Kēksiņi, 2 līmeņos | Kēksiņu plāte | 3+1 | | 160-170 | 30-40 |
| Rauga mīklas cepumi | Universālā panna | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi | Universālā panna | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos | Cepamā plāte un universālā panna | 5+3+1 | | 170-190 | 30-45 |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi | Universālā panna | 3 | | 190-210 | 35-50 |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāte | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |

Plāceņi

| Ēdiens | Piederumi/trauki | levietošanas augstums | Karsēša- nas re- žīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------|----------------|
| Smilšu cepumi | Universālā panna | 3 | ☐ | 140-150* | 30-40 |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | 140-150* | 30-45 |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☒ | 130-140* | 40-55 |
| Plāceņi | Universālā panna | 3 | ☐ | 140-160 | 20-30 |
| Cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| Plāceņi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Bezē | Universālā panna | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Bezē, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | 90-100* | 100-150 |
| Mandeļu cepumi | Universālā panna | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| Mandeļu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| Mandeļu cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |

* Iepriekš uzkarsējiet

Maize un smalkmaizītes






| Ēdiens | Piederumi/trauki | levietoša- nas augstums | Karsēša- nas re- žīms | Darbība | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|--|-------------------------------|-----------------------------|---------|----------------|----------------|
| 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, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona) | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2 | ☒ | - | 180-200 | 60-70 |
| Pitas maize | Universālā panna | 3 | ☒ | - | 240-250 | 25-30 |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas | Universālā panna | 3 | ☐ | - | 170-180* | 20-30 |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | - | 160-180* | 15-25 |
| Maizītes, svaigas | Universālā panna | 3 | ☐ | - | 200-220 | 20-30 |
| Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab. | Režģis | 3 | ☐ | - | 200-220 | 15-20 |
| Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab. | Režģis | 3 | ☐ | - | 220-240 | 15-25 |

* Iepriekš uzkarsējiet

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

| Ēdiens | Piederumi/trauki | levietoša- nas augstums | Karsēša- nas re- žīms | Temperatūra (°C) | Ilgums min. |
|--|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------|
| Pica, svaiga | Universālā panna | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| Svaiga pica, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☒ | 160-180 | 35-45 |
| Pica ar plānu pamatni, svaiga | Universālā panna | 2 | ☐ | 250-270* | 20-30 |
| Atdzesēta pica | Universālā panna | 3 | ☐ | 190-210* | 10-15 |
| Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab. | Režģis | 2 | ☐ | 190-210 | 15-25 |
| Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab. | Universālā panna un režģis | 3+1 | ☒ | 190-210 | 20-25 |
| Saldēta pica ar biezu pamatni, 1 gab. | Režģis | 2 | ☐ | 200-210 | 20-30 |
| Saldēta pica ar biezu pamatni, 2 gab. | Universālā panna un režģis | 3+1 | ☒ | 170-190 | 20-30 |
| Mazās picas | Universālā panna | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |

* Iepriekš uzkarsējiet

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra (°C) | Ilgums min. |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------|---|------------------|-------------|
| Pikantā kūka veidnē | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 3 |  | 170-190 | 50-60 |
| Sāļais pīrāgs | Liela groziņu veidne | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Kūka | Sacepumu veidne | 2 |  | 170-190 | 55-65 |
| Spāņu pīrādžiņi | Universālā panna | 3 |  | 180-190 | 35-45 |
| Jufkas mīklas izstrādājumi | Universālā panna | 2 |  | 190-210 | 35-45 |
| * Iepriekš uzkaršējiet | | | | | |

Cepšanas ieteikumi

| | |
|---|--|
| Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies. | Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs. |
| Konditorejas izstrādājums sakrīt. | Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādījumus. |
| Konditorejas izstrādājums vidū ir biežāks nekā malās. | Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu no veidnes malām ar nazi. |
| Augļu sula pārplūst. | Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu. |
| Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp. | Mīklas izstrādājumi jāievieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni. |
| Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss. | Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku. |
| Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs. | Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru. |
| Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse – pārāk tumša. | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. |
| Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse – pārāk gaiša. | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. |
| Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša. | Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem. |
| Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs. | Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams. |
| Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies. | Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampāra loksnī atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma. |
| Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem. | Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā. |
| Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts. | Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu. |
| Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes. | Ļaujiet konditorejas izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tas joprojām neatdalās, uzmanīgi atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājiet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi. |

Sacepumi un pudiņi

Ierīcē pieejami daudzi karsēšanas režīmi, kas piemēroti sacepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Sacepuma gatavības stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un sacepuma ievietošanas līmeņa.

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

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|------------------|-----------------------|-------------------|----------------|-------------|
| Sacepums, pikants, 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 |

Gaļa, putnu gaļa un zivs

Ierīcē pieejami dažādi karsēšanas režīmi, kas piemēroti gaļas, putnu gaļas un zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti dažādu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Cepšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir piemērota, gatavojot lielu gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Grilējamus produktus novietojiet tieši uz režģa. Atsevišķu grilējamā ēdiena gabalu vislabāk novietojiet režģa vidusdaļā.

Papildus ievietojiet arī universālo pannu 1. līmenī. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula, un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida ielejiet universālajā pannā līdz 1/2 litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šīs gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu, un gatavošanas nodalījums ir tīrāks.

Cepšana traukos

Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis ir slapjš vai auksts, stikls var saplīst.

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Atverot vāku pēc gatavošanas, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Paceliet vāku uz aizmuguri, lai tvaiks izplūst prom no ķermeņa.

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas telpai.

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Gaļa, putnu gaļa un zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai ilgāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenī
- Universālā panna, 3. līmenī

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otram blakus.

Trauks bez vāka

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Novietojiet veidni uz režģa. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugiet, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Novietojiet trauku uz režģa.

Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Lai to panāktu, izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Grilēšana

Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.

Novietojiet grilējamo pārtiku tieši uz režģa. Papildus ievietojiet universālo pannu vismaz vienu līmeni zemāk, ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

Izvēlieties iespējami līdzīgākus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biežumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamus produktus novietojiet tieši uz režģa.

Aproziēt grilējamo ēdienu ar grila knaiblēm. Ja iedurat gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri tiek ieslēgts un izslēgts, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.
- Grilēšanas laikā ievietojiet cepamo plāti vai universālo pannu ne augstāk par 3. ievietošanas līmeni. Lielajā karstumā tie deformējas un izņemšanas laikā var sabojāt gatavošanas nodalījumu.

Cepeša termometrs

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat

precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tajā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamām karsēšanas režīmiem un cita informācija.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulās norādītās iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu gaļas vai putnu gaļas produktu un zivju ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst piedāvātajām svara vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrīziet gaļu vai putnu gaļu un zivi pēc apmēram $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

Putnu gaļa

Gatavojot pīli vai zosi, iegrieziet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.

Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrīziet uz otru pusi.

Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1-2 cm šķidruma.











Ja apgrīzāt uz otru pusi putnu gaļu, raugiet, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.

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 pārklājiet to ar speķa strēmelītēm.

Putnu gaļa

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|------------------|-----------------------|---|----------------|-------------|
| Cālis, 1,3 kg | Režģis | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g | Režģis | 3 |  | 220-230 | 30-35 |
| Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti | Universālā panna | 3 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pīle, 2 kg | Režģis | 2 |  | 190-210 | 100-110 |
| Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g | Režģis | 3 |  | 240-260 | 30-40 |
| Zoss, 3 kg | Režģis | 2 |  | 170-190 | 120-140 |
| Zoss stilbiņi, pa 350 g | Režģis | 3 |  | 220-240 | 40-50 |
| Jauns tītars, 2,5 kg | Režģis | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg | Ar vāku | 2 |  | 240-260 | 80-100 |
| Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg | Režģis | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. $\frac{1}{2}$ cm augstumā.

Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgrīzāt cepeti, raugiet, lai vispirms uz leju ir ādas puse.

Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas telpā. Tā gaļas sula izdalās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ieteicamais ievilkšanās laiks.

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz 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 šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbriest.

Pirms sautēšanas apcepjiet gaļu, ja nepieciešams. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

Zivs

Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgrīž. Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas telpā peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu. Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsniņā piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.

Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.

Sautējot ielejiet traukā divas līdz trīs ēdamkarotes šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Gaļa

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Darbība | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|------------------|-----------------------|-------------------|---------|----------------|-------------|
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg | Bez vāka | 1 | | - | 180-200 | 140-160 |
| Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg | Bez vāka | 1 | | - | 170-190 | 190-200 |
| Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 190-210 | 130-140 |
| Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs | Režģis | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg | Bez vāka | 3 | | - | 210-220 | 45-55 |
| Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 200-220 | 100-120 |
| Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 200-220 | 60-70 |
| Burgers, 3-4 cm augsts | Režģis | 4 | | - | 3 | 25-30** |
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 180-200 | 120-140 |
| Teļa stilbs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 210-230 | 130-150 |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | - | 170-190 | 70-80* |
| Jēra mugura ar kauliem, vidēji izcepta, 1,5 kg | Režģis | 2 | | - | 180-190 | 45-55*/** |
| Grilētas desiņas | Režģis | 3 | | - | 3 | 20-25** |
| Viltotais zaķis, 1 kg | Bez vāka | 2 | | - | 170-180 | 70-80 |

* Bez apgrīšanas
 ** Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī

Zivs

| Zivs | Svars | Piederumi un trauki | Augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra (°C), grilēšanas līmenis | Laiks (min) |
|----------------------------|-------------------|---------------------|----------|-------------------|--------------------------------------|-------------|
| Zivs, vesela | aptuveni pa 300 g | Režģis | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Režģis | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Režģis | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Zivs karbonāde, 3 cm bieza | | Režģis | 3 | | 2 | 20-25 |

Padomi cepot un sautējot

| | |
|---|---|
| Gatavošanas telpa kļūst netīra. | Gatavojiet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojiet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu. |
| Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausu. | Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams. |
| Āda ir pārāk plāna. | Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu. |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi. | Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams. |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina. | Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma. |
| Sautējot gaļa piedeg. | Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu. |

Dārzeni un piedevas

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Šeit sniegti norādījumi par grilēšanai paredzētu dārzeni, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|----------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|-------------|
| Grilēti dārzeni | Universālā panna | 5 | | 3 | 10-20 |
| Ceptas kartupeļu pusītes | Universālā panna | 3 | | 160-180 | 45-60 |
| Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, frī kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, cepti rīvīti kartupeļi | Universālā panna | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Frī kartupeļi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | | 190-210 | 30-40 |

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

1. Uzkaršējiet vienu litru piena (3,5 % tauku saturs) uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un pēc tam ļaujiet atdzist līdz 40 °C.

Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.

2. Iemaisiet 30 g (apmēram 1 ēdamkarote) jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai burciņās ar vāciņu un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Laiks |
|---------|------------------|--------------------------------|-------------------|----------------|-------|
| Jogurts | Tase/burciņa | Gatavošanas nodalījuma pamatne | | - | 4-5h |

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugus un kartupeļu produktus, piemēram,

kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdiņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

| Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu | |
|---|--|
| Vispārīga informācija | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu. |
| Cepšana cepeškrāsnī | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C. |
| Plāceņi | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos. |
| Frī kartupeļi cepeškrāsnī | Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas plātes cepiet apmēram 400–600 g, lai frī kartupeļi neizžūtu un būtu kraukšķīgi. |

Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ tiek koncentrētas aromātvielas.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un zaļumus, un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet režģi ar cepamo papīru vai pergamentu. Kārtīgi noteciniet augļus un nosusiniet tos.

Sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Nemizotus augļus lieciet ar griezuma vietu uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos cits virs cita.

Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Kārtīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.

Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.





Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

- 1 režģis: 3. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež. Žāvētos produktus uzreiz pēc žāvēšanas noņemiet no papīra.

Tabulā sniegtas dažādu pārtikas produktu žāvēšanas iestatījumu vērtības. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produkti tiks žāvēti, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk tiek sagriezti produkti, jo ātrāk tie tiek izžāvēti un saglabā spēcīgāku aromātu. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, vadieties pēc līdzīgiem pārtikas produktiem tabulā.

| Augļi, dārzeņi un garšaugi | Piederums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums stundās |
|--|-----------|---|----------------|----------------|
| Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa) | 1-2 režģi |  | 80 | 4-8 |
| Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas | 1-2 režģi |  | 80 | 4-7 |
| Šķēlītēs sagrieztas sēnes | 1-2 režģi |  | 80 | 5-8 |
| Garšaugi, notīrīti | 1-2 režģi |  | 60 | 2-5 |

Miklas raudzēšana

Rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst. Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis.

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā atrodamās norādes pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

Mīklas raudzēšana

Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā un novietojiet bļodu uz režģa. Iestatiet, kā norādīts tabulā.

Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums. Mīklu nepārklājiet.





Lietošanas laikā rodas kondensāts, un durvju stikls aizsvīst. Pēc uzraudzēšanas izslaukiet gatavošanas telpu. Izšķīdiniet kaļķa nogulsnes ar etiķūdeni un noslaukiet ar tīrā ūdenī samērcētu drānu.

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

Ja vēlaties iepriekš uzkarstēt, izstrādājumu raudzēšana jāveic siltā vietā ārpus ierīces.

Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma. Tāpēc tabulā norādītie dati ir aptuveni.

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Darbība | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|--|-----------------------|---|---------|----------------|-------------|
| Rauga mīkla, viegla | Bļoda | 2 |  | 1. | -* | 25-30 |
| | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2 |  | 2. | -* | 10-20 |
| Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu | Bļoda | 2 |  | 1. | -* | 60-75 |
| | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2 |  | 2. | -* | 45-60 |

* Uzkarstējiet līdz 50 °C, izmantojot 

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 režģis: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

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

Saldētos pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz režģa.

Starplaikā apgrieziet vai apmaisiet produktus vienu vai divas reizes. Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no ierīces.

Atkausētos produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātu temperatūru.

| Saldēta pārtika | Piederums | Augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra |
|--|-----------|----------|---|---|
| Piemēram, putukrējuma tortes, biskvīta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, vistas gaļa, desa un gaļa, maize un smalkmaizītes, kūkas un citi cepumi. | Režģis | 2 |  | Temperatūras izvēles slēdzis paliek izslēgts. |

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

Mīklas izstrādājumiem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos

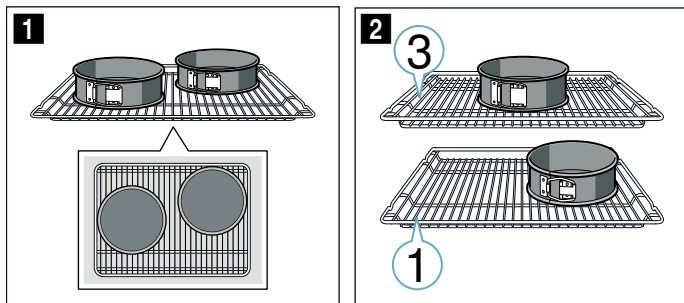
- Universālā panna, 3. līmenī
Cepamā plāts, 1. līmenī
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis, 3. līmenī
Otrais režģis, 1. līmenī

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepamā plāts, 5. līmenī
- Universālā panna, 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (**1.** att.)
- Divos līmeņos (**2.** att.)



Norādījumi

- Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.
- Nemiet vērā tabulās sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatīšanas vērtības norādītas bez iepriekšējas uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

Grilēšana

Papildus ievietojiet arī universālo pannu. Tā uztvers šķidrumu, saglabājot gatavošanas telpas tīrību.

Cepšana cepeškrāsnī

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Gatavošanas laiks (min.) |
|------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|----------------|--------------------------|
| Smilšu cepumi | Universālā panna | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Smilšu cepumi | Universālā panna | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | | 140-150* | 20-35 |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | | 130-140* | 25-40 |
| Nelielas kūciņas | Universālā panna | 3 | | 150* | 25-35 |
| Nelielas kūciņas | Universālā panna | 3 | | 150* | 25-35 |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | | 150* | 25-35 |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | | 140* | 35-45 |
| Biskvīta torte | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | 30-40 |
| Biskvīta torte | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2 | | 170 | 30-40 |
| Biskvīta torte 2 līmeņos | 2 x saliekamās veidnes Ø 26 cm | 3+1 | | 150-160** | 30-45 |
| Kūka ar ābolu pildījumu | 2x metāla formas Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Kūka ar ābolu pildījumu | 2x metāla formas Ø 20 cm | 3 | | 160-180 | 75-85 |
| Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos | 2x metāla formas Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.
 ** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.

Grilēšana

| Ēdiens | Piederums | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|-----------|-----------------------|-------------------|----------------|-------------|
| Graudziņu brūnināšana Iepriekš uzkaršējiet 10 min. | Režģis | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Liellopu gaļas burgeri, 12 gab. * Iepriekš neuzkaršējiet | Režģis | 4 | | 3 | 25-30* |

* Apgrieziet pēc 2/3 no kopējā laika



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



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001595252

020215(B)