



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Cepeškrāsns
HBG6751.1S**



BOSCH

[lv] Lietošanas instrukcija

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	5
	Svarīgas drošības norādes	5
	Vispārīgi	5
	Halogēnspludze	6
	Cepeša termometrs	6
	Tīrīšanas funkcija	6
	Bojājumu iemesli	7
	Vispārīgi	7
	Vides aizsardzība	7
	Enerģijas taupīšana	7
	Videi draudzīga utilizācija	7
	Ierīces apraksts	8
	Vadības panelis	8
	Vadības sistēmas elementi	8
	Displejs	9
	Darbības režīmi	9
	Karsēšanas veidi	9
	Cita informācija	10
	Gatavošanas telpas funkcijas	10
	Aprīkojums	11
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	11
	Piederumu ievietošana	11
	Papildpiederumi	12
	Pirms pirmās lietošanas reizes	13
	Pirmā lietošanas reize	13
	Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana	13
	Ierīces apkalpe	14
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14
	Darbības režīma startēšana	14
	Darbības režīmu iestatīšana	14
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	14
	Ātrā uzkarsēšana	15
	Laika funkcijas	16
	Ilguma iestatīšana	16
	Beigu laika iestatīšana	16
	Taimera iestatīšana	17
	Cepeša termometrs	18
	Karsēšanas veidi	18
	Ievietojiet cepeša termometru galā	18
	Iekšējās temperatūras iestatīšana	18
	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	19
	Bērnus aizsardzības sistēma	19
	Ieslēgšana un izslēgšana	19
	Pamatiestatījumi	20
	Pamatiestatījumu maiņa	20
	Pamatiestatījumu saraksts	20
	Strāvas padeves pārtraukums	20
	Pulksteņa laika maiņa	20
	Brīvdienas režīms	21
	Brīvdienas režīma sākšana	21
	Tīrīšanas līdzekļi	21
	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	21
	Tīrības uzturēšana	22
	Tīrīšanas funkcija	23
	Pirms tīrīšanas funkcijas	23
	Tīrīšanas funkcija iestatīšana	23
	Pēc tīrīšanas funkcijas	23
	Statīvs	24
	Vadotņu izņemšana un ievietošana	24
	Ierīces durvis	24
	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	24
	Durvju pārsega noņemšana	25
	Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	25
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	27
	Novērsiet traucējumus pašu spēkiem	27
	Maksimālais darbības režīma ilgums	27
	Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas	
	spuldzes maiņa	28
	Stikla pārsegs	28
	Servisa dienests	28
	E numurs un FD numurs	28
	Ēdieni	29
	Norādījumi par programmām	29
	Ēdienu iestatīšana ar autopilotu	29



Pārbaudīts mūsu pavāru studijā. 30

Silikona veidnes	30
Kūkas un cepumi	30
Maize un smalkmaizītes	33
Pīca, pīrāgi un sālās kūkas	35
Sautējumi un suflē	36
Putnu gaļa	37
Gaļa	38
Zivis	41
Dārzeņi un piedevas	42
Jogurts	43
Enerģijas taupīšana ar ekonomiskā režīma karsēšanas veidiem	43
Akrilamīds pārtikas produktos	45
Lēna sautēšana	45
Žāvēšana	46
Konservēšana	47
Mīklas raudzēšana	48
Kausēšana	48
Siltuma saglabāšana	49
Pārbaudes ēdieni	50

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un
servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un
tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās māsaimniecībās 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 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

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

11. lappusē

Svarīgas drošības norādes

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabāiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklāiet 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 tuvu ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdium.
- 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. Neļaujiet 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.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

Halogēnspuldze

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.

Cepeša termometrs

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Tīrīšanas funkcija

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Nekad kopā ar cepeškrāsni neattīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet emaljētus piederumus.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad ar roku neatveriet ierīces durtiņas vai aizvēršanas āķīti. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
-  Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiel gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilstīs 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 neļaiet 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 durīnās. Arī tad, ja durīnās 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 nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durīnās darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

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.
- Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.
- Darbības laikā ierīces durvis atveriet pēc iespējas 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 izmantot atlikušo siltumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

Ierīces apraksts

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

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

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgos taustiņus un vadības riņķi. Displejā parādās pašreizējie iestatījumi.

Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlētu karsēšanas veidu.



1 Taustiņi

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu ierīci bez nerūsošā tērauda priekšpusē abiem skārienjutīgajiem taustiņiem spiediena punkta nav.

2 Skārienjutīgie taustiņi

Zem skārienjutīgajiem taustiņiem ir sensori. Pieskarieties vēlamajam simbolam, lai izvēlētos funkciju.

3 Vadības riņķis

Vadības riņķis ir uzstādīts tā, ka to neierobežoti var griezt uz labo vai kreiso pusi. Viegli uzspiediet uz riņķa un ar pirkstu grieziet vēlamajā virzienā.

4 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.

Skārienjutīgie taustiņi ārējā

	Taimeris	taimera izvēle
	Bērnu drošība	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana, ilgi nospiežot (apm. 4 sekundes)
	Informācija	Rādīt norādījumus Nospiežot ilgāk (apm. 3 sek.), tiek parādīti pamatiestatījumi
	Pirolīze	Darbības režīma „Tīrīšanas funkcija” izvēle

Skārienjutīgie taustiņi centrā

	4D karstais gaiss	4D karstā gaisa karsēšanas veida izvēle
	Augšējā/apakšējā karsēšana	Karsēšanas veida „Augšējā/apakšējā karsēšana” izvēle
	Karsēšanas veidi	Karsēšanas veidu darbības režīma izvēle
	Temperatūra	Gatavošanas telpas temperatūras izvēle
	Autopilots	Darbības režīma „Ēdieni ar gatavošanas programmām” izvēle
	Svars	Svara izvēle darbības režīmā „Ēdieni”
	Laika funkcijas	Laika funkcijas izvēle
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas telpas ātrās uzkarsēšanas startēšana vai izslēgšana

Skārienjutīgais taustiņš, kura vērtība norādīta fonā vai kura vērtību iespējams mainīt displejā, izgaismojas sarkans.

Vadības sistēmas elementi

Atsevišķi vadības sistēmas elementi attiecas uz dažādām ierīces funkcijām. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Simbols	Nozīme
Taustiņi	
	iesl./izsl. („on/off”)
	Taustiņš „start/stop”
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
	Startējiet darbības režīmu un izslēdziet vai apturiet, ilgi nospiežot (apm. 3 sekundes).

Vadības riņķis

Ar vadības riņķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

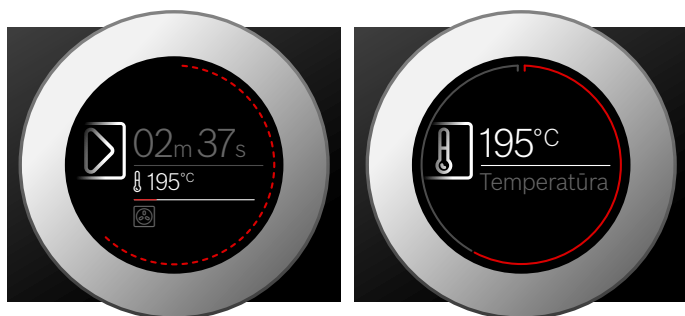
Lielākajai daļai izvēles sarakstu, piem., temperatūrai, vadības riņķis jāpagriež atpakaļ, kad sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība. Karsēšanas veidu izvēles sarakstam pēc pēdējā punkta atkal sākas pirmais.

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai ziņojumus varat nolasīt ātri, atbilstīgi jebkurai situācijai.

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama centrā. Tā ir rakstīta ar baltiem burtiem un pasvītota ar baltu līniju. Fonā esošā vērtība ir parādīta pelēkā krāsā.

Centrētie rādījumi	Centrā novietoto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties. Pēc darbības režīma sākšanas temperatūra vai gatavošanas līmenis vienmēr redzams centrā. Baltā līnija darbojas arī kā karsēšanas līnija un kļūst sarkana.
Palielināšana	Kamēr maināt centrā norādīto vērtību, izmantojot vadības riņķi, palielināta tiks tikai tā vērtība.



Riņķa līnija

Ārpus displeja atrodas riņķa līnija.

Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatījuma vērtības, riņķa līnija ir sadalīta visā tās garumā vai pa daļām, atbilstīgi izvēles saraksta garumam.

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr atrastu piemērotāko karsēšanas veidu, paskaidrosim to atšķirības un pielietojumu.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz atpazīt.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
 4D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
 Augšējā/apakšējā karsēšana	30–300 °C	Standarta cepšanai un cepšanai vienā līmenī. Piemērots kūkām ar sulīgu garnējumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.

Darbības režīma laikā riņķa līnija piepildās sarkana ar katru sekundi. Pēc pilnas minūtes segmenti sāk piepildīties no sākuma. Atskaitot laiku, katru sekundi nodziest viens segments.

Temperatūras rādījumi

Pēc darbības režīma startēšanas displejā tiek parādīta pašreizējā gatavošanas telpas temperatūra.

Karsēšanas līnija	Kad gatavošanas telpa uzkarst, baltā līnija zem temperatūras rādījuma piepildās sarkana no kreisās uz labo pusi. Izmantojot iepriekšēju uzkarsēšanu, labākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas telpā ir, kad līnija ir pilnīgi sarkana. Atsevišķiem režīmiem, piem., grilēšanas režīmam, karsēšanas līnija piepildās uzreiz sarkana.
Atlikušā siltuma indikators	Kad ierīce ir izslēgta, riņķa līnija norāda atlikušo siltumu gatavošanas telpā. Jo zemāka temperatūra, jo tumšāka kļūst riņķa līnija, līdz tā pazūd.

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

Darbības režīmi

Ierīcei pieejami dažādi darbības režīmi, kas atvieglo darbu ar ierīci.

Sīkāku aprakstu atradīsiet atbilstīgajās nodaļās.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi → "Ierīces apkalpe" 14. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Autopilots → "Ēdieni" 29. lappusē	Vairākiem ēdieniem jau ir ieprogrammēti piemēroti iestatījumi.
Pirolīze → "Tīrīšanas funkcija" 23. lappusē	Tīrīšanas funkcija gatavošanas telpu iztīra gandrīz pilnībā.

Pie ļoti augstām temperatūrām ierīce pēc ilgāka perioda samazina temperatūru.

	Ekonomiskā režīma karstais gaiss	30–275 °C	Ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas enerģijas taupības režīmā. Ventilators vienmērīgi izplata aiz mugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
	Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms	30–300 °C	Noteiktu ēdienu gatavošana enerģijas taupības režīmā. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Grilēšana ar cirkulējošo gaisu	30–300 °C	Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Grilēšana, liels apjoms	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Tievu steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
	Grilēšana, neliels daudzums	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst vidējā virsma.
	Picas gatavošana	30–275 °C	Picu un ēdienu gatavošanai, kad nepieciešams liels siltuma daudzums no apakšpusēs. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aiz mugures sienā.
	Lēna sautēšana	70–120 °C	Viegli apceptu un mīkstu gaļas gabalu lēna un maiga sautēšana atvērtā traukā. Zemas temperatūras karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Apakšējā karsēšana	30–250 °C	Gatavošana ūdens peldē un turpināta gatavošana. Karstums plūst no apakšas.
	Kausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu maigai atkausēšanai.
	Siltuma saglabāšana	60–100 °C	Pagatavotu ēdienu siltuma saglabāšanai.
	Trauku iepriekšēja uzkarsēšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.

Ieteiktā vērtība

Katram karsēšanas veidam ierīce piedāvā temperatūru vai režīmu. To iespējams uzstādīt vai mainīt attiecīgajā darbības režīmā.

Cita informācija

Ierīce vairākus gadījumus piedāvā norādes un citu informāciju par jūsu tikko veikto darbību.

Nospiediet uz **i**. Norāde būs redzama displejā dažas sekundes. Lai apskatītu garākas norādes, izmantojiet vadības riņķi.

Dažas norādes parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, aicinājums vai brīdinājums.

Gatavošanas telpas funkcijas

Funkcijas gatavošanas telpā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas telpa ir gandrīz pilnībā izgaismota un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

Ja atverat ierīces durvis darbības režīma laikā, tas tiek pārtraukts. Pēc durvju aizvēršanas darbības režīms turpinās.

Gatavošanas telpas apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas telpas apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apm. 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Startējot lielāko daļu no darbības režīmiem, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Norādījums: Pamatīestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas telpas apgaismojums darbības režīma laikā neieslēdzas. → *"Pamatīestatījumi" 20. lappusē*

Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres! Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas telpa ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators.

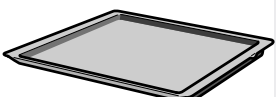
Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatīestatījumos. → *"Pamatīestatījumi" 20. lappusē*

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.

	Restītes Restītes traukiem, kūkām un sautējumu veidnēm. Cepešiem un grilējamiem produktiem.
	Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 18. lappusē

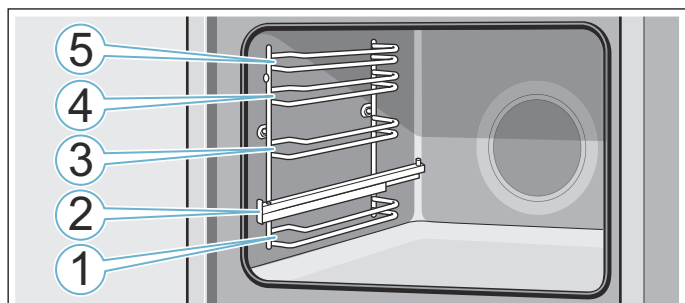
Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti šai ierīcei.

Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē ierīces darbību. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

Gatavošanas telpai ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no lejas uz augšu.

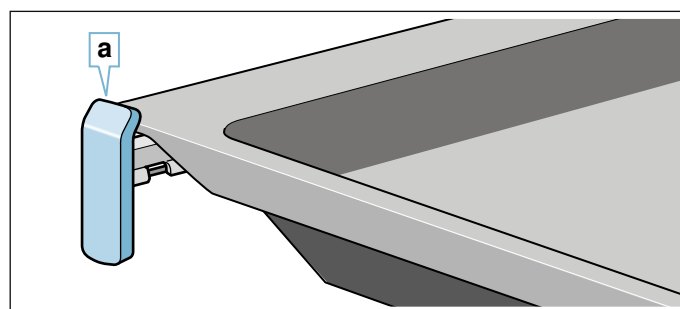


Ievietošanas līmeņi 1, 3, 4 un 5 piederumus vienmēr ievieto starp abiem ievietošanas līmeņa vadotnes stienīšiem.

Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei tā, lai tas neapgāžas. Izvelkamās vadotnes 2. līmeņi ļauj izvilkt piederumus vairāk uz āru.

Raugieties, lai piederums aiz uzgaļa **a** atrodas pareizā pozīcijā uz vadotnes.

Piemērs attēlā: universālā panna.



Pilnīgi izvilkta, vadotne nostiprinās. Šādi uz tām var viegli uzlikt piederumus. Lai atbloķētu izvelkamās vadotnes, pabīdiet tās ar spiedienu atpakaļ gatavošanas telpā.

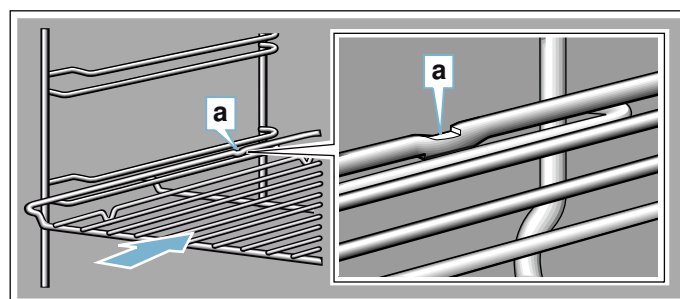
Norādījumi

- Vienmēr ievietojiet piederumus gatavošanas telpā pareizi.
- Piederumus ierīcē vienmēr iebīdiet pilnībā, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.

Nostiprināšanās funkcija

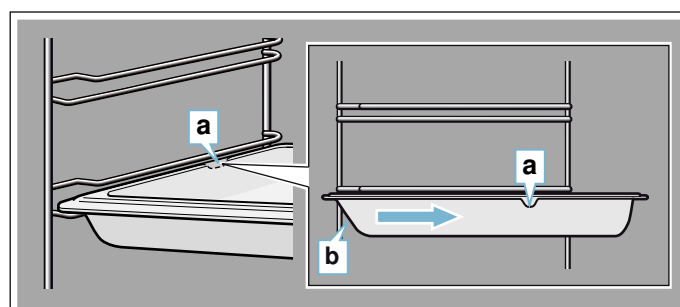
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Brīvajai pusei jābūt pret ierīces durvīm un ieliekumam jānorāda uz leju.



Ievietojot cepšanas paplāti, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **b** jābūt vērsta pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna.

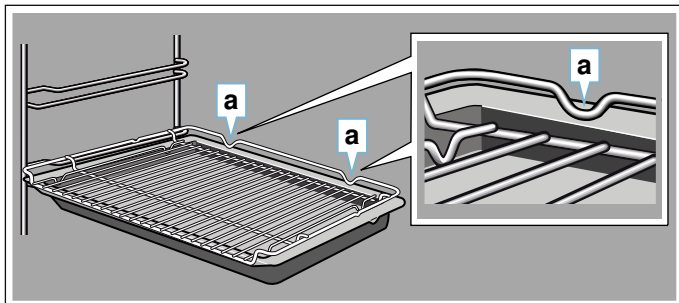


Piederumu kombinēšana

Restītes varat izmantot reizē ar universālo pannu, lai uztvertu pilošu šķidrumu.

Uzliekot restītes, ņemiet vērā, lai abas attāluma atzīmes **a** atrodas uz aizmugurējās malas. Ievietojot universālo pannu, restītēm jābūt virs augšējā ievietošanas līmeņa stienīša.

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

Īpašos piederumus iespējams iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piedāvājumu savai ierīcei skatiet mūsu katalogā vai tīmeklī.

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

Pērkot norādiet papildpiederuma precīzu pasūtījuma numuru.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Servīsa dienests" 28. lappusē

Papildpiederumi	Pasūtījuma numurs atsaucei
Restītes Traukiem, kūkām, sautēšanas formām, cepešiem un grilēšanas produktiem.	HEZ634000
Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.	HEZ632070 Piemērots pirolīzei
Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.	HEZ631070 Piemērots pirolīzei
Ievietojamās restītes Gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanai Ievietošanai universālajā pannā, lai savāktu pilosus taukus un gaļas sulu.	HEZ324000
Profesionālā panna Liela daudzuma ēdienu gatavošanai.	HEZ633070
Profesionālās pannas vāks Profesionālās pannas vāks padara pannu par cepešpannu.	HEZ633001

Picas paplāte Picai un lielākām apaļām kūkām.	HEZ617000
Grilēšanas paplāte Grilēšana restīšu vietā vai kā aizsargs no šļakātām. Izmantojiet tikai universālajā pannā.	HEZ625071 Piemērots pirolīzei
Cepšanas plāksne Pašu gatavotai maizei, konditorejas izstrādājumiem un picai ar kraukšķīgu pamatni. Cepšanas plāksne ir iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.	HEZ327000 Piemērots pirolīzei
Stikla cepeštrauks (5,1 litri) Sautējumiem un sutināšanai. Īpaši piemērots darbības režīmam „Ēdieni”.	HEZ915001
Stikla bļoda Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām, sacepumiem.	HEZ864000
Stikla panna Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un konditorejas izstrādājumiem.	HEZ636000
Izbīdīšanas sistēma 1 līm. Ar vadotnēm 2. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.	HEZ638170 Piemērots pirolīzei
Izbīdīšanas sistēma 2 līm. Ar vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.	HEZ638270 Piemērots pirolīzei
Izbīdīšanas sistēma 3 līm. Ar vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.	HEZ638370 Piemērots pirolīzei

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzami paziņojumi.

Norādījums: Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos. → *"Pamatiestatījumi"* 20. lappusē

Valodas iestatīšana

Vispirms parādās valoda. Noklusētais valodas iestatījums ir vācu valoda („Deutsch”).

1. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo valodu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu . Parādās nākamais iestatījums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Ar vadības riņķi iestatiet pulksteņa laiku.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu . Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta. Tiek rādīts pareizs laiks.

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

Pirms pirmās gatavošanas reizes ar ierīci notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas telpu.

Gatavošanas telpas tīrīšana

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

Raugieties, lai gatavošanās telpā neatrastos iepakojuma atlikumi, piem., putuplasta lodītes. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas telpas gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet minētās darbības. Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru. → *"Ierīces apkalpe"* 14. lappusē

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	Augšējā/apakšējā karsēšana 
Temperatūra	240 °C
Ilgums	1 stunda

Pēc norādītā gatavošanas laika beigām, izslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” .

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

Piederumu tīrīšana

Tīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un skalošanas drāniņu vai mīkstu suku.

Ierīces apkalpe

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazstinājām. Tālāk aprakstīsim, kā ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

Norādījums: Bērnu drošību un taimeri var iestatīt arī, ja tā nav ieslēgta. Noteikti paziņojumi un rādījumi, piem., atlikušais siltums gatavošanas telpā, ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Izslēdziet ierīci, ja to neizmantojat. Ja ilgāku laika posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ① ierīce tiek ieslēgta.

Visi skārienjutīgie taustiņi izgaismojas sarkani. Displejā parādās „Bosch” logotips un pēc tam pirmais karsēšanas veids no izvēles saraksta.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, kāds darbības režīms parādās pēc ieslēgšanas.

→ "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ① ierīce tiek izslēgta.

Tajā brīdī aktuālās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks vai paliekošā siltuma temperatūra.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jānorāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.

→ "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop” ▷.

Pēc startēšanas displejā papildus iestatījumiem būs redzams arī pulksteņa laiks. Parādās arī riņķa līnija un karsēšanas līnija.

Darbības režīma apturēšana

Ar taustiņu „start/stop” ▷ darbības režīmu var pārtraukt un arī atsākt darbību.

Ja turat taustiņu „start/stop” ▷ apm. 3 sekundes nospiestu, darbības režīms tiks izslēgts un visi iestatījumi atiestatīti.

Norādījums: Pēc darbības pārtraukšanas vai atcelšanas dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms. Šo iestatījumu var aktivizēt uzreiz ar taustiņu „start/stop” ▷.

Ja vēlaties iestatīt citu darbības režīmu, attiecīgajās nodaļās atradīsiet precīzu aprakstu iestatījumu maiņai.

Palīdz arī

1. Nospiediet uz attiecīgā lauka. Simbols izgaismojas sarkans.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Ierīce startē darbības režīmu.

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

Ja nav izvēlēts karsēšanas veidu darbības režīms, nospiediet uz lauka []. Simbols izgaismojas sarkans, un pirmais karsēšanas veids ar piedāvāto temperatūru parādās displejā.

Piemērs attēlā: karstais gaiss ekon. režīmā [] pie 195 °C.

1. Ar vadības riņķi iestatiet karsēšanas veidu.



2. Nospiediet uz lauka []. Temperatūra redzama displejā centrēti un baltā krāsā.
3. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.



4. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek.



Ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → *"Laika funkcijas"* 16. lappusē

Mainīšana

Pēc sākšanas temperatūra redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, temperatūra tiek mainīta un iestatīta.

Lai mainītu karsēšanas veidu, pirms tam ar taustiņu „start/stop”  pārtrauciet darbības režīmu un nospiediet uz lauka . Parādās pirmais karsēšanas veids ar piedāvāto temperatūru. Ar vadības riņķi mainiet karsēšanas veidu.

Norādījums: Kad nomaināt karsēšanas veidu, arī pārējie iestatījumi tiek atiestatīti.

Karsēšanas veidu tiešā pārslēgšana

Noteiktus karsēšanas veidus iespējams izvēlēties uzreiz no skārienjūtīgajiem taustiņiem. Tā ierīce piedāvā ātrāku un vienkāršāku iestatīšanu.

Ar tiešo pārslēgšanu ar iestatīt tālāk minētos karsēšanas veidus:

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana

Iestatīšana

1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida lauku. Temperatūra uzreiz ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.
3. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Ierīce sāk karsēt.

Ātrā uzkarsēšana

Ar ātro uzkarsēšanu iespējams saīsināt uzkarsēšanas ilgumu dažiem karsēšanas veidiem.

Ātrajai uzkarsēšana piemērotie karsēšanas veidi:

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana

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

Iestatīšana

Raugieties, lai karsēšanas veids būtu piemērots un iestatītā temperatūra ir vismaz 100 °C. Citādi ātro uzkarsēšanu nevar ieslēgt.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Nospiediet uz lauka .

Simbols izgaismojas sarkans. Displejā parādās norāde apstiprināt.

Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Simbols vairs nav izgaismots. Ievietojiet ēdienu gatavošanas telpā.

Norādījums: Laika funkcija gatavošanas laikam ieslēdzas reizē ar ātro uzkarsēšanu. Gatavošanas laiku iestatiet tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.

Pārtraukšana

Lai pārtrauktu ātro uzkarsēšanu, vēlreiz nospiediet uz . Simbols vairs nav izgaismots.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
 Ilgums	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
 Beigu laiks	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamu beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamajā laikā.
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām. Pēc iestatītā laika beigām ierīce automātiski neieslēdzas vai neizslēdzas.

Gatavošanas laiku un beigu laiku pēc darbības režīma iestatīšanas var apskatīt, izmantojot lauku . Taimerim ir savs lauks  un to iespējams iestatīt jebkurā brīdī.

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

Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Ilguma iestatīšana

Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apstādinātu darbības režīmu.

Iestatīšana

Atkarībā no tā, kurā virzienā vispirms pagriežat vadības riņķi, gatavošanas laiks sākas ar piedāvātām vērtībām: pa kreisi 10 minūtes, bet pa labi – 30 minūtes.

Gatavošanas laiku līdz vienai stundai var iestatīt pa vienas minūtes soļiem; ilgāku laiku par vienu stundu – pa 5 minūšu soļiem.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Pirms uzsākšanas nospiediet uz . Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
3. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas laiku.



Pēc dažām sekundēm vērtība tiek iestatīta vai arī nospiediet divas reizes uz lauka . Displejā zem darbības režīma un temperatūras vai līmeņa redzams gatavošanas laiks.

4. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama ilguma atskaite.



Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Izmantojot lauku , varat iestatīt gatavošanas laiku vai ar taustiņu „start/stop”  turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu gatavošanas laiku, nospiediet uz . Gatavošanas laiks ir redzams centrēts baltā krāsā un to var mainīt ar vadības riņķi. Ar lauku  pārņemiet izmaiņas.

Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas laiku, atiestatiet to uz nulli. Pēc izmaiņu pārņemšanas ar taustiņu „start/stop”  varat turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas gatavošanas laiks, iespējams pārcelt. Piemēram, jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā no rīta un iestatīt, ka tas būs gatavs pusdienlaikā.

Norādījumi

- Raugieties, lai pārtika neatrastos gatavošanas telpā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, kad darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Iestatīšana

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

Piemērs attēlā: iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes, bet tam jābūt gatavam tikai plkst. 12.00.

1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Iestatiet gatavošanas laiku.

3. Pirms uzsākšanas vēlreiz nospiediet uz . Beigu laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi pārceļiet beigas uz vēlāku laiku.



Pēc dažām sekundēm vērtība tiek iestatīta vai arī nospiediet vēlreiz uz lauka . Displejā zem darbības režīma un temperatūras vai līmeņa redzams beigu laiks.

5. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams pulksteņa laiks, kad ierīce ieslēgsies.



Ierīce ir gaidīšanas režīmā. Kad ierīce ieslēdzas, displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Izmantojot lauku , varat iestatīt gatavošanas laiku vai ar taustiņu „start/stop”  turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu beigu laiku, pirms tam ar taustiņu „start/stop”  pārtrauciet darbības režīmu un divas reizes nospiediet uz lauka . Beigu laiks ir redzams centrēts baltā krāsā un to var mainīt ar vadības riņķi. Nospiediet taustiņu „start/stop” , lai turpinātu darbības režīmu.

Ja vēlaties izdzēst beigu laiku, atiestatiet to uz sākumu. Ar taustiņu „start/stop”  varat iestatīto gatavošanas laiku uzsākt uzreiz.

Norādījums: Beigu laiku iespējams mainīt, kamēr nav sācies gatavošanas laiks. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas reizē ar citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais laiks.

Iestatīšana

Taimera laiks vienmēr sākas ar minūtes vērtību nulle.

Jo augstāka vērtība, jo ilgāks laiks iestatīšanas laikā.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 24 stundas.

1. Nospiediet uz lauka . Simbols izgaismojas sarkans. Taimera laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
2. Ar vadības riņķi iestatiet taimera laiku.
3. Startējiet ar taustiņu .

Norādījums: Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

Taimera laiks tiek skaitīts.

Taimeris displejā ir redzams arī tad, ja ierīce ir izslēgta. Kad darbības režīms ir ieslēgts, šī režīma iestatījumi ir redzami priekšplānā. Nospiežot uz lauka , uz dažām sekundēm tiek parādīts taimera laiks.

Kad taimera laiks ir pabeigts, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Simbols vairs nav izgaismots.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet gatavošanas laiku. Laiks ir redzams priekšplānā un ierīce automātiski izslēdzas.

Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet taustiņu . Taimera laiks ir redzams centrēts un to var mainīt ar vadības riņķi.

Ja vēlaties apturēt taimeru, iestatiet taimeru atpakaļ uz sākumu. Pēc izmaiņu saglabāšanas simbols vairs neizgaismojas.

Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru. Tiklīdz iestatītā temperatūra ir sasniegta, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēšanas veidi

Ne visi karsēšanas veidi ir piemēroti, lai izmantotu cepeša termometru.

Ja cepeša termometrs ir iestiprināts gatavošanas telpā, pieejami tālāk minētie karsēšanas veidi.

	4D karstais gaiss
	Augšējā/apakšējā karsēšana
	Ekonomiskā režīma karstais gaiss
	Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms
	Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
	Picas gatavošana

Norādījumi

- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabājat to gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Gatavošanas telpas temperatūra

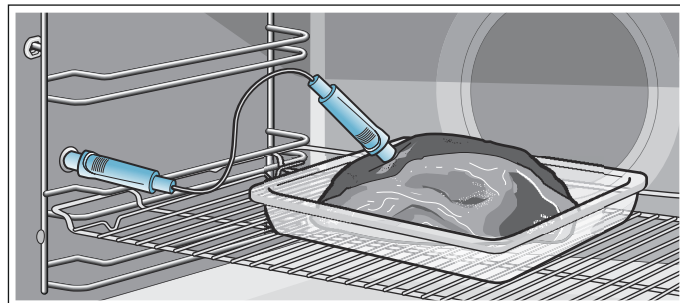
Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Ievietojiet cepeša termometru gaļā.

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

Gaļa. Ievietojiet termometru biezākajā gaļas daļā. Raugiet, lai smailes gals atrastos aptuveni gaļas vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukiem vai kauliem.



Norādījums: Piederumu vienmēr ievietojiet zem cepeša termometra ligzdas.

Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra vadu.

Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, jānodrošina dažu centimetru attālums starp grilēšanas sildelementu un cepeša termometru. Gatavošanas procesa laikā gaļa var uzbriest.

Iekšējās temperatūras iestatīšana

Cepeša termometrs jāievieto gatavošanas telpas ligzdā kreisajā pusē.

1. Ar vadības riņķi iestatiet karsēšanas veidu.
2. Nospiediet uz lauka . Gatavošanas telpas temperatūra  ir redzama displejā baltā krāsā centrēti.
3. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.
4. Vēlreiz nospiediet uz . Iekšējā temperatūra  ir redzama displejā baltā krāsā centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet iekšējo temperatūru.
6. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ierīce sāk karsēt.

Iekšējā temperatūra ir redzama displejā baltā krāsā centrēti, kreisajā pusē pašreizējā temperatūra, labajā pusē iestatītā temperatūra, piem., “ 15 | 80 °C”. Karsēšanas līnija attiecas arī uz iekšējo temperatūru. Displeja apakšā redzamas iestatītais karsēšanas veids un gatavošanas telpas temperatūra.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., “ 80 | 80 °C”. Laika atskaite tiek apturēta.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci un izņemiet cepeša termometru no ligzdas.

Bīdīnājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas telpa, piederumi un cepeša termometrs sakarst. Karstus piederumus vai cepeša termometru no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Mainīšana

Pēc sākšanas iekšējā temperatūra ir redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, iekšējā temperatūra tiek mainīta un pārņemta.

Ja vēlaties mainīt gatavošanas telpas temperatūru, nospiediet uz lauka .

Lai mainītu karsēšanas veidu, pirms tam ar taustiņu „start/stop”  pārtrauciet darbības režīmu.

Norādījums: Kad nomaināt karsēšanas veidu, arī pārējie iestatījumi tiek atiestatīti.

Pārtraukšana

Ja vēlaties pārtraukt, izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gaļas. Nospiediet taustiņu „start/stop” , lai turpinātu darbības režīmu bez cepeša termometra.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet saldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas kvalitātes un īpašībām.

Vairāk informācijas par karsēšanas veidiem un temperatūru atradīsiet lietošanas pamācības beigās.
→ *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 30. lappusē*

Pārtikas produkts	Ēdiena temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkgaļas kakla gabals	85–90
Cūkgaļas fileja, vidēji izcepta	62–70
Cūkas muguras gabals, labi izcepts	72–80
Liellopu gaļa	
Rostbīfs vai liellopu fileja angļu gaumē	45–52
Rostbīfs vai liellopu fileja, vidēji izcepta	55–62
Rostbīfs vai liellopu fileja, viscaur gatava	65–75
Teļa gaļa	
Teļa gaļas cepetis vai pleca gabals, liess	75–80
Teļa gaļas cepetis, pleca gabals	75–80
Teļa stilbs	85–90
Jēra gaļa	
Jēra gurns, vidēji izcepts	60–65
Jēra gurns, viscaur izcepts	70–80
Jēra gaļas muguras cepetis, vidēji izcepts	55–60



Bērnu aizsardzības sistēma

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

Vadības lauks ir nobloķēts un tajā nav iespējams mainīt iestatījumus. Ar taustiņu „on/off”  ierīci iespējams izslēgt.

Ieslēgšana un izslēgšana

Ja ierīce ir ieslēgta vai izslēgta, bērnu drošības funkciju iespējams ieslēgt vai izslēgt.

Atbilstīgi turiet lauku  apm. 4 sekundes nospiestu.

Displejā parādās norāde apstiprināt.

Ja ierīce ir ieslēgta, lauks  izgaismojas sarkans. Ja ierīce ir izslēgta, lauks  neizgaismojas.

Pamatiestatījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

Pamatiestatījumu maiņa

Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Turiet taustiņu  nospiestu apm. 3 sekundes. Displejā parādīsies procesa norādes.
2. Norādes apstipriniet ar . Displejā parādās pirmais iestatījums „Valoda”.
3. Ja nepieciešams, ar vadības riņķi mainiet iestatījumus.
4. Nospiediet uz lauka . Nākamais iestatījums parādās displejā un to var mainīt, izmantojot vadības riņķi.
5. Ar taustiņu  apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet ar vadības riņķi.
6. Lai apstiprinātu un izietu, turiet  nospiestu apm. 3 sekundes. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

Pārtraukšana

Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, tās varat atcelt ar taustiņu „on/off” . Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti.

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Pieejamas citas valodas
Pulksteņa laiks	Pulksteņa formāts 24 stundas
Signāla tonis	Neilgi (30 s) Vidēji ilgi (1 min) Ilgi (5 min)
Taustiņu tonis	Iesl. Izsl.* (taustiņam „on/off”  tonis paliek)
Displeja spilgtums	5 dažādi līmeņi
Pulksteņa laiks	Izsl. Digitālais*
Apgaismojums	Lietošanas laikā izslēgts Lietošanas laikā ieslēgts*
Bērn drošība	Tikai taustiņu bloķēšana* Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Karsēšanas veidi* Autopilots
Aptumšošana naktī	Izsl.* Iesl.
Logotips	Rādījumi* Nerādīt
Ventilatora darbība tukšgaitā	Ieteicams* Minimāli

Izbīdīšanas sistēma	Nav pieejama* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) Pieejama* (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
Brīvdienas režīms	Iesl. Izsl.*
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatīstīt*

* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties.)

Norādījums: Izmaiņas valodas, taustiņu toņu un displeja spilgtuma iestatījumos tiek pārņemtas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.

Strāvas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

Tikai iestatījumi pirmajai lietošanas reizei pēc ilgāka elektroenerģijas padeves pārtraukuma jāiestata no jauna. Īsi strāvas pārtraukumi neietekmē ierīces iestatījumus.

Pulksteņa laika maiņa

Ja vēlaties nomainīt pulksteņa laiku, piemēram, pārejai no vasaras uz ziemas laiku, mainiet pamatiestatījumus. Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Turiet taustiņu  nospiestu apm. 3 sekundes. Displejā parādīsies procesa norādes.
2. Norādes apstipriniet ar taustiņu . Displejā parādās pirmais iestatījums „Valoda”.
3. Nospiediet uz . Parādās iestatījums pulksteņa laika regulēšanai.
4. Ar vadības riņķi mainiet pulksteņa laiku.
5. Lai apstiprinātu, turiet taustiņu  nospiestu apm. 3 sekundes. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.



Brīvdienas režīms

Jūs varat iestatīt gatavošanas laiku līdz 74 stundām, izmantojot brīvdienas režīmu. Ēdieni gatavošanas telpā būs silti bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

Brīvdienas režīma sāksana

Pirms brīvdienas režīma izmantošanas, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumi. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē
Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienas režīms ir redzams kā pēdējais karsēšanas veids.

Ierīce karsē ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Iespējams iestatīt temperatūru no 85 °C līdz 140 °C.

1. Ar vadības riņķi iestatiet brīvdienas režīmu
2. Nospiediet uz lauka .
Temperatūra redzama displejā centrēti un baltā krāsā.
3. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo temperatūru.
4. Pirms uzsākšanas nospiediet uz .
Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
Norādījums: Beigu laiku vairs nav iespējams pārcelt.
6. Startējiet ar taustiņu „start/stop” .
Displejā redzama ilguma atskaite.
Ierīce sāk karsēt.

Kad brīvdienas režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Ar taustiņu „on/off” izslēdziet ierīci.

Norādījums: Ja jūs ierīces darbības laikā atvērsit tās durvis, darbība netiks pārtraukta.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off” izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt brīvdienas režīmu. Ar taustiņu „start/stop” darbības režīmu vairs nevar apturēt.



Tīrīšanas līdzekļi

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 tuvuoties 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 atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.

Ierīces iekšpuse

Emaljas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķdens. 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 sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantot tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 23. lappusē
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.
Durtiņu pārseguma panelis no nerūsējošā tērauda	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis levēroņiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus. 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 izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.
Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet 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 paplašu 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.

Padomi

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

Tīrīšanas funkcija

Ar pirolīzes tīrīšanas funkciju gatavošanas telpu var iztīrīt bez pūlēm. Gatavošanas telpu uzkarš līdz ļoti augstai temperatūrai. Pārpalikumi no cepšanas un grilēšanas sadeg.

Iespējams izvēlēties vienu no trīs tīrīšanas līmeņiem.

Līmenis	Tīrīšanas apjoms	Ilgums
1	viegls	apm. 1 stunda 15 minūtes
2	vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīvs	apm. 2 stundas

Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīrīšanas līmenim. Pietiek, ja cepeškrāsnī tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Ja nepieciešams, var tīrīt arī biežāk. Vienā tīrīšanas reizē tiek patērētas apm. 2,5–4,7 kilovatstundas.

Norādījumi

- Jūsu drošībai ierīces durvis automātiski nobloķējas, kad ir sasniegta noteikta temperatūra. Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšanas simbols  vairs nav redzams displejā.
- Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas telpas apgaismojums neieslēdzas.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad ar roku neatveriet ierīces durtnas vai aizvēršanas āķi. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
-  Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtnām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Pirms tīrīšanas funkcijas

Tīrīšanas funkcijas laikā iespējams tīrīt arī piederumus, piem., universālo pannu vai cepšanas paplāti. Lielus netīrumus pirms tīrīšanas funkcijas ieslēgšanas notīriet. Ievietojiet piederumu 2. līmenī.

Notīriet ierīces durvis un gatavošanas telpas apmaļu virsmas blīvējuma tuvumā. Neberziēt blīvējumu.

Norādījums: Piegādes komplektācijā iekļautos emaljētos piederumus iespējams tīrīt tīrīšanas funkcijas laikā. Dažas restītes nevar tīrīt funkcijas laikā. Restītes nav piemērotas tīrīšanas funkcijai un var mainīt krāsu. Informāciju par citiem tīrīšanas funkcijai piemērotiem piederumiem skatiet papildpiederumu tabulā.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtnu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Nekad kopā ar cepeškrāsnī neatīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet emaljētus piederumus.

Tīrīšanas funkcija iestatišana

Pirms tīrīšanas funkcijas iestatišanas raugieties, lai sagatavošanas norādījumi ir ievēroti.

Ilgums katram tīrīšanas līmenim ir iepriekš iestatīts un to mainīt nav iespējams.

- Nospiediet uz lauka .
Tīrīšanas līmenis ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
- Ar vadības riņķi iestatiet tīrīšanas līmeni.
- Apstipriniet ar taustiņu „start/stop” .
Parādās norādījumi par nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem tīrīšanas funkcijai.
- Startējiet ar taustiņu „start/stop” .
Displejā redzama ilguma atskaite. Karsēšanas līnija tīrīšanas funkcijai neparādās.

Tīrīšanas funkcija sāk darbību.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc uzsākšanas ierīces durvis nobloķēsies. Displejā parādās norāde un simbols .

Kad iestatītā tīrīšanas funkcija beidzas, atskan signāls. Displejā redzams laiks 00 min 00 s. Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšanas simbols  vairs nav izgaismots.

Beigu laika pārceļšana

Beigu laiku var pārcelt uz vēlāku laiku. Pirms palaišanas nospiediet uz lauka  un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku.

Pēc uzsākšanas ierīce darbojas gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc ieslēgšanās tīrīšanas līmeni vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt tīrīšanas funkciju. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Ierīces durvis ir nobloķētas, kamēr bloķēšanas simbols  redzams displejā.

Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu izslaukiet no tās un piederumiem statīvos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

Pēc tīrīšanas uz vadotnēm iespējami krāsojumi. Tas neietekmē ierīces darbību. Pirms sildīšanas noslaukiet vadotnes ar mitru drānu. Pēc tam vadotnes vairākas reizes izvelciet un iebīdīet.

Statīvs

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

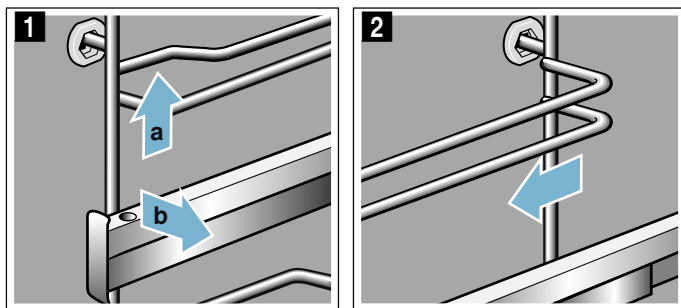
Vadotņu izņemšana un ievietošana

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Vadotņu izņemšana

1. Paceliet vadotnes uz priekšu (a) un izņemiet tās no stiprinājumiem (b) (1 attēls).
2. Tad pavelciet vadotnes uz priekšu un izņemiet tās (2 attēls).

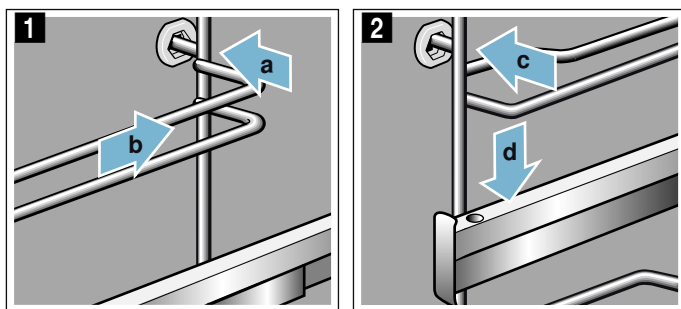


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Izvilkšanas vadotnes jāvar izvilkt uz priekšu.

1. Vispirms ievietojiet vadotni aizmugurējā stiprinājumā (a) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, tad piespiediet to uz aizmuguri (b) (1 attēls).
2. Tad ievietojiet vadotni priekšējā stiprinājumā (c) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, un nospiediet to uz leju (d) (2 attēls).



Ierīces durvis

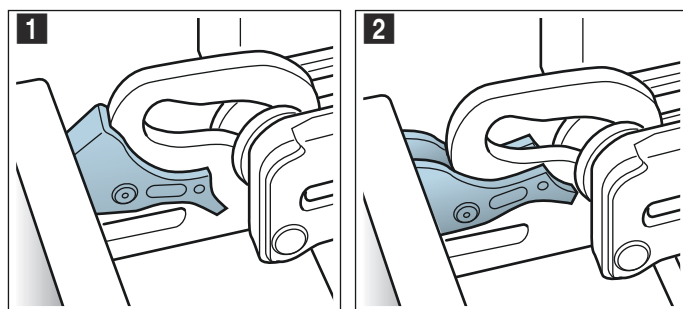
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

Lai tīrītu vai izņemtu durvju stikla plāksnes, ierīces durvis var izņemt.

Katram ierīces durvju šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir nostiprinātas (1 attēls), ierīces durvis ir fiksētas. Tās nevar izņemt.

Kad fiksēšanas sviras ir atbrīvotas, lai izņemtu ierīces durvis (2 attēls), šarnīri ir fiksēti. Tie nevar aizcirsties.

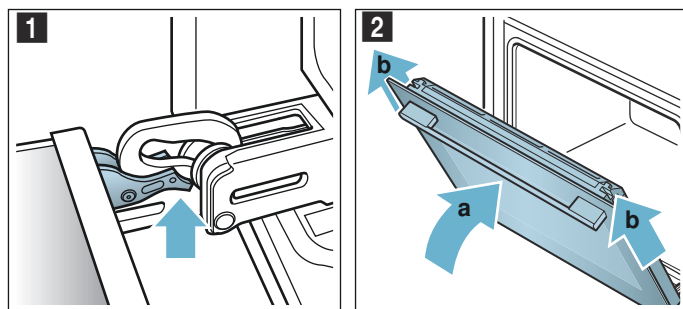


⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

- Ja šarnīri nav nostiprināti, tie var aizcirsties ar lielu spēku. Raugieties, lai fiksēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā nostiprinātas; ja izņem ierīces durvis, tām jābūt pilnībā atbrīvotām.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

Ierīces durvju izņemšana

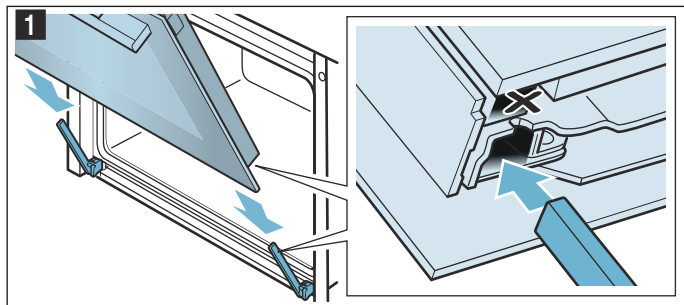
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (1 attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (a). Ar abām rokām satveriet sānus (b) un velciet uz augšu (2 attēls).



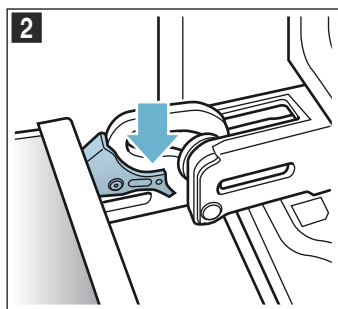
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

1. Ieliekot ierīces durvis, pārliecinieties, ka abi šarnīri ir ievietoti attiecīgajā atvērumā (**1** attēls). Novietojiet abus šarnīrus pie ārmalas un izmantojiet to kā atbalstu. Raugieties, lai šarnīri būtu ievietoti pareizajā atvērumā. Ievietošanai jābūt vieglai un bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārliecinieties, ka šarnīrus ievietojat pareizajā atvērumā.



2. Pilnībā atveriet ierīces durvis. Vēlreiz nostipriniet abas fiksēšanas sviras (**2** attēls).

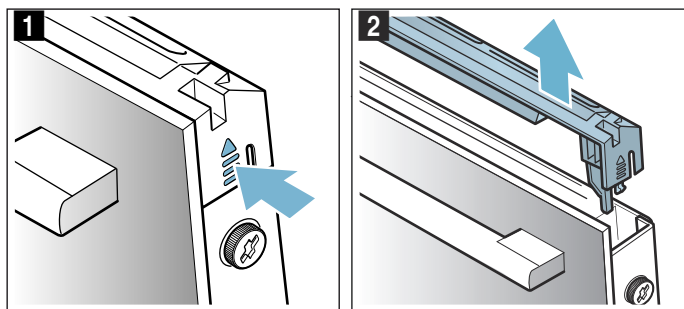


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

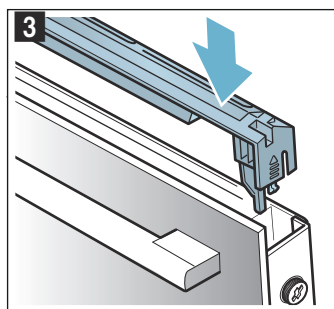
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls). Piesardzīgi aizveriet ierīces durvis.



Norādījums: Notīriet pārsega nerūsējošā tērauda ieliktni ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Pašu durvju pārsegu notīriet ar ūdeni, kam pievienots neredzams mazgāšanas līdzeklis, un mīkstu drānu.

4. Vēlreiz paveriet ierīces durvis. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz tas dzirdami fiksējas (**3** attēls).



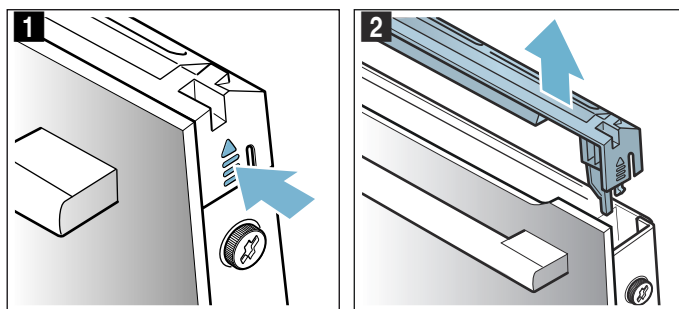
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

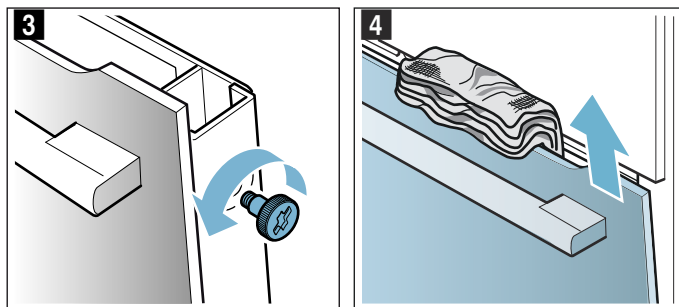
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

Plāksņu izņemšana

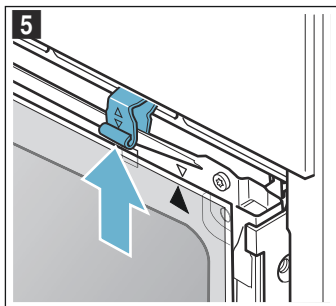
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



4. Atskrūvējiet skrūves ierīces durvju sānos un izņemiet tās (**3** attēls).
5. Aizverot ierīces durvis, iespiediet tajās vairākkārt salocītu virtuves dvieli (**4** attēls). Izvelciet priekšējo plāksni uz augšu un nolieciet to uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.



6. Atbrīvojiet abus stiprinājumus starpplāksnes augšdaļā – nenoņemiet tos (5 attēls). Pieturiet stikla plāksni ar roku. Izņemiet plāksni.



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

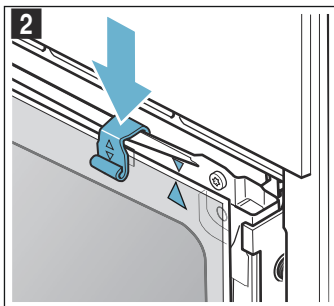
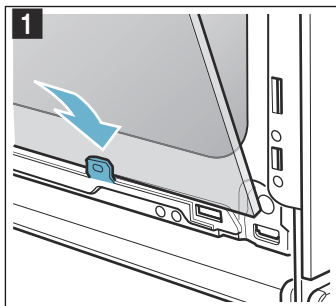
⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- 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.

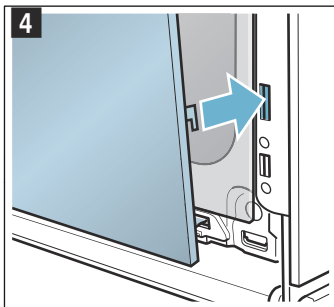
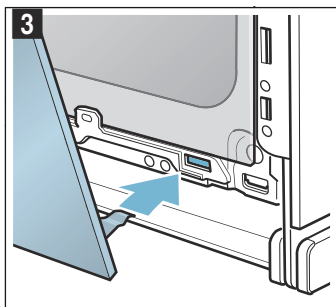
Plāksņu ievietošana

Ievietojot iekšējo plāksni, raugieties, lai bultiņa uz plāksnes būtu augšējā labajā stūrī un sakristu ar bultiņu uz metāla ietvara.

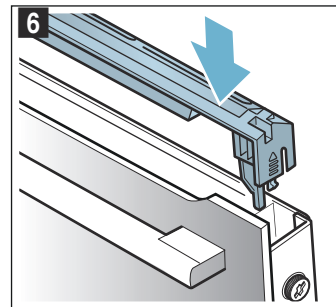
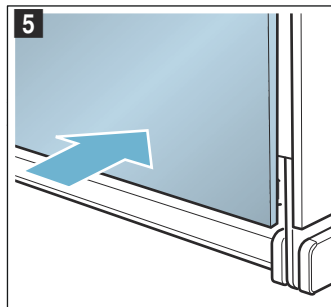
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (1 attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (2 attēls).



3. Ievietojiet priekšējo plāksni apakšējos stiprinājumos (3 attēls).
4. Celiet priekšējo plāksni uz augšu, līdz abi āķi ir iepretim atvērumiem (4 attēls).



5. Piespiediet priekšējo plāksni uz leju, līdz tā dzirdami fiksējas (5 attēls).
6. Vēlreiz paveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieļi.
7. Ieskrūvējiet abas skrūves durvju sānos.
8. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz tas dzirdami fiksējas (6 attēls).



9. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

Izmantojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikla plāksnes ir pareizi ievietotas.

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršana/norādes
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā ir redzams „Sprache Deutsch”.	Strāvas padeves pārtraukums	Atkārtoti iestatiet valodu un pulksteņa laiku.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās pareizs laiks.	Mainīti pamatiestatījumi.	Mainiet pulksteņa laika pamatiestatījumus.
Ierīces durvis nevar atvērt.	Durvis ir nobloķētas ar bērnu drošības funkciju.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apm. 4 sekundes turot nospiešanu  . Bloķēšanu iespējams izslēgt pamatiestatījumos.
Ierīces durvis nevar atvērt, displejā izgaismojas simbols  .	Ierīces durvis ir nobloķētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Nogaidiet, līdz gatavošanas telpa ir atdzisusi un ir nodzisis simbols  .
Ierīce nekarsē, displejā izgaismojas simbols  .	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos.
Vadības riņķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.	Vadības riņķis tika netīšām izkustināts.	Vadības riņķis ir noņemams. Ievietojiet vadības riņķi tā atrašanās vietā vadības panelī un piespiediet uz iekšu, līdz tas fiksējas, turpiniet lietot kā ierasts.
Vadības riņķi vairs nevar viegli pagriezt.	Zem vadības riņķa ir netīrumi.	Vadības riņķis ir noņemams. Lai vadības riņķi izņemtu, izvelciet to no atrašanās vietas. Vai nospiediet uz vadības riņķa ārējās malas, līdz tas ir slīpi un ir viegli satverams. Uzmanīgi notīriet vadības riņķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mikstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.

Bīdīnājums – Elektriskā trieciena risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomainīt. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā parādās kļūdas paziņojumi, kas satur burtus „D” vai „E”, piem., „D0111” vai „E0111”, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja traucējums ir vienreizējs, paziņojums vairs nerādās. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.

Novērsiet traucējumus pašu spēkiem

Tehniskus traucējumus ierīcei bieži iespējams novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus gatavošanai atradīsiet lietošanas pamācības beigās.
→ *“Pārbaudīts mūsu pavāru studijā” 30. lappusē*

Maksimālais darbības režīma ilgums

Ja ierīces iestatījumi vairākas stundas netiek mainīti, ierīce automātiski pārstāj karsēt. Tā tiek novērsta ilga nevajadzīga lietošana.

Kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.

Sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums

Displejā parādās norāde, ka ir sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums.

Lai turpinātu darbības režīmu, nospiediet uz jebkura lauka vai pagrieziet vadības riņķi.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, piem., ja ir ilgs gatavošanas laiks, iestatiet ilgumu. Ierīce karsē, līdz beidzas iestatītais ilgums

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maina

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 40 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

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

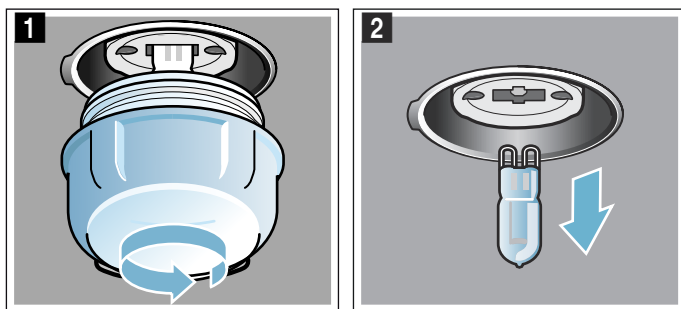
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ēdama jāņem vērā šādas nianšas:
Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas
gatažošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus!
Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties
ierīcei.

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



4. Uzskrūvējiet stikla kupolu.
5. Iznemiet trauku diviļi un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

 Servisa 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

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis.

E-Nr:
 FD:
 Z-Nr:

Type:

Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt zemāk šeit.

E nr.		FD nr.	
Klientu apkalpošanas dienests 			

levērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa
izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Ēdieni

Ar darbības režīmu „AutoPilot” iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce daļu iestatījumu izvēlas patstāvīgi.

Norādījumi par programmām

- Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un gatavošanas trauka veida. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā.
- Ierīce jūsu vietā izvēlēsies piemērotāko karsēšanas veidu un laiku un temperatūras iestatījumus. Iespējams, jums būs jānorāda svārs. Iestatīt svāru ārpus paredzētās svāra robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūras izvēli pārņem ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, lai tiktu izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas līmeni vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts displejā uz īsu brīdi pēc uzsākšanas. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās.

Ēdienu iestatīšana ar autopilotu.

Pārskatiet ēdienu sarakstu ar vadības riņķi, lai uzzinātu, kādi ēdieni ir pieejami autopilota funkcijā.

Pirms ēdienu ievietošanas gatavošanas telpā, nosveriet tos, lai varētu norādīt pareizu svāru.

Ilgums ir atkarīgs no ēdiena un svāra, to mainīt nav iespējams.

1. Nospiediet uz lauka .
Pirmais ēdiens ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
2. Ar vadības slēdzi iestatiet vajadzīgo ēdienu.
3. Nospiediet uz lauka .
Svārs ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības slēdzi iestatiet vajadzīgo svāru.
Ilgums tiek aprēķināts automātiski.
5. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop” .
Parādās norādes par piederumiem un ievietošanas līmeni.
6. Startējiet ar taustiņu „start/stop” .
Displejā redzama ilguma atskaite. Karsēšanas līnija ēdieniem neparādās.
Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Turpināta gatavošana

Kad gatavošanas laiks ir beidzies, dažiem ēdieniem iespējama turpināta gatavošana, ja neesat apmierināti ar gatavošanas rezultātu.

Displejā parādās vaicājums, vai vēlaties turpinātu gatavošanu. Ja vēlaties turpinātu gatavošanu, nospiediet taustiņu „start/stop” . Displejā redzams piedāvātais laiks, ko iespējams mainīt. Startējiet ar taustiņu „start/stop” .

Norādījums: Turpinātai gatavošanai nav ierobežojuma.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, nospiediet uz .

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Beigu laika pārcelšana

Dažiem ēdieniem var pārcelt pabeigšanas laiku atpakaļ. Pirms uzsākšanas nospiediet uz lauka  un ar vadības riņķi pārceliet beigu laiku.

Pēc uzsākšanas ierīce darbojas gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

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 atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas telpā var veidoties liels daudzums ūdens tvaika. Ierīce ir enerģiju taupoša un darbības laikā izdala tikai nedaudz siltuma. Augstās temperatūras atšķirības starp ierīces iekštelpu un ārpusi dēļ, uz durvīm, vadības lauka vai uz blakus mēbeļu virsmām var izveidoties kondensāts. Tā ir ierasta fizikāla parādība. Izmantojot iepriekšējo karsēšanu vai uzmanīgi atverot durvis, iespējams izvairīties no kondensāta veidošanās.

Silikona veidnes

Mēs iesakām izmantot tumšās metāla cepšanas veidnes optimālam gatavošanas rezultātam.

Ja tomēr izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādes un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām veidnēm. Turklāt var atšķirties daļu daudzumi un receptu norādes.

Kūkas un cepumi

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrās restītes: 1. līmenis.

Cepšana 3 līmeņos

- Cepšanas paplāte: 5. līmenis.
Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

Cepšana 4 līmeņos

- Četras restītes ar cepampapīru.
Pirmās restītes: 5. līmenis.
Otrās restītes: 3. līmenis.
Trešās restītes: 2. līmenis.
Ceturtais restītes: 1. līmenis.

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Lai gatavošanas telpa nekļūtu netīra, pārplūstot sulai, sulīgas kūkas cepiet universālajā pannā.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšās metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebidiet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida cepumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Norādījums: Cepšanas ilgumu var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Kūkas vai cepumi ir gatavi tikai no ārpuses, bet nav izcepušies pilnībā.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto cepšanas laiku par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā. Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Kūkas veidnēs					
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	50-70
Kūkas, vienkāršas, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kūkas, smalkas	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Maiga augļu kūka no biskvīta mīklas	Kēksu forma	2		160-180	40-60
Kūkas pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes forma	3		160-180	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Šveices kūkas	Picas paplāte	3		170-190	45-55
Kūkas	Kūkas forma, metāla	3		190-210	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu forma	2		150-170	50-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes forma	3		150-170*	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kūka uz paplātes					
Neraudzētas mīklas kūkas ar garnējumu	Cepšanas paplāte	3		160-180	20-40
Neraudzētas mīklas kūkas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		140-160	30-50
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	3		170-190	25-35
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu garnējumu	Universālā panna	3		160-180	55-65
Šveices kūkas	Universālā panna	3		170-190	45-55
Rauga mīklas kūka ar sausu garnējumu	Universālā panna	3		160-180	15-20
Rauga mīklas kūka ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu garnējumu	Universālā panna	3		180-200	30-40
Rauga mīklas kūka ar sulīgu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150-170	45-60
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepšanas paplāte	2		160-170	25-35
Biskvīta rulete	Cepšanas paplāte	3		180-200*	8-15
Kēkss, 500 g miltu	Cepšanas paplāte	2		150-170	45-60
Strūdele, salda	Universālā panna	2		170-180	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	35-45

* iepriekšēja uzkarsēšana

** 5 min iepriekšēja uzkarsēšana, neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
--------	------------------	----------------------	------------------	------------------	-------------------

Mazi konditorejas izstrādājumi

Nelielas kūciņas	Cepšanas paplāte	3		160**	20-30
Nelielas kūciņas	Cepšanas paplāte	3		150**	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150**	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		140**	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte	3		170-190	15-20
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu paplātes	3+1		160-180*	15-30
Rauga cepumi	Cepšanas paplāte	3		160-180	25-35
Rauga cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3		170-190*	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, plakani, 4 līmeņos	4 restītes	5+3+2+1		180-200*	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3		200-220	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		190-210	35-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepšanas paplāte	3		160-180	20-30

Cepumi

Smilšu cepumi	Cepšanas paplāte	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi	Cepšanas paplāte	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		140-150**	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		130-140**	35-55
Cepumi	Cepšanas paplāte	3		140-160	15-30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		140-160	15-30
Cepumi, 3 līmeņos	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		140-160	15-30
Bezē	Cepšanas paplāte	3		80-90*	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		80-90*	120-180
Mandeļu cepumi	Cepšanas paplāte	3		90-110	20-40
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		90-110	25-45
Mandeļu cepumi, 3 līmeņos	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		90-110	30-45

* iepriekšēja uzkarsēšana

** 5 min iepriekšēja uzkarsēšana, neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Padomi cepšanai

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.

Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	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 cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet režīmu 4D karstais gaiss. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdali to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti maizes un konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Restītes 1. līmenī

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamišus vienu virs otras gatavošanas telpā.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdi veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā.

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Norādījums: Cepšanas ilgumu var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Maize un konditorejas izstrādājumi ir gatavi tikai no ārpuses, bet nav izcepušies pilnībā.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsi pirms cepšanas, saīsiniet norādīto cepšanas laiku par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Daži ēdieni izdodas vislabāk, ja tos cep vairākos soļos. Tie ir norādīti tabulā.

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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min
Maize						
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Plācenis	Universālā panna	3		250-270	-	20-25
Smalkmaizītes						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepšanas paplāte	3		170-190*	-	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150-170*	-	20-30
Smalkmaizītes, svaigas	Cepšanas paplāte	3		180-200	-	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	3		180-200	-	20-30
Smalkmaizītes, saldētas						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3		180-200	-	20-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3		170-190	-	30-35
Grauzdiņi						
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Restītes	3		190-210	-	10-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Restītes	3		230-250	-	10-15
Apceptas tostermaizes (bez iepriekšējās karsēšanas)	Restītes	5		-	3	4-6
* iepriekšēja uzkaršēšana						

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti picu, pīrāgu un sāļo kūku pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā. Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrās restītes: 1. līmenis.

Cepšana 4 līmeņos

- Četras restītes ar cepampapīru.
Pirmās restītes: 5. līmenis.
Otrās restītes: 3. līmenis.
Trešās restītes: 2. līmenis.
Ceturtais restītes: 1. līmenis.

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamišus vienu virs otras gatavošanas telpā.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ieviejojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdiet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Norādījums: Cepšanas ilgumu var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpuses, bet nav izcepies pilnībā.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto cepšanas laiku par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Gatav. il- gums min
Pica					
Svaiga pica	Cepšanas paplāte	3		200-220	25-35
Svaiga pica	Cepšanas paplāte	3		200-220	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		180-200	35-45
* iepriekšēja uzkaršēšana					

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas paplāte	2		220-230	20-30
Pica, atdzesēta	Restītes	3		190-210	10-15

Pica, saldēta

Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Restītes	3		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un restītes	3+1		190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Restītes	3		180-200	20-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un restītes	3+1		190-210	20-30
Bagetes pica	Restītes	3		200-220	15-20
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	15-20
Mazās picas, Ø 7 cm, 4. līm.	4 restītes	5+3+2+1		180-200*	20-30

Pikantā kūka un sāļais pīrāgs

Pikantā kūka veidnē	Saliekamā forma Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Pīrāgi	Kūkas forma, metāla	3		190-210	30-40
Picas	Universālā panna	3		260-280*	10-15
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		190-200	30-45
Pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	30-45
Bureks	Universālā panna	1		200-220*	20-30

* iepriekšēja uzkaršēšana

Sautējumi un suflē

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti sautējumu un suflē pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

■ Veidnes uz restītēm: 2. līmenis.

■ Universālā panna: 3. līmenis.

Suflē varat arī gatavot ūdens peldē universālajā pannā. Ievietojiet universālo pannu 2. līmenī.

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus gatavošanas telpā.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna

Ievietojiet universālo pannu uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Trauki

Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet platus, lēzenus traukus. Šauros, dziļos traukos ēdiens gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida sautējumu un suflē gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Sacepuma cepšanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka izmēra un no sacepuma augstuma. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Norādījums: Gatavošanas laiku var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Sacepums vai suflē no ārpuses ir gatavs, bet iekšpusē neizcepies.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

■  4D karstais gaiss■  Augšējā/apakšējā karsēšana■  Picas līmenis

Sacepumi un suflē	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-50
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	2		170-190	40-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		160-180	50-60
Lazanja, saldēta, 400 g	Restītes	2		190-210	30-35
Kartupeļu garnējums, svaigas piedevas, maks. 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-190	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas piedevas, 4 cm biezs, 2 līmeņos	Sacepumu veidne	3+1		150-170	60-80
Suflē	Sacepumu veidne	2		160-180*	35-45
Suflē	Porciju veidnes	2		170-190	65-75

Putnu gaļa

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti putnu gaļas pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu dažiem ēdieniem.

Cepšana uz restītēm

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

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja paliktis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

Putnu gaļas cepšanai izmantojiet dziļu cepeštrauku. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

Putnu gaļa noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Grilēšana

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

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi. → "Aprīkojums" 11. lappusē

Norādījums: Ja grilēšanas produkts ir taukains, universālo pannu ievietojiet 2. līmenī, nevis tieši zem restītēm.

Izvēlieties pēc iespējas vienādus grilēšanai paredzētus gabalus ar līdzīgu biezumu un svaru. Tad tie vienmērīgi apbrūninās un ir sulīgi. Grilējamo pārtiku novietojiet tieši uz restītēm.

Apgroziet grilējamo produktu ar grila stangām. Ja gaļā iedursiet ar dakšu, gaļa zaudēs sulu un kļūs sausa.

Norādījumi

- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā, tas ir normāli. Šo darbību biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 18. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi putnu gaļas gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putna gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrānsi pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības putnu gaļas gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku putnu gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Parasti jo lielāks putnu gaļas gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgriežiet putnu gaļu pēc apm. $\frac{1}{2}$ līdz $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

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

Padomi

- Gatavojot pili vai zosi, ievietojiet ādu zem spārnem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgriežiet.
- Ja apgriežat putnu gaļu, raugieties, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.
- Putna gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Gatav. ilgums min
Cālis						
Cālis, 1 kg	Restītes	2		200-220	-	60-70
Cāļa krūtiņa, 150 g gab. (grilēšanai)	Restītes	4		-	3*	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restītes	3		220-230	-	30-35
Mazi vistas gabaliņi, saldēti	Universālā panna	3		190-210	-	20-25
Nobarota vista, 1,5 kg	Restītes	2		200-220	-	70-90
Pīle un zoss						
Pīle, 2 kg	Restītes	1		180-200	-	90-110
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Restītes	3		230-250	-	17-20
Zoss, 3 kg	Restītes	2		160-180	-	120-150
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Restītes	2		210-230	-	40-50
Tītars						
Tītarēns, 2,5 kg	Restītes	2		180-200	-	70-90
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kauliem, 1 kg	Restītes	2		180-200	-	80-100
* iepriekšēja uzkaršēšana						

Gaļa

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti gaļas pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Cepšana un sautēšana

Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai pārklājiet to ar speķa strēmelītēm.

Ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriežat cepeti, raugieties, 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 uz restītēm

Cepot uz restītēm, gaļa no visām pusēm kļūst īpaši kraukšķīga.

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz $\frac{1}{2}$ l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Cepšana un sautēšana traukā

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz traukā.

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja paliktņš būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nelielu šķidrumu. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. 1/2 cm apmērā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams neliels daudzums šķidruma nekā stikla traukos.

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi papildiniet trauku ar šķidrumu.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

Gaļas cepšanai izmantojiet dziļu cepeštrauku. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

Sautēšanai gaļu pirms tam pēc nepieciešamības apcepiet. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, papildiniet uzmanīgi trauku ar šķidrumu.

Gaļa noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Grilēšana

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

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi. → "Aprikojums" 11. lappusē

Norādījums: Ja grilēšanas produkts ir taukains, universālo pannu ievietojiet 2. līmenī, nevis tieši zem restītēm.

Izvēlieties pēc iespējas vienādus grilēšanai paredzētus gabalus ar līdzīgu biezumu un svaru. Tad tie vienmērīgi apbrūninās un ir sulīgi. Grilējamo pārtiku novietojiet tieši uz restītēm.

Apgroziet grilējamo produktu ar grila stangām. Ja gaļa iedursiet ar dakšu, gaļa zaudēs sulu un kļūs sausa.

Sāliet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls no gaļas izvelk ūdeni.

Norādījumi

- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā, tas ir normāli. Šo darbību biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 18. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažādu gaļas ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības cepeša gabala gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Parasti jo lielāks cepeša gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. 1/2 līdz 2/3 no norādītā laika.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā. Papildu informāciju par cepešu, sautētas gaļas gatavošanu un grilēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

■ □ Augšējā/apakšējā karsēšana

■ □ Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

■ □ Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Cūkgaļa						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	180-190	-	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Restītes	2	□	190-200	-	130-140
Cūkas filejas cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	220-230	-	70-80
Cūkgaļas fileja, 400 g	Restītes	3	□	220-230	-	20-25
Viegli kūpināta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu gatav. laikā)	Trauks ar vāku	2	□	210-230	-	70-90
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Restītes	5	□	-	2	16-20
Cūkgaļas medaļoni, 3 cm biezi	Restītes	5	□	-	3*	8-12

Liellopu gaļa

Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Restītes	2	□	210-220	-	40-50
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2	□	200-220	-	130-160
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Restītes	2	□	220-230	-	60-70
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Restītes	5	□	-	3	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Restītes	4	□	-	3	25-30

Teļa gaļa

Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	160-170	-	100-120
Teļa stīls, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	200-210	-	100-120

Jēra gaļa

Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	□	170-190	-	50-80
Jēra mugura ar kauliem***	Restītes	2	□	180-190	-	40-50
Jēra gaļas karbonāde**	Restītes	5	□	-	3	12-16

Desiņas

Grilētas desiņas	Restītes	4	□	-	3	10-15
------------------	----------	---	---	---	---	-------

Gaļas ēdieni

Viltotais zakis, 1 kg	Trauks bez vāka	2	□	170-180	-	60-70
-----------------------	-----------------	---	---	---------	---	-------

* iepriekšēja uzkarsēšana

** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

*** bez apgrīšanas

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 gaļu piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Zivis

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

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

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

Cepšana un grilēšana uz restītēm

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzlikta pareizi.

→ "Aprikojums" 11. lappusē

Norādījums: Ja grilēšanas produkts ir taukains, universālo pannu ievietojiet 2. līmenī, nevis tieši zem restītēm.

Atkarībā no zivs veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tajā sakrāsies pīlošais šķidrums. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

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

Izvēlieties pēc iespējas vienādus grilēšanai paredzētus gabalus ar līdzīgu biežumu un svaru. Tad tie vienmērīgi apbrūninās un ir sulīgi. Grilējamo pārtiku novietojiet tieši uz restītēm.

Apgroziet grilējamo produktu ar grila stangām. Ja zivi iedursiet ar dakšu, tā zaudēs sulu un kļūs sausa.

Norādījumi

- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā, tas ir normāli. Šo darbību biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Cepšana un sautēšana traukā

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai garāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

Gatavojot veselu zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

Zivs noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi zivju ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc ir norādīti iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības gaļas gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku zivi, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākas zivis, ņemiet vērā smagākās zivs svaru, iestatot gatavošanas laiku. Zivīm jābūt līdzīga lieluma.

Parasti jo lielāks zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Zivi, kuru necep ar trauciņu vēderā, apgrieziet pēc apm. ½ līdz ¾ no norādītā laika.

Norādījums: Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

■ □ Augšējā/apakšējā karsēšana

■ □ Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

■ □ Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Zivis						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Restītes	2	□	170-190	-	20-30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 g, piem., lasis	Restītes	2	□	170-190	-	30-40
Zivs fileja						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Restītes	4	□	-	1*	15-25
Zivs filejas						
Zivs fileja, 3 cm bieza**	Restītes	4	□	-	3	10-20
Zivs, saldēta						
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	2	□	210-230	-	20-30
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Restītes	2	□	200-220	-	45-60
Zivju gabaliņi (ik pēc laika apgroziet)	Universālā panna	3	□	200-220	-	20-30
* iepriekšēja uzkarsēšana						
** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī						

Dārzeni un piedevas

Šeit atradīsiet norādes par grilēšanai paredzētu dārzeņu, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt enerģiju un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem, kas ievietoti cepeškrāsnī vienā laikā, nav jābūt gataviem vienlaikus.

- Universālā panna: 3. līmenis.
- Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no produkta daudzuma un īpašībām. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Ja uzkarsējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

Izmantotais karsēšanas veids

■  4D karstais gaiss■  Grilēšana, liels apjoms■  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Dārzeņu ēdieni						
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	5		-	3	10-15
Kartupeļi						
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	-	45-60
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti						
Kartupeļu pankūkas	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	-	20-30
Kroketes	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Fri kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	-	25-35
Fri kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		190-210	-	30-40

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas telpai jābūt tukšai.

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkaršējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Karsētam pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.

2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Iepildiet tasēs vai nelielos stikla traukos un pārklāiet ar foliju.
4. Tases vai stikla traukus novietojiet uz gatavošanas telpas pamatnes un iestatiet tabulā norādīto vērtību.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Izmantotais karsēšanas veids

■  4D karstais gaiss

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		40-45	8-9

Enerģijas taupīšana ar ekonomiskā režīma karsēšanas veidiem

Izmantojot enerģiju taupošos karsēšanas veidus, piem., ekonomiskā režīma karstais gaiss un augšējā/apakšējā ekonomiskā režīma karsēšanu, gatavošanas laikā iespējams taupīt enerģiju.

Ievietojiet ēdienus aukstā tukšā gatavošanas telpā. Tikai tad tiks optimizēts enerģijas patēriņš. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt enerģiju un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Restītes

Ievietojiet restītes, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepšanas veidnes un trauki

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes. Ar tām ietaupāt pat 35 % enerģijas.

Trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis. Siltumu absorbējoši trauki no emaljas, karstumizturīga stikla vai pārklāti spiedienlieti alumīnija trauki ir piemērotāki.

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

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Šeit atrodami norādījumi par dažādiem ēdieniem. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Norādījums: Cepšanas ilgumu var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Kūkas vai cepumi ir gatavi tikai no ārpuses, bet nav izcepušies pilnībā.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karstais gaiss ekon. rež.
-  Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūkas formā	Apāja/taisnstūra veidne	2		140-160	60-80
Kūkas pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes forma	2		150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes forma	2		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Apāja rauga mīklas kūka	Kēksu forma	2		150-170	50-70
Kūka uz paplātes					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	3		150-170	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	3		170-180	25-35
Biskvīta rulete	Cepšanas paplāte	3		180-190	15-20
Pitā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepšanas paplāte	3		160-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	3		160-180	15-20
Mazi konditorejas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte	2		160-180	15-25
Nelielas kūciņas	Cepšanas paplāte	3		150-160	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Cepšanas paplāte un universālā panna	3+1		150-160	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3		170-190	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	3		200-220	35-45
Cepumi	Cepšanas paplāte	3		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepšanas paplāte	3		140-150	25-35
Rauga cepumi	Cepšanas paplāte	3		160-180	25-35
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Taisnstūra veidne	2		200-210	35-45
Plācenis	Universālā panna	3		250-275	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepšanas paplāte	3		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepšanas paplāte	3		180-200	20-30
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		170-180	110-130
Zivis					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	2		190-210	15-25

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija	- Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. - Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. - Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Cepumi	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 paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

Lēna sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tāpēc to dēvē arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota gaļas (piem., mīkstiem liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai izceptiem līdz noteiktai pakāpei. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

Jūsu ieguvums: Jums ir daudz vairāk iespēju plānot ēdienkarti, jo lēni sautētu gaļu ir vieglāk uzturēt siltu. Gatavošanas procesa laikā gaļu nav nepieciešams apgrozīt. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem. Rūpīgi noņemiet taukus un dzīslas. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu. Varat sautēt arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu. Neizmantojiet atkausētu gaļu.

Pēc lēnās sautēšanas gaļu var sagriezt uzreiz. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Izmantojot šo metodi, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

Norādījums: Ar lēnās sautēšanas darbības režīmu nav iespējams izmantot režīmu ar beigu laika iestatīšanu.

Trauki

Izmantojiet seklu trauku, piemēram, porcelāna vai stikla servēšanas paplāti. Ievietojiet trauku gatavošanas telpā uz karsēšanas.

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

Ierīcei ir karsēšanas veids, kad iespējams gatavot zemās temperatūrās. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet apm. 15 minūtes.

Cepiet gaļu uz sildriņķa augstā temperatūrā un pietiekami ilgi no visām pusēm. Uzreiz ievietojiet uzsildītajā traukā. Trauku kopā ar gaļu ievietojiet gatavošanas telpā un gatavojiet zemā temperatūrā.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgi no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Putnu gaļa						
Pīles krūtiņa, 400 g	Trauks bez vāka	2		6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņa, 200 g	Trauks bez vāka	2		5-7	90*	30-60
Titara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks bez vāka	2		8-10	90*	150-210
Cūkgaļa						
Cūkas filejas cepetis, 5–6 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Cūkgaļas fileja, vesela	Trauks bez vāka	2		6-8	80*	90-120
Cūkgaļas medalljoni, 4 cm biezi	Trauks bez vāka	2		5-7	80*	90-120
* iepriekšēja uzkaršana						

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Liellopu gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6–7 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		8-10	80*	210-270
Liellopu gaļas fileja, vesela, 1 kg	Trauks bez vāka	2		4-6	80*	150-210
Rostbifs, 5–6 cm biezs	Trauks bez vāka	2		6-8	80*	210-270
Liellopu gaļas medalljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Trauks bez vāka	2		5-7	80*	30-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4–5 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Teļa gaļas cepetis, 10–15 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Trauks bez vāka	2		5-7	80*	120-150
Teļa gaļas medalljoni, 4 cm biezi	Trauks bez vāka	2		5-7	80*	45-90
Jēra gaļa						
Jēra gaļas ribiņas, pa 200 g	Trauks bez vāka	2		5-7	80*	120-180
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Trauks bez vāka	2		6-8	80*	180-240
* iepriekšēja uzkaršēšana						

Padomi lēnai sautēšanai

Pīles krūtiņas lēna sautēšana.	Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā un vispirms apcepiet pusi ar ādu. Pēc lēnās sautēšanas 3–5 minūtes grilējiet kraukšķīgu.
Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā ierasti cepta gaļa.	Lai izceptā gaļa tik ātri neatdzistu, uzsildiet šķīvjus un pasniedziet to ar ļoti karstu mērci.

Žāvēšana

Izmantojot 4D karsto gaisu, jūs varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Šāda veida konservēšanas laikā aromātiskās vielas tiek koncentrētas ar ūdens atņemšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un garšaugus un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet restītes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru. Ļaujiet liekajam ūdenim noplūst un nosusiniet augļus.

Grieziet līdzīga lieluma gabaliņos vai plānās šķēlēs. Nemizotus augļus nolieciet uz mizas, lai griezumā vieta būtu vērsta uz augšu. Raugieties, lai augļi un arī sēnes uz restītēm neguļas cits uz cita.

Sadaliet dārzeņus un tad tos apvāriet. Ļaujiet apvārtiem dārzeņiem nožūt un tad vienmērīgi izklājiet uz restītēm.

Garšaugus žāvējiet ar visu kātu. Izvietojiet garšaugus vienmērīgi un plānās kaudzītēs uz restītēm.

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

- 1 restīte: 3. līmenis.
- 2 restītes: 3+1 līmenis.

Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgroza. Žāvētie augļi vai dārzeņi nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produkts tiks žāvēts, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriež produktus, jo ātrāk sasniedz žāvēšanas beigas un produkts ir aromātisks. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, piemēram izmantojiet līdzīgus pārtikas produktus tabulā.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Dārzeni, augļi un garšaugi	Piederumi	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Kauleņi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, 200 g uz vienas restītes)	1-2 restītes		80	5-9
Kauleņi (plūmes)	1-2 restītes		80	8-10
Sakņu dārzeni (burkāni), sagriezti, apvārīti	1-2 restītes		80	5-8
Sagrieztas sēnes	1-2 restītes		60	6-9
Garšaugi, tīrīti	1-2 restītes		60	2-6

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

Konservēšanas trauki, kurās pārtika iepildīta nepareizi, var ieplaisāt. Ievērojiet norādījumus par konservēšanu.

Stikla trauki

Izmantojiet tikai tīrus un nebojātus traukus. Izmantojiet tikai karstumizturīgas, tīras un nebojātas gumijas blīves. Pirms tam pārbaudiet skavas un atsperes.

Vienā karsēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma traukus ar vienādu saturu. Gatavošanas telpā vienā reizē iespējams karsēt ne vairāk kā sešus konservēšanas traukus ar ½, 1 vai 1½ litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Augļus vai dārzeņus atkarībā no to veida nomizojiet, izņemiet kauliņus un sagrieziet un ievietojiet konservēšanas burkā 2 cm no to malas.

Augļi

Konservēšanas traukos ar augļiem iepildiet karstu cukura šķīdumu bez putām (1 litra burkai apm. 400 ml). Litrā ūdens izšķīdiniet:

- apm. 250 g cukura, ja augļi ir saldi;
- apm. 500 g cukura, ja augļi ir skābi.

Dārzeni

Konservēšanas burkā ar dāržeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Ievietojiet traukus universālajā pannā tā, lai tie cits citam nepieskartos. Universālajā pannā ielejiet 500 ml karsta ūdens (apm. 80 °C). Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

Karsēšanas beigšana

Augļi

Pēc neilga laika parādīsies burbuļi. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkā ir parādījušies burbulīši. Pēc norādītā karsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeni

Pēc neilga laika parādīsies burbuļi. Tiklīdz konservēšanas traukos parādās burbulīši, samaziniet temperatūru līdz 120 °C un turpiniet karsēt slēgtā gatavošanas telpā, kā norādīts tabulā. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci un dažas minūtes paturiet sildīties, kā norādīts tabulā.

Pēc karsēšanas izņemiet traukus no gatavošanas telpas un novietojiet uz tīra dvieļa. Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes, tie var ieplaisāt. Apsedziet traukus, lai pasargātu no caurvēja. Noņemiet skavas tikai tad, kad trauki ir atdzisuši.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Iestatījumu tabulā norādītie laiki augļu un dārzeņu konservēšanai ir aptuveni. Tos var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums, kvalitāte un siltums. Norādītā informācija attiecas uz viena litra burkā. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai traukos veidojas burbulīši. Burbulīšu veidošanās sākas pēc aptuveni 30–60 minūtēm.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Konservēšana	Trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Dārzeni, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40
				120	kad burbulīši redzami 30-40
				-	sildīšana: 30
Dārzeni, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40
				-	sildīšana: 30
Kauleņi, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40
				-	sildīšana: 35
Kauleņi, piem., āboli, zemenes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40
				-	sildīšana: 25

Mīklas raudzēšana

Ierīcē rauga mīklu iespējams ātrāk uzraudzēt nekā istabas temperatūrā. Izmantojiet augšējo/apakšējo karsēšanu. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi.

Rauga mīklu vienmēr raudzējiet divas reizes. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā norādīto pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (raudzēšana un pēcraudzēšana)

Raudzēšana

Iestatiet, kā aprakstīts tabulā, un uzkarsējiet ierīci. Novietojiet mīklas bļodu uz restītēm.

Procesa laikā neatveriet ierīces durvis, lai nepazūd mitrums. Pārklājiet mīklu.

Pēcraudzēšana

Ievietojiet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

Ja vēlaties iepriekš uzkarsēt, pēcraudzēšana notiek siltā vietā ārpus ierīces.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Augšējā/apakšējā karsēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Posms	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2		Raudzēšana	35-40	25-30
	Cepšanas paplāte	2		Pēcraudzēšana	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2		Raudzēšana	35-40	20-40
	Cepšanas paplāte	2		Pēcraudzēšana	35-40	15-25

Kausēšana

Karsēšanas veids „Kausēšana” ir piemērots saldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Gaļu, putnu gaļu un zivis vislabāk atlaidināt ledusskapī.

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus kausēšanas laikā.

- 1 restītes: 2. līmenis.
- 2 restītes: 3+1 līmenis.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā ir norādītas aptuvenās laika vērtības. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu saldēšanas temperatūras (-18 °C), kvalitātes un īpašībām. Ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Padoms: Plakani vai porcijās saldēti gabali atkausējas ātrāk nekā lielākā gabalā sasaldēti produkti.

Saldētus pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restītēm.

Starplaikā produktus līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas telpas.

Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinās temperatūra.

Izmantotais karsēšanas veids

■  Karsēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Maize, maizītes					
Maize un maizītes, dažāda veida	Cepšanas paplāte	2		50	40-70
Kūka					
Kūka, sulīga	Cepšanas paplāte	2		50	70-90
Kūka, sausa	Cepšanas paplāte	2		60	60-75

Siltuma saglabāšana

Jau gatavus ēdienu ar augšējo/apakšējo karsēšanu varat uzturēt siltus. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

Jau gatavus ēdienus neturiet siltus ilgāk par divām stundām. Ņemiet vērā, ka siltuma uzturēšanas laikā daži ēdieni turpina gatavoties. Ja nepieciešams, apsedziet ēdienu.

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011.

Cepšana

Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrās restītes: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepšanas paplāte: 5. līmenis.
- Universālā panna: 3. līmenis.
- Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

Kūka ar ābolu pildījumu

Kūka ar ābolu pildījumu vienā līmenī: novietojiet tumšās saliekamās veidnes jaukti citu citai blakus.

Kūka ar ābolu pildījumu: novietojiet tumšās saliekamās veidnes divos līmeņos citu virs citas pamīšus.

Kūkas alvotās saliekamās formās: gatavojiet vienā līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Restīšu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu.

Ūdens biskvīts

Ūdens biskvīts: novietojiet saliekamās veidnes uz restītēm citu virs citas pamīšus.

Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Gatav. il- gums min
Cepšana					
Smilšu cepumi***	Cepšanas paplāte	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi***	Cepšanas paplāte	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos***	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		140-150*	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos***	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		130-140*	35-55
Nelielas kūciņas***	Cepšanas paplāte	3		160*	20-30
Nelielas kūciņas***	Cepšanas paplāte	3		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos***	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos***	Cepšanas paplātes un universālā panna	5+3+1		140*	35-45
Ūdens biskvīts**	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Ūdens biskvīts**	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Ūdens biskvīts, 2 līmeņos**	Saliekamā forma Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla veidnes Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla veidnes Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos:	2x metāla veidnes Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* iepriekšēja uzkaršēšana

** iepriekšēja uzkaršēšana, neizmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju

*** 5 min iepriekšēja uzkaršēšana, neizmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
--------	-----------	----------------------	------------------	--------------------	-------------------

Grilēšana

Apceptas tostermaizes*	Restītes	5		3	4-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Restītes	4		3	25-30

* iepriekš neuzkarsēt

** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001102937

950323