



**BOSCH**



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

# Iebūvējama cepeškrāsns

**HBG6764.1**

**[lv]** Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns



# Satura rādītājs

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .      | 4  |  <b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .      | 21 |
|  <b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .      | 5  | leslīgšana un izslēgšana . . . . .   | 21 |
| Vispārīgi . . . . .  | 5  |  <b>Pamatestatījumi</b> . . . . .                 | 21 |
| Halogēnspludze . . . . .   | 5  | Pamatestatījumu maiņa . . . . .  | 21 |
| Cepeša termometrs . . . . .  | 6  | Pamatestatījumu saraksts . . . . .   | 21 |
| Tīršanas funkcija . . . . .  | 6  | Strāvas padeves pārtraukums . . . . .  | 22 |
|  <b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .                 | 7  | Pulksteņa laika maiņa . . . . .  | 22 |
| Vispārīgi . . . . .  | 7  |  <b>Brīvdienas režīms</b> . . . . .               | 22 |
|  <b>Vides aizsardzība</b> . . . . .                | 8  | Brīvdienas režīma sākšana . . . . .  | 22 |
| Enerģijas taupīšana . . . . .  | 8  |  <b>Mazgāšana</b> . . . . .                       | 23 |
| Videi nekaitīga utilizācija . . . . .  | 8  | Piemēroti tīršanas līdzekļi . . . . .  | 23 |
|  <b>Ierīces apraksts</b> . . . . .                 | 9  | Tīrības uzturēšana . . . . .   | 24 |
| Vadības panelis . . . . .  | 9  |  <b>Tīršanas funkcija</b> . . . . .               | 24 |
| Vadības sistēmas elementi . . . . .  | 9  | Pirms tīršanas funkcijas . . . . .   | 24 |
| Displejs . . . . .   | 10 | Tīršanas funkcijas iestatīšana . . . . .   | 25 |
| Režīma veidi . . . . .   | 10 | Pēc tīršanas funkcijas . . . . .   | 25 |
| Karsēšanas veidi . . . . .   | 11 |  <b>Statīvs</b> . . . . .                        | 26 |
| Cita informācija . . . . .   | 12 | Vadotņu izņemšana un ievietošana . . . . .   | 26 |
| Gatavošanas telpas funkcijas . . . . .   | 12 |  <b>Ierīces durvis</b> . . . . .                | 26 |
|  <b>Aprīkojums</b> . . . . .                     | 12 | Ierīces durvju izņemšana un ielikšana . . . . .  | 26 |
| Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi . . . . .   | 12 | Durvju pārsega noņemšana . . . . .   | 27 |
| Piederumu ievietošana . . . . .  | 12 | Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana . . . . .   | 27 |
| Papildpiederumi . . . . .  | 13 |  <b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .      | 29 |
|  <b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . . | 14 | Novērsiet traucējumus pašu spēkiem . . . . .   | 29 |
| Pirmā lietošanas reize . . . . .   | 14 | Maksimālais darbības režīma ilgums . . . . .   | 29 |
| Gatavošanas telpas un piederumu tīršana . . . . .  | 14 | Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes<br>maiņa . . . . .   | 30 |
|  <b>Ierīces lietošana</b> . . . . .              | 15 | Stikla pārsegs . . . . .   | 30 |
| Ierīces ieslēgšana un izslēgšana . . . . .   | 15 |  <b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . . | 30 |
| Darbības režīma startēšana . . . . .   | 15 | E numurs un FD numurs . . . . .  | 30 |
| Darbības režīmu iestatīšana . . . . .  | 16 |  |    |
| Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana . . . . .   | 16 |  |    |
| Ātrā uzkaršēšana . . . . .   | 16 |  |    |
|  <b>Laika funkcijas</b> . . . . .                | 17 |  |    |
| Ilguma iestatīšana . . . . .   | 17 |  |    |
| Beigu laika iestatīšana . . . . .  | 17 |  |    |
| Taimera iestatīšana . . . . .  | 18 |  |    |
|  <b>Cepeša termometrs</b> . . . . .              | 19 |  |    |
| Karsēšanas veidi . . . . .   | 19 |  |    |
| Iespraudiet cepeša termometru produktā . . . . .   | 19 |  |    |
| Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana . . . . .   | 20 |  |    |
| Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra . . . . .   | 20 |  |    |

|  |           |
|--|-----------|
|  <b>Ēdieni</b> .....                         | <b>31</b> |
| Norādes par iestatījumiem .....  | 31        |
| Cepeša termometrs .....  | 31        |
| Ēdiena izvēle .....  | 31        |
| Cepšanas sensors .....   | 32        |
| Ēdiena iestatīšana .....   | 32        |
|  <b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā</b> ..... | <b>33</b> |
| Lietojiet nelielas silikona veidnes .....  | 33        |
| Kūkas un cepumi .....  | 33        |
| Maize un smalkmaizītes .....   | 36        |
| Pica, pīrāgi un sāļās kūkas .....  | 37        |
| Sautējumi un suflē .....   | 39        |
| Putnu gaļa .....   | 40        |
| Gaļa .....   | 41        |
| Zivis .....  | 44        |
| Dārzeņi un piedevas .....  | 45        |
| Jogurts .....  | 46        |
| Karsēšanas režīmi Eco .....  | 46        |
| Akrilamīds pārtikas produktos .....  | 48        |
| Lēna sautēšana .....   | 48        |
| Žāvēšana .....   | 49        |
| Konservēšana .....   | 50        |
| Mīklas raudzēšana .....  | 51        |
| Kausēšana .....  | 51        |
| Siltuma saglabāšana .....  | 51        |
| Pārbaudes ēdieni .....   | 52        |

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

## Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās 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 4000 metrus virs jūras līmeņa.

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 12. lappusē

## **Svarīgi drošības norādījumi**

### Vispārīgi

#### **Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!**

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

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieci ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantoji 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. Nelejiēt ūdeni karstā gatavošanas telpā.

#### **Brīdinājums – Savainošanās risks!**

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantoji stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

#### **Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!**

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

#### **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 implantanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

### Halogēnspuldze

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

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

### **⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**

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

### **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 ārpuse ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

### **⚠ 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 – Bīstami veselībai!**

Tīrīšanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīrīšanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

### **⚠ Brīdinājums – Apsdegumu risks!**

- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad neatveriet ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠ Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse 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. Neizklājiet 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 neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Silikona formas: neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas celšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru. Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas 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.
- Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi: nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenaslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 23. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.

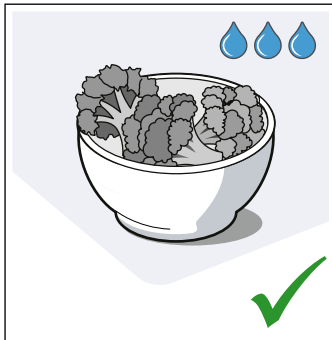
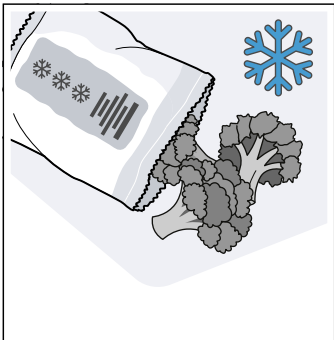
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

## Vides aizsardzība

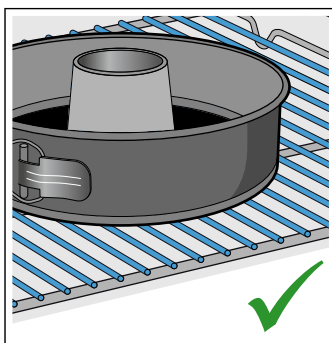
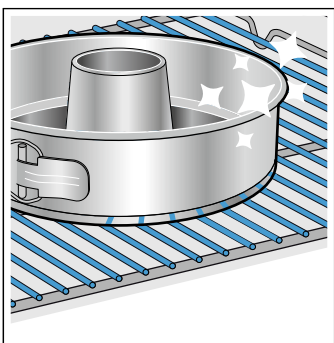
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

### Enerģijas taupīšana

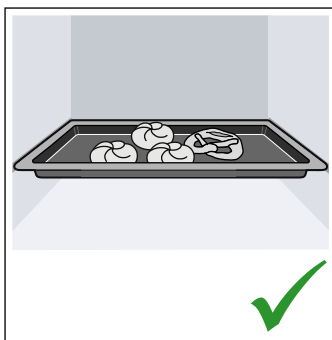
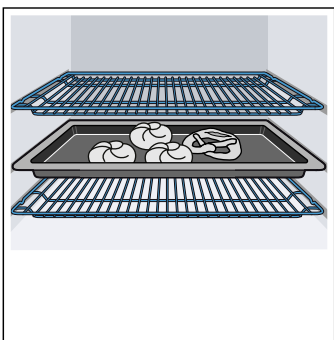
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



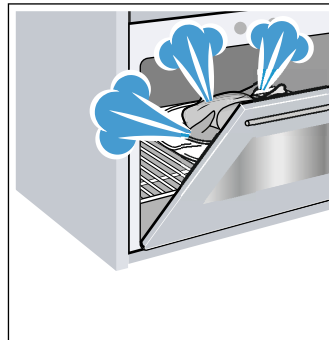
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



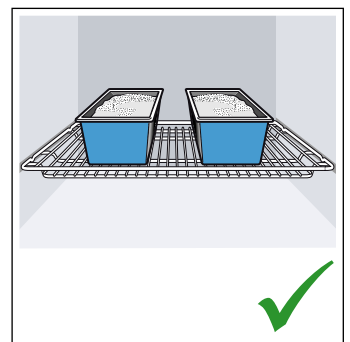
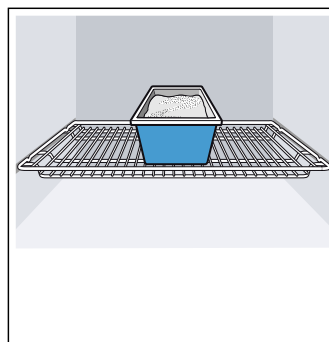
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



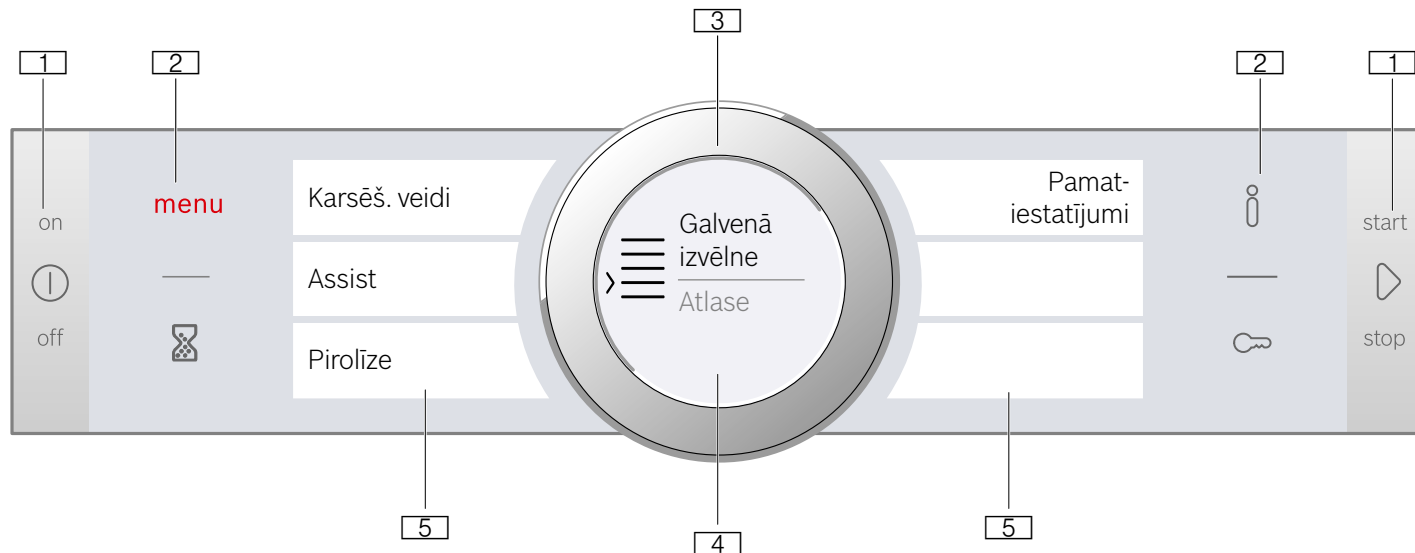
Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.



## Ierīces apraksts

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

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



### 1 Taustiņi

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu ierīcēm 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 griežiet vēlamajā virzienā.

### 4 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.

### 5 Skārienjutīgā displeja lauki

Skārienjutīgā displeja laukos redzamas pieejamās izvēles iespējas. Izvēle notiek uzreiz, pieskaroties attiecīgajam teksta laukam. Atkarībā no izvēles teksta lauki mainās.

## Vadības panelis

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






Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlnes sarakstu.

## 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                 |  |
|---|------------------------|--|
| <b>Taustiņi</b>   |                        |  |
|  | iesl./izsl. („on/off“) | Ierīces ieslēgšana un izslēgšana   |
|  | Taustiņš „start/stop“  | Startējiet darbības režīmu un izslēdziet vai apturiet, ilgi nospiežot (apm. 3 sekundes). |
| <b>Skārienjutīgie taustiņi</b>  |                        |  |
| <b>izvēlne</b>  | Izvēlne                | Darbības režīmu izvēlne  |
|  | Taimeris               | taimera izvēle   |
|  | Informācija            | Rādīt norādījumus  |
|  | Bērnu drošība          | Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana, ilgi nospiežot (apm. 4 sekundes)                |

### Vadības riņķis

Ar vadības riņķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu skārienjutīgajā displejā, izmantojiet vadības riņķi.

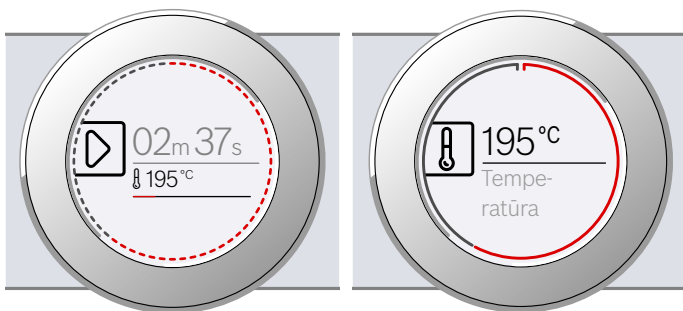
Lielākajai daļai izvēles sarakstu, sasniedzot pirmo vai pēdējo punktu, izvēles riņķis jāgriež atkal atpakaļ.

## Displejs

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

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama izcelta un ar baltu fonu. Fonā esošā vērtība ir attēlota pelēkā krāsā.

|                   |  |
|-------------------|--|
| Izceltie rādījumi | Izcelto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties.<br>Pēc darbības režīma startēšanas temperatūra vai gatavošanas līmenis vienmēr redzams izcelts. Baltā līnija vienlaicīgi ir arī karsēšanas līnija un kļūst sarkana. |
| Palielināšana     | Kamēr ar vadības riņķi maināt izcelto vērtību, būs redzams tikai šis vērtības palielinājums.   |



### 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.

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 uzkaršēšanu, labākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas telpā ir, kad līnija ir pilnīgi sarkana.<br>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.

## Skārienjutīgā displeja lauki

Skārienjutīgā displeja lauki darbojas gan kā rādījums, gan kā vadības elements. Tie norāda jau iestatītu funkciju vai funkciju, ko iespējams izvēlēties. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties teksta laukam.

Sānos esošā sarkanas krāsas vertikāla līnija norāda, kāda funkcija ir izvēlēta. Atbilstīgā vērtība ir redzama baltā krāsā centrēti.

Ar mazu, sarkanu bultiņu teksta lauka malā ir norādīts, kādas funkcijas iespējams pārskatīt.

Temperatūra

<Karsēš. veids  
4D karstais g.

## Režīma veidi

Jūsu ierīcei ir dažādi režīma veidi, kuri atvieglo darbu ar to.

Sīkāku aprakstu par tiem atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Ar lauku **menu** atvērsiet darbības režīmu izvēlni.




| Darbības režīms  | Lietojums   |
|--|---|
| Karsēšanas veidi<br>→ "Ierīces lietošana"<br>15. lappusē | Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi. |
| Palīgs<br>→ "Ēdieni" 31. lappusē                         | Vairākiem ēdieniem jau ir ieprogrammēti piemēroti iestatījumi.                      |
| Pirolīze<br>→ "Tīrīšanas funkcija"<br>24. lappusē        | Tīrīšanas funkcija gatavošanas telpu iztīra gandrīz pilnībā.                        |
| Pamatiestatījumi<br>→ "Pamatiestatījumi"<br>21. lappusē  | Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.                     |

## Karsēšanas veidi

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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz atpazīt.

Pie ļoti augstām temperatūrām ierīce pēc ilgāka perioda samazina temperatūru.

| Karsēšanas veids  | Temperatūra  | Lietojums  |
|---|--|--|
|  4D karstais gaiss                | 30–275 °C  | Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos.<br>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.<br>Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.   |
|  Karstā gaisa Eco režīms          | 30–275 °C  | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas.<br>Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.<br>Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-275 °C.<br>Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. |
|  Eco karsēšana no augšas/apakšas  | 30–300 °C  | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai.<br>Karstums plūst no augšas un no apakšas.<br>Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C.<br>Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.   |
|  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu | 30–300 °C  | Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai.<br>Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.  |
|  Grilēšana, liels apjoms        | Grilēšanas līmeņi<br>1 = viegls<br>2 = vidējs<br>3 = spēcīgs | Tievu steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai.<br>Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.   |
|  Grilēšana, neliels daudzums    | Grilēšanas līmeņi<br>1 = viegls<br>2 = vidējs<br>3 = spēcīgs | Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai.<br>Zem grila sildķermeņa sakarst vidējā virsma.  |
|  Picas gatavošana               | 30–275 °C  | Picu un ēdienu gatavošanai, kad nepieciešams liels siltuma daudzums no apakšpusēs.<br>Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.   |
|  Lēna sautēšana                 | 70–120 °C  | Viegli apceptu un mīkstu gaļas gabalu lēna un maiga sautēšana atvērtā traukā.<br>Zemas temperatūras karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.  |
|  Apakšējā karsēšana             | 30–250 °C  | Gatavošana ūdens peldē un turpināta gatavošana.<br>Karstums plūst no apakšas.  |
|  Kausēšana                      | 30–60 °C   | Saldētu ēdienu maigai atkausēšanai.  |
|  Siltuma saglabāšana            | 60–100 °C  | Pagatavotu ēdienu siltuma saglabāšanai.  |
|  Trauku iepriekšēja uzkaršēšana | 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 vairākumā gadījumu 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" 21. 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.


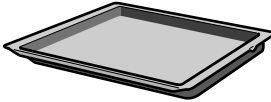


**Norādījums:** Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatīestatījumos. → "Pamatīestatījumi" 21. lappusē

## 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.

|   |   |
|---|---|
|   | <b>Režģis</b><br>Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām.<br>Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.   |
|   | <b>Universālā panna</b><br>Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.<br>To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes. |
|   | <b>Cepšanas paplāte</b><br>Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.  |
|  | <b>Cepeša termometrs</b><br>Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu.<br>Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 19. lappusē   |

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

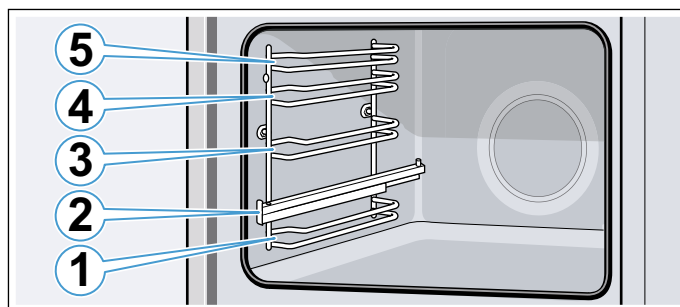
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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

### Piederumu ievietošana

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

Pie gatavošanas nodalījuma dažām ierīcēm augšējais ievietošanas līmenis ir atzīmēts ar grila simbolu.

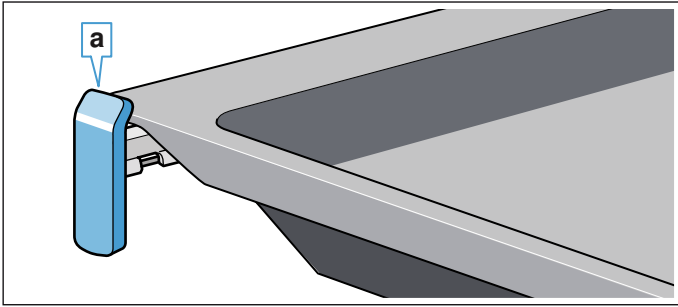


1., 3., 4. un 5. ievietošanas līmenī piederumus vienmēr ievietojiet starp viena ievietošanas līmeņa abiem vadotnes stienīšiem.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei. Ar izvelkamajām vadotnēm 2. līmenī piederumus var izvilkt vairāk uz āru.

Uzmaniet, lai piederumi atrastos aiz uzliktņa **a** uz izvelkamās vadotnes.

Piemērs attēlā: universālā panna



Izvelkamās vadotnes nofiksējas, kad tās ir pilnībā izvilktas. Šādi uz tām var viegli uzlikt piederumus. Lai atbloķētu izvelkamās vadotnes, pabīdiet tās ar nelielu spiedienu atpakaļ gatavošanas nodalījumā.

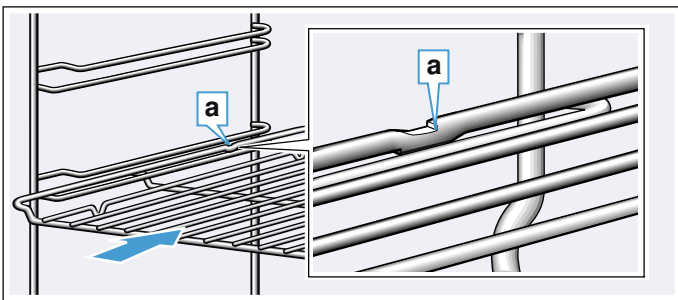
### Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumi gatavošanas nodalījumā vienmēr tiktu ievietoti pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.

### Nostiprināšanās funkcija

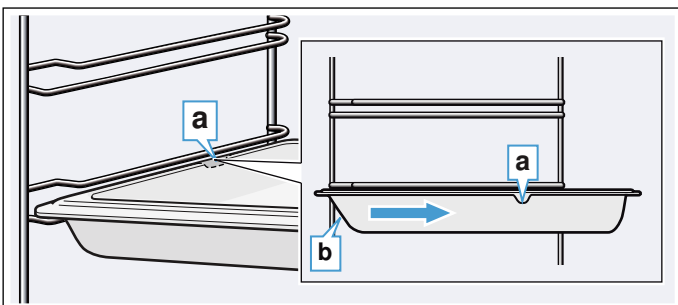
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

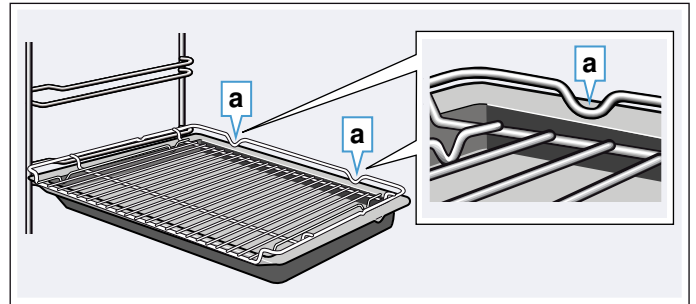


### Piederumu kombinēšana

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.

**Norādījums:** Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 30. lappusē

#### Papildpiederumi

##### Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

##### Universālā panna, piemērota pirolīzei

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

##### Cepamā plāts, piemērota pirolīzei

Plātsmaizēm un cepumiem.

##### Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

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

##### Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.

##### Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

##### Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

##### Grila plāts, piemērota pirolīzei

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

## 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" 21. lappusē*

### Valodas iestatīšana

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

1. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo valodu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet uz nākamā teksta lauka. Parādās nākamais iestatījums.

### Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.
2. Ar vadības riņķi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet uz teksta lauka „pabeigt iestatīšanu”.

Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

### 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.

Raugiet, lai gatavošanās telpā neatrastos iepakojuma atlikumi, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmlenti. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas telpas gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet minētās darbības. Nākamajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru. → *"Ierīces lietošana" 15. lappusē*

| Iestatījumi      |   |
|------------------|---|
| Karsēšanas veids | 4D Karstais gaiss  |
| Temperatūra      | maksimums   |
| Ilgums           | 1 stunda  |

#### Akmens plāksne, piemērota pirolīzei

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

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

#### Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

#### Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

#### Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

#### Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī, piemērota pirolīzei

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

#### Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos, piemērota pirolīzei

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

#### Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos, piemērota pirolīzei

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

#### Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.



Pēc norādītā gatavošanas laika beigām, izslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” ①.

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 lietošana

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, ka 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.

Displejā parādās „Bosch” logotips un pēc tam karsēšanas veidu izvēles saraksts.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, kāds darbības režīms parādās pēc ieslēgšanas.  
→ *“Pamatiestatījumi” 21. lappusē*

#### Ierīces izslēgšana

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

Tajā brīdī aktīvās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks vai paliekošā siltuma indikators.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jārāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.  
→ *“Pamatiestatījumi” 21. 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.

Ja vēlaties iestatīt citu darbības veidu, izmantojiet izvēlni. Sīkāku aprakstu par katru darbības režīmu atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Palīdz arī

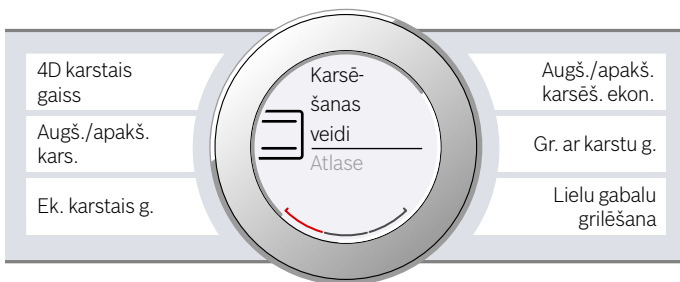
1. Nospiediet uz attiecīgā teksta lauka. Funkcija ir redzama centrēti.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo teksta lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Ierīce sāk darbības režīmu.

## Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

Ja nav izvēlēts karsēšanas veidu darbības režīms, pieskarieties izvēlnē pie teksta lauka „Karsēšanas veidi”. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.

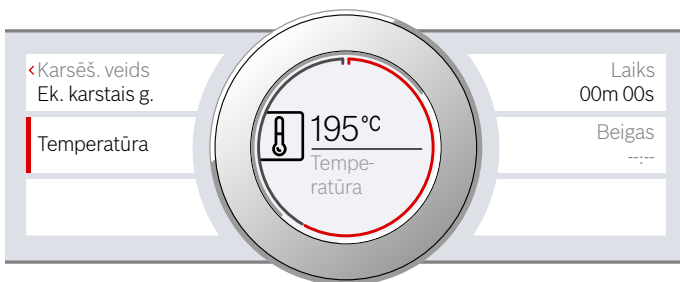
Piemērs attēlā: karstais gaiss ekon. režīmā 📺 195 °C.

1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Vai ar vadības riņķi pārskatiet izvēles sarakstu.

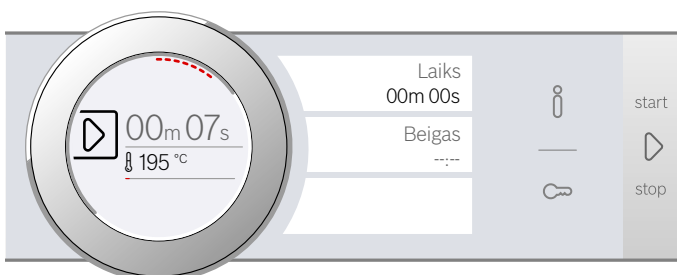


Temperatūra ir redzama centrēti un baltā krāsā.

2. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.



3. Palaidiet 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" 17. lappusē

## Mainīt

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 vēlamā karsēšanas veida teksta lauka. Parādās izvēles saraksts. Nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida. Displejā attiecīgi parādās piedāvātā temperatūra.

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

## Ātrā uzkarsēšana

Ar ātro uzkarsēšanu iespējams saīsināt uzkarsēšanas ilgumu dažiem karsēšanas veidiem.

Ātrajai uzkarsēšanai 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 teksta lauka „Ātrā uzkarsēšana”. Teksta laukā redzams „iesl.". Displejā parādās norāde apstiprināt.

Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Teksta laukā redzams „izsl.". 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 teksta lauka „ātrā uzkarsēšana”. Teksta laukā redzams „izsl.".



## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

| Laika funkcija   | Lietojums  |
|--|--|
|  Gatavošanas laiks | Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.   |
|  Beigu laiks       | Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo 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 skārienjutīgo displeju. Taimerim ir savs lauks , un to iespējams iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu iespējams priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties kādam no laukiem vai skārienjutīgajam displejam.

**Norādījums:** Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 21. 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: griežot uz kreiso pusi 10 minūtes, bet uz labo – 30 minūtes.

Gatavošanas laika iestatīšanas soļa vērtība, iestatot līdz vienai stundai, ir viena minūte; iestatot ilgāku laiku par vienu stundu, soļa vērtība ir 5 minūtes.

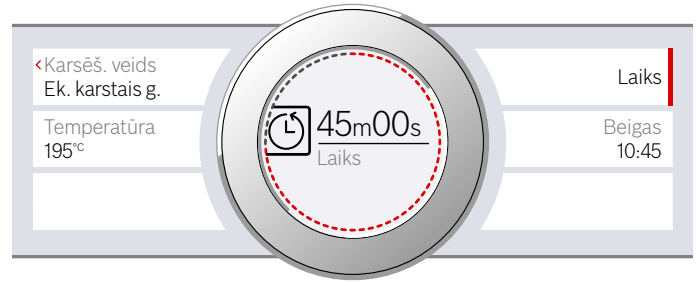
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.


Piemērs attēlā: pulksteņa laiks ir 10.00, gatavošanas laiks – 45 minūtes.

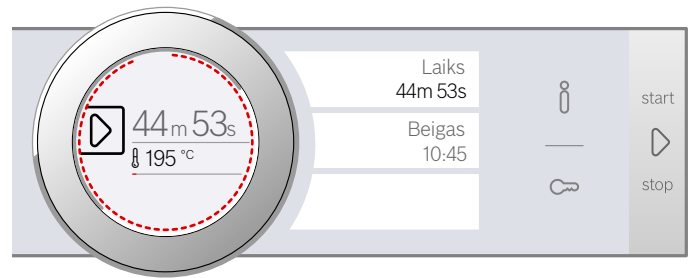
- Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
- Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”.

Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.

- Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas laiku. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.





- Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Sākas gatavošanas laika skaitīšana.



Ierīce sāk karsēt.

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

Izmantojot teksta lauku „gatavošanas laiks”, 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.

### Mainīt vai pārtraukt

Lai mainītu gatavošanas laiku, nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”. Gatavošanas laiks ir redzams centrēts, un to var mainīt ar vadības riņķi. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas laiku, atiestatiet to uz nulli. Pēc izmaiņu pārņemšanas, darbības režīms turpināsies 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

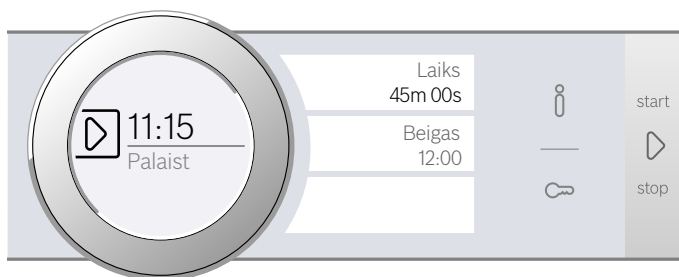
Gatavošanas laika beigas var atlikt līdz maksimums 23 stundām un 59 minūtēm.

Piemērs attēlā: ir plkst. 10.00, ēdiena gatavošana ilgst 45 minūtes, bet tam jābūt gatavam tikai plkst. 12.00.

1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Iestatiet gatavošanas laiku.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „beigu laiks”. Aprēķinātais laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi pārceļiet beigas uz vēlāku laiku.



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



Ierīce ir gaidīšanas režīmā. Kad ierīces 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 teksta lauku „gatavošanas laiks”, varat iestatīt gatavošanas laiku vai ar taustiņu „start/stop” ▷ turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci.

## Mainīt vai pārtraukt

Pēc ieslēgšanās beigu laiku vairs mainīt nevar.

Ja vēlaties dzēst gatavošanas laiku un beigu laiku, pārtrauciet darbības režīmu ar taustiņu „start/stop” ▷. Darbības režīmu iespējams turpināt arī bez gatavošanas laika un beigu laika.

## 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 centrēti 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 neglabāiet 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.

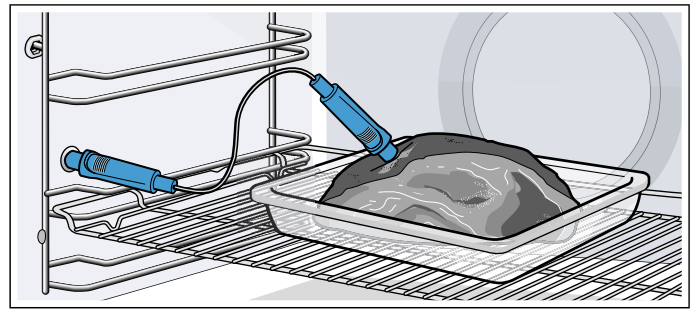
Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

### Iespraudiet cepeša termometru produktā

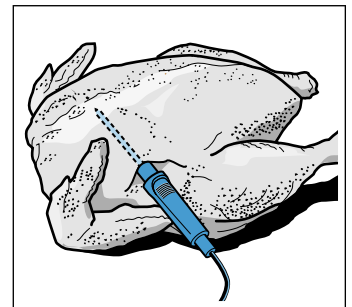
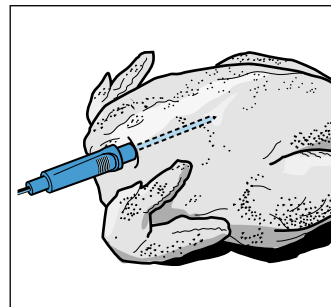
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Uzmaniet, lai vidējais mērīšanas punkts atrodas produktā.

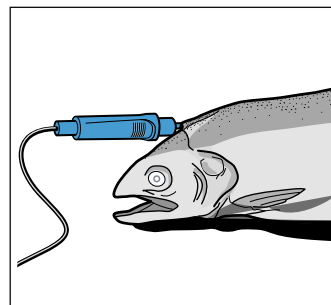
**Gaļa:** gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpuses slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biežākajā vietā sānos.



**Putnu gaļa:** iespraudiet cepeša termometru caur biežāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida iespraudiet šķērsām vai gareniski. Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.



**Zivis:** iespraudiet cepeša termometru aiz galvas mugurkaula virzienā līdz atdurei. Gatavojot veselus zivi, novietojiet to uz režģa peldēšanas pozīcijā, izmantojot kartupeļu pusītes.



**Produkta apgrozīšana:** ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

Ja, apgrozot produktu, cepšanas termometru izņemat, visi iestatījumi tiks atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

### Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra kabeli. Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, grilēšanas sildelementam un cepeša termometram jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

## Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Cepeša termometru jāievieto gatavošanas telpas ligzdā, kreisajā pusē.

### Karsēš. veidi

1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Piedāvātā gatavošanas telpas temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Iekšējā temperatūra”. Piedāvātā iekšējās temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet iekšējo temperatūru.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”  $\triangleright$ . 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., „ $\text{15} | \text{80}^{\circ}\text{C}$ ”. Karsēšanas līnija attiecas arī uz iekšējo temperatūru.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., „ $\text{80} | \text{80}^{\circ}\text{C}$ ”. Laika atskaite tiek apturēta.

Ar taustiņu „on/off”  $\text{⓪}$  izslēdziet ierīci un izņemiet cepeša termometru no ligzdas.

### Brīdinājums – Apgdegumu risks!

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

### Mainīšana

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

Ja vēlaties mainīt gatavošanas telpas temperatūru, nospiediet uz teksta lauka „Temperatūra”.

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

**Norādījums:** Nomainot karsēšanas veidu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

### Pārtraukšana

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

## Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra


Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.  $\rightarrow$  "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 33. lappusē

| Pārtikas produkts                            | Ēdiena iekšējā temperatūra, °C |
|--|--------------------------------|
| <b>Putnu gaļa</b>                            |                                |
| Cālis  | 80-85                          |
| Cāļa krūtiņa                                 | 75-80                          |
| Pile   | 80-85                          |
| Piles krūtiņa, viegli apcepta                | 55-60                          |
| Tītars                                       | 80-85                          |
| Tītara krūtiņa                               | 80-85                          |
| Zoss   | 80-90                          |
| <b>Cūkgaļa</b>                               |                                |
| Cūkas kakls                                  | 85-90                          |
| Cūkgaļas fileja, viegli apcepta              | 62-70                          |
| Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts   | 72-80                          |
| <b>Liellopu gaļa</b>                         |                                |
| Liellopu fileja vai rostbifs, angļu gaumē    | 45-52                          |
| Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts | 55-62                          |
| Liellopu fileja vai rostbifs, labi izcepts   | 65-75                          |
| <b>Teļa gaļa</b>                             |                                |
| Teļa cepetis vai priekšplecis, liess         | 75-80                          |
| Teļa cepetis, plecs                          | 75-80                          |
| Teļa stilbs                                  | 85-90                          |
| <b>Jēra gaļa</b>                             |                                |
| Jēra gurns, viegli apcepts                   | 60-65                          |
| Jēra gurns, labi izcepts                     | 70-80                          |
| Jēra muguras cepetis, viegli apcepts         | 55-60                          |
| <b>Zivis</b>                                 |                                |
| Nesadalīta zivs                              | 65-70                          |
| Zivs fileja                                  | 60-65                          |
| <b>Citi ēdieni</b>                           |                                |
| Maltas gaļas cepetis, dažāda veida           | 80-90                          |

## 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 jābūt ieslēgtai.


1. Nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”.  
Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
3. Nospiediet vēlamā iestatījuma teksta lauku.  
Sarkana līnija teksta lauka malā norāda uz izvēlēto iestatījumu.  
Atbilstīgā vērtība ir redzama displejā.
4. Ja nepieciešams, ar vadības riņķi mainiet vērtību.
5. Nospiediet nākamā iestatījuma teksta lauku.  
Vērtība parādās displejā, un to var mainīt, izmantojot vadības riņķi.
6. Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet ar vadības riņķi.  
Lai pārskatītu, teksta laukā nospiediet „Vairāk iestatījumu”.
7. Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
8. Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”.  
Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

### Pārtraukšana

Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, nospiediet uz lauka **izvēlne** un tad uz teksta lauka „nesaglabāt”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti. Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

### Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

| Iestatījums          | Izvēle  |
|----------------------|---|
| Valoda               | Pieejamas citas valodas   |
| Pulksteņa laiks      | Pulksteņa formāts 24 stundas  |
| Rūpnīcas iestatījumi | Atiestatīt<br>Neatīstatīt*  |
| Signāla tonis        | Neilgi (30 s)<br>Vidēji ilgi (1 min)<br>Ilgi (5 min)  |
| Skaļums              | 5 dažādi līmeņi   |
| Taustiņu tonis       | Iesl.<br>Izsl.* (taustiņam „on/off”  tonis paliek) |
| Displeja spilgtums   | 5 dažādi līmeņi   |
| Pulksteņa laiks      | izslēgts<br>digitāls*<br>analogi  |
| Apgaismojums         | Lietošanas laikā izslēgts<br>Lietošanas laikā ieslēgts*   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Bērn drošība                  | Tikai taustiņu bloķēšana*<br>Durvju un taustiņu bloķēšana                              |
| Darbība pēc ieslēgšanas       | Galvenā izvēlne<br>Karsēšanas veidi*<br>Palīgs   |
| Aptumšošana naktī             | Izsl.*<br>Iesl.  |
| Logotips                      | Rādījumi*<br>Nerādīt   |
| Ventilatora darbība tukšgaitā | Ieteicams*<br>Minimāli   |
| Izbīdišanas sistēma           | Nav pieejama* (statiem un viena līmeņa vadotnēm)<br>Pieejama* (2 un 3 līmeņu vadotnēm) |
| Brīvdienas režīms             | Ieslēgts<br>Izslēgts*  |

\* 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 jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet lauku **izvēlne**.  
Displejā parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”.  
Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.  
Displejā parādās pareizs laiks.
4. Ar vadības riņķi mainiet pulksteņa laiku.
5. Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”.  
Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.



## Brīvdienas režīms


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

### Brīvdienas režīma sākšana


Pirms varam izmantot brīvdienu režīmu, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumos. → *“Pamatiestatījumi” 21. lappusē*  
Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienu režīms ir redzams kā pēdējais karsēšanas veids.

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

Jābūt izvēlētam karsēšanas veida darbības režīmam. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Brīvdienu režīms”.  
Piedāvātā temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo temperatūru.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”.  
Piedāvātā gatavošanas laika vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.  
**Norādījums:** Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski, bet to nevar atcelt uz vēlāku laiku.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .  
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.  
Ierīce sāk karsēt.



Kad brīvdienu 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 brīvdienu režīmu. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.



## Mazgāšana

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

### Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

#### Uzmanību!

#### Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

#### Bīdīnājums – Apdegumu risks!

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

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

|                        |   |
|------------------------|---|
| Durvju stikla plāksnes | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.  |
| Durvju rokturis        | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt. |

#### Ierīces iekšpusē

|  |  |
|--|--|
| Emaljās virsmas                                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammi vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.<br><b>Uzmanību!</b><br>Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljās bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.<br><br>Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.<br>Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju.<br>→ "Tīrīšanas funkcija" 24. lappusē |
| Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.   |
| Durvju pārsegs                                 | Nerūsējošā tērauda:<br>izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.<br>Plastmasas:<br>tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.<br>Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.  |
| Statīvs  | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.  |
| Izbīdīšanas sistēma                            | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.<br>Nenotīriet izvilkšanas 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 paplāšu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

### Tīrības uzturēšana

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

#### Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

#### Padomi

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


## Tīršanas funkcija

Tīriet gatavošanas telpu ar tīršanas funkciju "Pirolīze". Iespējams izvēlēties vienu no trīs tīršanas līmeņiem.

| Līmenis | Tīršanas 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 tīršanas līmenim. Pietiek, ja cepeškrāsni tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Ja nepieciešams, var tīrīt arī biežāk. Vienā tīršanas 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.
- Tīršanas funkcijas laikā gatavošanas telpas apgaismojums neieslēdzas.

#### Brīdinājums

##### Apdegumu risks!

- Tīršanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad neatveriet ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
-  Tīršanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtijām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

#### Brīdinājums

##### Bīstami veselībai!

Tīršanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīršanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

### Pirms tīršanas funkcijas

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

Notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas telpas sānu malas gar blīvējumu. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu!

**Norādījums:** Tīršanas funkcijas laikā varat tīrīt arī komplektācijā esošos emaljētos piederumus. Tīršanas funkcijas laikā nevar tīrīt visus režģus. Režģi nav piemēroti tīršanas funkcijai un maina krāsu. Citus tīršanas funkcijai piemērotus piederumus atradīsiet papildpiederumu tabulā. → "Aprikojums" 12. 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 durvju roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīkst tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.


### **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 neatīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet emaljētus piederumus.

## Tīrīšanas funkcijas iestatīšana


Pirms iestatāt tīrīšanas funkciju, pārlicinieties, vai ir izpildīti visi sagatavošanas nosacījumi.


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


1. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka "Pyrolyse". Tīrīšanas līmenis ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
3. Ar vadības riņķi iestatiet tīrīšanas līmeni. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.
4. Palaidiet ar taustiņu "start/stop" . Displejā redzama laika atskaite. Uzkaršēšanas līnija tīrīšanas funkcijai netiek rādīta.

Tīrīšanas funkcija sāk darbu.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

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

Kad tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams režīma ilgums 00m 00s. Izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off" .

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



## Beigu laika pārceļšana


Beigu laiku var pārceļt uz vēlāku laiku. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „Beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku uz vēlāku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet 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.

Noslaukiet vadotnes ar mitru drānu. Pēc tam vadotnes vairākas reizes izvelciet un iebīdīet. Pēc tīrīšanas iespējams, ka vadotnēm ir mainījies krāsojums. Tas neietekmē funkcionalitāti.

**Norādījums:** Stipri netīrumi var atstāt baltus nosēdumus uz emaljas virsmām. Tie ir pārpalikumi no pārtikas produktiem un ir nekaitīgi. Tie neietekmē funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

## Statīvs

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

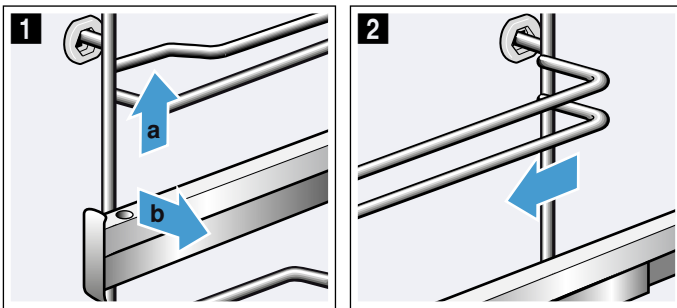
### Vadotņu izņemšana un ievietošana

#### ⚠ Brīdinājums – Aplegumu risks!

Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarities 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).

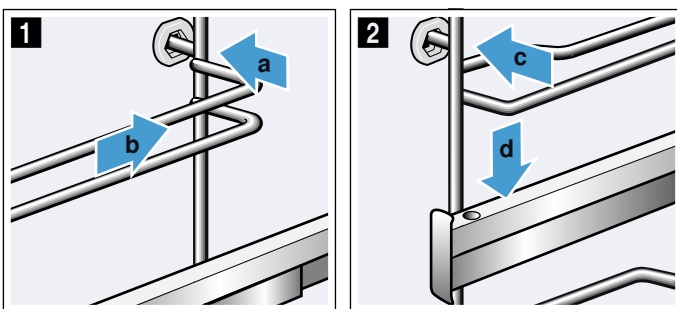


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

#### Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Izvilšanas 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

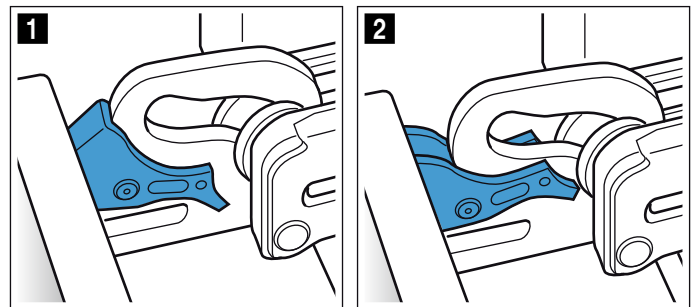
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

### 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.



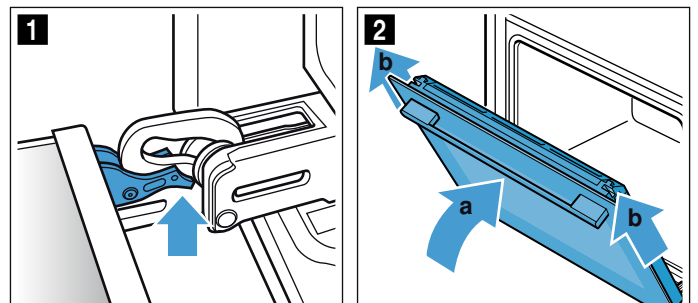
#### ⚠ Brīdinājums

#### 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

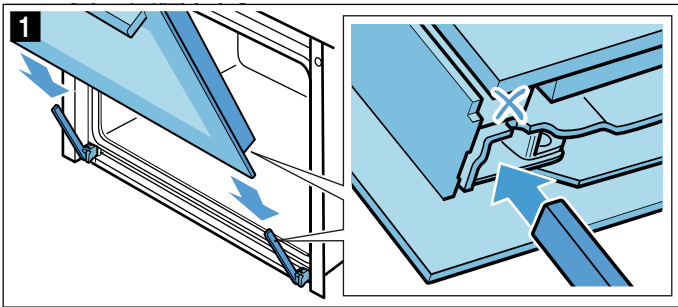
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



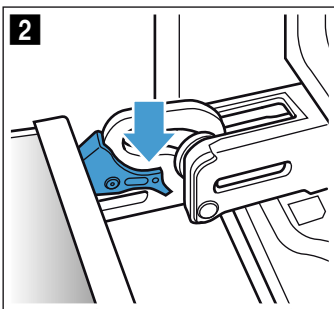
## Ierīces durvju ielikšana

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).

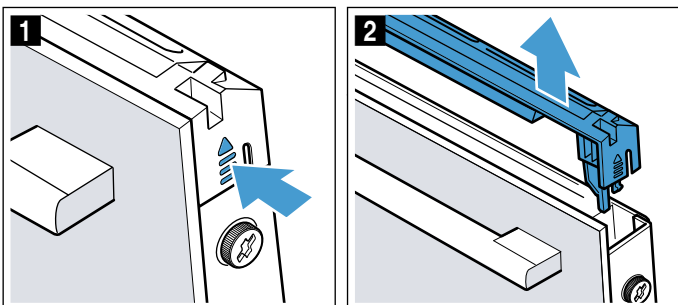


3. Aizveriet ierīces durvis.

## Durvju pārsega noņemšana

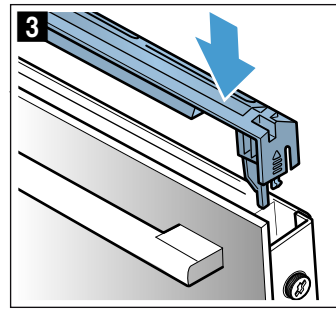
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu. → "Mazgāšana" 23. lappusē

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 nedaudz mazgāšanas līdzekļa, un mīkstu drānu.

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



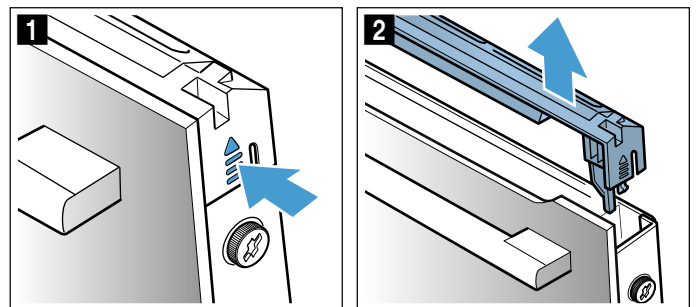
5. Aizveriet ierīces durvis.

## Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

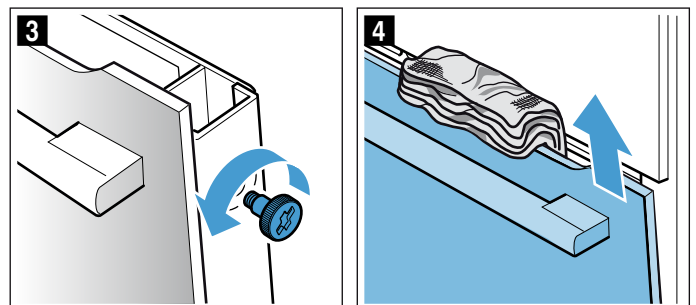
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

### Plākšņu izņemšana

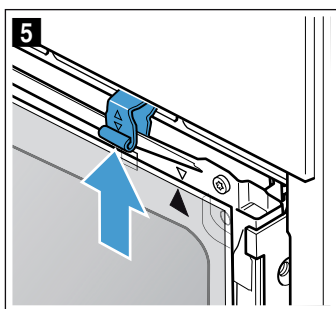
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



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 plākšni 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**

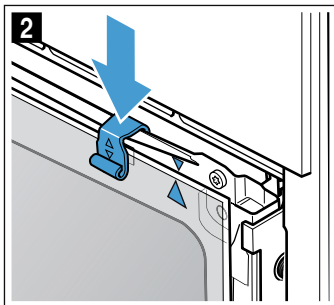
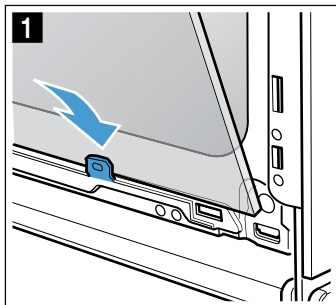
#### **Savainošanās risks!**

- 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.

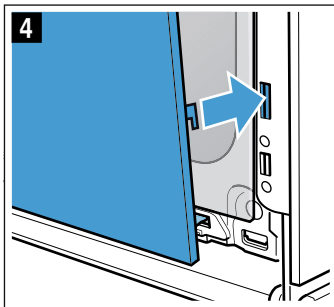
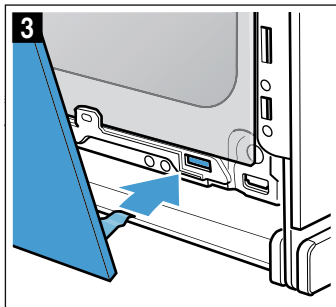
#### **Plāksņu ievietošana**

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

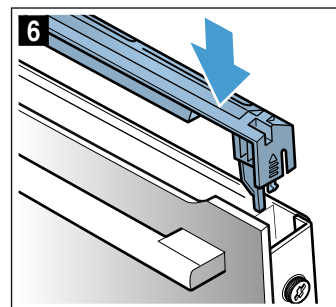
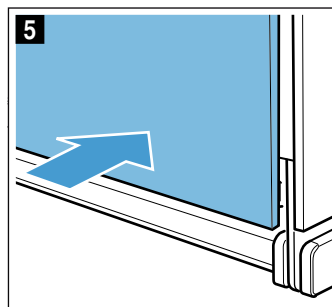
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (**1** attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (**2** attēls).



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





## Traucējumi. Kā rīkoties?

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

## 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" 33. lappusē

| Traucējums  | Iespējamais iemesls  | Novēršana/norādes  |
|---|--|--|
| Ierīce nedarbojas.  | Bojāts drošinātājs.<br>Strāvas padeves pārtraukums                         | Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.<br>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  .<br>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.   |
| Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.   | Izvēlētajam ēdienam vai karšēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu. | Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un izslēdziet atkārtoti.  |
| Vadības riņķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.  | Vadības riņķis tika netišām 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.<br>Uzmanīgi notīriet vadības riņķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.<br>Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila. |


### **Bridinājums – Savainojumu risks!**

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

### **Bridinājums – Strāvas trieciena risks!**

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

### **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.

### **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 nodaļuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodaļuma 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 darbmužs. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

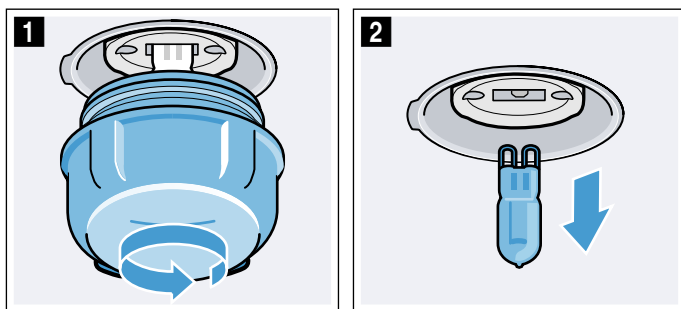
### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

### ⚠ Brīdinājums – Apagegumu risks!

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

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



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

## Stikla pārsegs

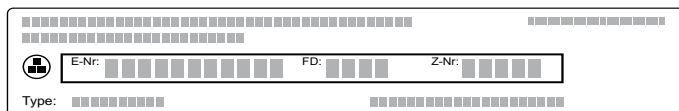
Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

## Klientu apkalpošanas dienests

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

### E numurs un FD numurs

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. Dažām ierīcēm, kas ir aprīkotas ar tvaiku, meklējiet tipa plāksnīti aiz vāka.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt tālāk paredzētajā vietā.

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

Klientu apkalpošanas dienests ☎

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

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

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

## Ēdieni

Ar darbības režīmu „Palīgs” iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce jūsu vietā izvēlēsies optimālākos iestatījumus.

Lai sasniegtu labu rezultātu, gatavošanas telpa nedrīkst būt par karstu izvēlētajam ēdienam. Ja temperatūra ir par augstu, displejā parādīsies ziņojums. Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.

### Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādāk. Tālāk ierīce pārņem laika un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās. → *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 33. lappusē*

### Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepeša termometru. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → *"Cepeša termometrs" 19. lappusē*

### Ēdiena izvēle


Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

Tabulā tālāk ir aprakstītas kategorijas un to ēdieni. Katram ēdienam ir nosaukti viens vai vairāki saistīti ēdieni.

| Kategorijas        | Pagatavojamie ēdieni                                       |
|--------------------|--|
| Kūkas, maize, pica | Kūkas  |
|                    | Miklas izstrādājumi  |
|                    | Plāceņi  |
|                    | Maize un smalkmaizītes                                     |
| Sacepumi, suflē    | Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs                        |
|                    | Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas |
|                    | Svaiga lazanja   |
|                    | Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs        |
| Sasaldēti produkti | Svaigs saldaiss sacepums                                   |
|                    | Suflē porciju formiņās                                     |
|                    | Picas  |
|                    | Smalkmaizītes  |
| Putnu gaļa         | Sacepumi   |
|                    | Kartupeļu izstrādājumi                                     |
|                    | Putnu gaļa, zivis  |
| Gaļa               | Vista  |
|                    | Pile, zoss   |
|                    | Tītars   |
|                    | Cūkgaļa  |
| Zivis              | Liellopu gaļa  |
|                    | Teļa gaļa  |
|                    | Jēra gaļa  |
|                    | Medījumu gaļa  |
| Dārzeni            | Gaļas ēdieni   |
|                    | Zivis  |
|                    | Dārzeņu sautējums  |
|                    | Dārzeni au gratin  |
|                    | Ceptas kartupeļu pusītes                                   |
|                    | Veseli cepeškrāsnī cepti kartupeļi                         |

## Cepšanas sensors

Jūsu ierīcei ir cepšanas sensors. Tas aktivizējas automātiski, tiklīdz no izvēles saraksta kategorijām izvēlaties attiecīgo produktu cepšanai. Kad cepšanas sensors ir ieslēgts, displejā redzams simbols .

| Kategorija         | Pagatavojamie ēdieni                | Ēdieni                      |
|--------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Kūkas, maize, pica | Kūkas                               | Kūkas formās                |
|                    |                                     | Kūkas uz paplātes           |
|                    |                                     | Plātsmaizes/pīrāgi          |
|                    | Mazie mīklas izstrādājumi           | Kārtainās mīklas izstrād.   |
|                    |                                     | Kēksiņi                     |
|                    |                                     | Rauga mīklas izstrādājumi   |
|                    | Maize, maizītes                     | Maizītes                    |
|                    |                                     | Maize                       |
|                    |                                     | Pitas maize                 |
|                    | Pikantās kūkas, picas, sāļie pīrāgi | Pikantā kūka, sāļais pīrāgs |
|                    |                                     | Pica                        |
|                    |                                     | Pikantās kūkas              |
| Saldēti produkti   | Kartupeļu izstrādājumi              | Kartupeļu izstrādājumi      |

Tajā brīdī kontroli pārņem ierīce. Ierīce cepšanas procesu regulē pilnībā automātiski, jums nav jāveic papildu iestatījumi. Kad produkts ir izcepies, ierīce pati izslēdzas. Atskan signāls. Gatavošanas ilgums aptuveni atbilst cepamā produkta receptei un netiek rādīts. Cepšanas sensoru var aktivizēt tikai tad, ja cepeškrāsns ir atdzesēta.

Pārējās cepamo produktu kategorijas cepšanas sensors nepārrauga. Šeit jums tiek piedāvāti pārbaudīti iestatījumi ar pielāgošanas iespējām.

Piemērotas ir tumšas metāla cepšanas formas. Neizmantojiet silikona cepšanas formas vai silikonu saturošus piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

Cepšanas sensors darbojas, kamēr displejā redzams uzraksts „Neatveriet durvis”. Neatveriet ierīces durvis, citādi iestatījumi tiks pārtraukti. Ierīce turpina karsēt, un iespējams pielāgot ieteiktās laika vērtības. Gatavošanas process jums jāuzrauga pašam.

## Ēdiena iestatīšana


Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētai ēdiena iestatīšanai.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu sīkāk, izmantojiet vadības riņķi.


1. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Palīgs”. Parādās kategorijas.
3. Nospiediet uz vēlamās kategorijas. Parādās kategorijā ietilpstošie ēdieni.
4. Nospiediet uz vēlamā ēdiena. Parādās atsevišķas porcijas.

5. Nospiediet uz vēlamās porcijas. Displejā parādās atbilstīgie iestatījumi. Vairākumu ēdienu iestatījumu varat pielāgot savām vēlmēm. Dažiem ēdieniem jums jānorāda svars.

**Padoms:** Izmantojot teksta lauku „Padoms”, varat saņemt norādes par piederumiem un ievietošanas līmeni.


6. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama ilguma atskaite. Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais režīma ilgums 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 uz teksta lauku „turpināta gatavošana”. Displejā redzams piedāvātais laiks, ko iespējams mainīt. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .

**Norādījums:** Turpinātai gatavošanai nav ierobežojuma.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, nospiediet uz teksta lauka „pabeigt”.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.



## Beigu laika pārceļšana

Dažiem ēdieniem var pārceļt pabeigšanas laiku atpakaļ. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku.

Pēc palaišanas 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.

### Lietojiet nelielas silikona veidnes

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

#### Uzmanību!

Neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas ceļšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

Arī tad, ja cepšanas sensors nav ievietots, tas var izraisīt bojājumus.

Izņēmumi:

- Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Izņēmums: ja komplektācijā ir ietverts termometrs cepešiem, to drīkst izmantot.

### 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.

#### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

#### 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 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, iebīdiēt veidni pirmajā līmenī.

#### Cepampapīrs

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

#### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida cepumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūninās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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




Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsni, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.





























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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

| Ēdiens  | Piederumi/trauki                 | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|----------------------------------|-----------------------|---|----------------|-------------|
| <b>Kūkas veidnēs</b>                              |                                  |                       |   |                |             |
| Kēkss, vienkāršs                                  | Apaļa/taisnstūra veidne          | 2                     |    | 150-170        | 50-70       |
| Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos                       | Apaļa/taisnstūra veidne          | 3+1                   |    | 140-160        | 60-80       |
| Kēkss, maigs                                      | Apaļa/taisnstūra veidne          | 2                     |    | 150-170        | 60-80       |
| Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga                 | Kēksu/saliekamā veidne           | 2                     |    | 160-180        | 40-60       |
| Tortes pamatne no kēksa mīklas                    | Tortes pamatnes veidne           | 3                     |    | 160-180        | 20-30       |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                     |    | 170-190        | 60-80       |
| Šveices pīrāgi                                    | Picas plāts                      | 3                     |    | 170-190        | 45-55       |
| Tarte   | Tartes veidne, no melna metāla   | 3                     |    | 190-210        | 25-40       |
| Apaļa rauga mīklas kūka                           | Kēksu veidne                     | 2                     |  | 150-170        | 50-70       |
| Rauga mīklas kūka                                 | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                     |  | 160-170        | 20-30       |
| Biskvīta pamatne, 2 olas                          | Tortes pamatnes veidne           | 3                     |  | 150-170*       | 20-30       |
| Biskvīta torte, 3 olas                            | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                     |  | 160-170*       | 25-35       |
| Biskvīta torte, 6 olas                            | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                     |  | 150-170*       | 30-50       |
| <b>Kūkas uz plāts</b>                             |                                  |                       |   |                |             |
| Kēkss ar pildījumu                                | Cepamā plāts                     | 3                     |  | 160-180        | 20-40       |
| Kēkss, 2 līmeņos                                  | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   |  | 140-160        | 30-50       |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu             | Cepamā plāts                     | 3                     |  | 170-190        | 25-35       |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos  | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   |  | 160-170        | 35-45       |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu            | Universālā panna                 | 3                     |  | 160-180        | 55-65       |
| Šveices pīrāgi                                    | Universālā panna                 | 3                     |  | 170-190        | 45-55       |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu              | Universālā panna                 | 3                     |  | 160-180        | 15-20       |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos   | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   |  | 150-170        | 20-30       |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu             | Universālā panna                 | 3                     |  | 180-200        | 30-40       |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos  | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   |  | 150-170        | 45-60       |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris                | Cepamā plāts                     | 2                     |  | 160-170        | 25-35       |
| Biskvīta rulete                                   | Cepamā plāts                     | 3                     |  | 180-200*       | 8-15        |
| Ziemašvētku kēkss, 500 g miltu                    | Cepamā plāts                     | 2                     |  | 150-170        | 45-60       |
| Strūdele, salda                                   | Universālā panna                 | 2                     |  | 170-180        | 50-60       |
| Strūdele, saldēta                                 | Universālā panna                 | 3                     |  | 200-220        | 35-45       |

\* Iepriekš uzkaršējiet

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

| Ēdiens                                   | Piederumi/trauki                 | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|----------------------------------|-----------------------|------------------|----------------|-------------|
| <b>Smalkmaizītes</b>                     |                                  |                       |                  |                |             |
| Nelielas kūciņas                         | Cepamā plāts                     | 3                     | ☐                | 160**          | 20-30       |
| Nelielas kūciņas                         | Cepamā plāts                     | 3                     | ☉                | 150**          | 25-35       |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos              | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   | ☉                | 150**          | 25-35       |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos              | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1                 | ☉                | 140**          | 35-45       |
| Kēksiņi                                  | Kēksiņu plāts                    | 3                     | ☐                | 170-190        | 15-20       |
| Kēksiņi, 2 līmeņos                       | Kēksiņu plāts                    | 3+1                   | ☉                | 160-180*       | 15-30       |
| Rauga mīklas smalkmaizītes               | Cepamā plāts                     | 3                     | ☐                | 160-180        | 25-35       |
| Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmeņos    | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   | ☉                | 150-170        | 25-40       |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi            | Cepamā plāts                     | 3                     | ☉                | 170-190*       | 20-35       |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   | ☉                | 170-190*       | 20-45       |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1                 | ☉                | 170-190*       | 20-45       |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos | 4 režģi                          | 5+3+2+1               | ☉                | 180-200*       | 20-35       |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi            | Cepamā plāts                     | 3                     | ☐                | 200-220        | 30-40       |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                   | ☉                | 190-210        | 35-45       |
| Dāņu mīklas smalkmaizītes                | Cepamā plāts                     | 3                     | ☉                | 160-180        | 20-30       |

**Plāceņi**

|                                |                                  |       |   |           |         |
|--------------------------------|----------------------------------|-------|---|-----------|---------|
| Smilšu cepumi                  | Cepamā plāts                     | 3     | ☐ | 140-150** | 25-40   |
| Smilšu cepumi                  | Cepamā plāts                     | 3     | ☉ | 140-150** | 25-40   |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos       | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1   | ☉ | 140-150** | 30-40   |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos       | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☉ | 130-140** | 35-55   |
| Plāceņi                        | Cepamā plāts                     | 3     | ☉ | 140-160   | 15-30   |
| Plāceņi, 2 līmeņos             | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1   | ☉ | 140-160   | 15-30   |
| Plāceņi, 3 līmeņos             | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☉ | 140-160   | 15-30   |
| Bezē                           | Cepamā plāts                     | 3     | ☉ | 80-90*    | 120-150 |
| Bezē, 2 līmeņos                | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1   | ☉ | 80-90*    | 120-180 |
| Mandeļu bezē cepumi            | Cepamā plāts                     | 3     | ☉ | 90-110    | 20-40   |
| Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1   | ☉ | 90-110    | 25-45   |
| Mandeļu bezē cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☉ | 90-110    | 30-45   |

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot 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.<br>Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā.<br>Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres.<br>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 šķidrums 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 apgāzot, tā neatdalās no formas.   | Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliel to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārkļāviet 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 pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

### Piederumi

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

#### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### 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 cept ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdiel 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 maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdiens apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkarsējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja uzkarsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns

uzkarsēšanas. Daži ēdieni izdodas vislabāk, ja tos cep vairākos soļos. Tie ir norādīti tabulā.

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā mīklas cepšanai uz cepšanas paplātes, kā arī taisnstūra veidnē.






Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā.
















Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniežat 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 |
|--|--|-----------------------|---|------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Maize</b>                                       |  |                       |   |                  |                    |                   |
| 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             |
| <b>Smalkmaizītes</b>                               |  |                       |   |                  |                    |                   |
| 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             |
| <b>Smalkmaizītes, saldētas</b>                     |  |                       |   |                  |                    |                   |
| 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             |
| <b>Graudziņi</b>                                   |  |                       |   |                  |                    |                   |
| Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.                     | Restītes                               | 3                     |  | 190-210          | -                  | 10-15             |
| Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.                    | Restītes                               | 3                     |  | 230-250          | -                  | 10-15             |
| Aceptas tostermaizes (bez iepriekšējās karsēšanas) | Restītes                               | 5                     |  | -                | 3                  | 4-6               |
| * iepriekšēja uzkarsēšana                          |  |                       |   |                  |                    |                   |

## Pica, pīrāgi un sāļās 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 pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

### Piederumi

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

### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### 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, iebīdiēt 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 ēdienu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūninās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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




Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.










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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā.

Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

| Ēdiens                        | Piederumi                            | Ievietoša-<br>nas līme-<br>nis | Karsēša-<br>nas<br>veids  | Temperatū-<br>ra (°C) | Gatav. il-<br>gums min |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------|------------------------|
| <b>Pica</b>                   |                                      |                                |   |                       |                        |
| 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                  |
| Pica ar plānu pamatni, svaiga | Picas paplāte                        | 2                              |  | 220-230               | 20-30                  |
| Pica, atdzesēta               | Restītes                             | 3                              |  | 190-210               | 10-15                  |
| <b>Pica, saldēta</b>          |                                      |                                |   |                       |                        |
| 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                  |
| * iepriekšēja uzkaršēšana     |                                      |                                |   |                       |                        |

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

### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### Universālā panna

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

### Trauki

Sacepumiem un pudīņiem izmantojiet platus, lēzenus traukus. Šaurus, 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             |

| Sacepumi un suflē   | Piederumi/trauki | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---|------------------|----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| 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.

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

→ "Aprīkojums" 12. 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 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. 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 iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja iekārtas durvis ir atvērtas.

Grilējamus produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

### Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- 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" 19. 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 cepeškrāsnī 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.

Apgrieziet putnu gaļu pēc apm. ½ līdz ⅔ no norādītā laika.

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



**Padomi**

- Gatavojot pīli vai zosi, ievietojiet ādu zem spārnjiem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Ja apgriezāt 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 augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Grilēšanas pakāpe | Ilgums min. |
|---|------------------|-----------------------|------------------|----------------|-------------------|-------------|
| <b>Cālis</b>                                |                  |                       |                  |                |                   |             |
| Cālis, 1 kg                                 | Režģis           | 2                     |                  | 200-220        | -                 | 60-70       |
| Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai) | Režģis           | 4                     |                  | -              | 3*                | 15-20       |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g                   | Režģis           | 3                     |                  | 220-230        | -                 | 30-35       |
| Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti     | Universālā panna | 3                     |                  | 190-210        | -                 | 20-25       |
| Vesela vista, 1,5 kg                        | Režģis           | 2                     |                  | 200-220        | -                 | 70-90       |
| <b>Pīle un zoss</b>                         |                  |                       |                  |                |                   |             |
| Pīle, 2 kg                                  | Režģis           | 1                     |                  | 180-200        | -                 | 90-110      |
| Pīles krūtiņa, pa 300 g                     | Režģis           | 3                     |                  | 230-250        | -                 | 25-30       |
| Zoss, 3 kg                                  | Režģis           | 2                     |                  | 160-180        | -                 | 120-150     |
| Zoss stilbiņi, pa 350 g                     | Režģis           | 2                     |                  | 210-230        | -                 | 40-50       |
| <b>Tītars</b>                               |                  |                       |                  |                |                   |             |
| Jauns tītars, 2,5 kg                        | Režģis           | 2                     |                  | 180-200        | -                 | 70-90       |
| Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg           | Trauks ar vāku   | 2                     |                  | 240-260        | -                 | 80-100      |
| Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg               | Režģis           | 2                     |                  | 180-200        | -                 | 80-100      |
| * 5 min. iepriekš uzkaršējiet               |                  |                       |                  |                |                   |             |

**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 strēmeliņiem.

Ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriezāt 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 ½ 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" 12. 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 paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Cepot liesu gaļu, pieļaujiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. ½ 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 nedaudz vairāk 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 apcepjiet. 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 iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja iekārtas durvis ir atvērtas.

Grilējamus produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāļs atūdeņo gaļu.

### Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- 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" 19. 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 uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sālsiniet 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 sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas līmenis | Ilgums min. |
|--------|------------------|-----------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------|
|--------|------------------|-----------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------|

### Cūkgaļa

|  |          |   |   |         |   |         |
|--|----------|---|---|---------|---|---------|
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
|--|----------|---|---|---------|---|---------|

\* Iepriekš uzkaršējiet

\* Iepriekš neuzkaršējiet

\*\*\* Bez apgrīšanas

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas līmenis | Ilgums min. |
|--|------------------|-----------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------|
| Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg                    | Režģis           | 2                     |                  | 190-200          | -                  | 130-140     |
| Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg                                     | Bez vāka         | 2                     |                  | 220-230          | -                  | 70-80       |
| Cūkgaļas fileja, 400 g   | Režģis           | 3                     |                  | 220-230          | -                  | 20-25       |
| Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu)    | Trauks ar vāku   | 2                     |                  | 210-230          | -                  | 70-90       |
| Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs                                      | Režģis           | 5                     |                  | -                | 2                  | 16-20       |
| Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšējā uzkaršēšana) | Režģis           | 5                     |                  | -                | 3*                 | 8-12        |

**Liellopu gaļa**

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

**Teļa gaļa**

|                            |          |   |  |         |   |         |
|----------------------------|----------|---|--|---------|---|---------|
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Teļa stilbs, 1,5 kg        | Bez vāka | 2 |  | 200-210 | - | 100-120 |

**Jēra gaļa**

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

**Desiņas**

|                  |        |   |  |   |   |       |
|------------------|--------|---|--|---|---|-------|
| Grilētas desiņas | Režģis | 4 |  | - | 3 | 10-15 |
|------------------|--------|---|--|---|---|-------|

**Gaļas ēdieni**

|                       |          |   |  |         |   |       |
|-----------------------|----------|---|--|---------|---|-------|
| Viltotais zaķis, 1 kg | Bez vāka | 2 |  | 170-180 | - | 60-70 |
|-----------------------|----------|---|--|---------|---|-------|

\* Iepriekš uzkaršējiet

\* Iepriekš neuzkaršējiet

\*\*\* 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 sāsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.  |
| Āda ir pārāk plāna.   | Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.  |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.                                   | Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.   |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.                     | Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.   |
| Sautējot gaļa piedeg.   | Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.   |

## 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 režģa

Grilējamus produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm.

Atkarībā no zivs lieluma un veida pievienojiet līdz ½ litriem ūdens universālajā pannā. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. Radīsies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

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

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

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot zivī ar dakšu, zivs zaudē sulu un kļūst sausa.

## Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- 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 paliktņa. Ja paliktņi 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 šķidrums un neredz 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.

## 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" 19. lappusē

## 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 cepeškrāsni 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, iestatiet 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 ⅔ no norādītā laika.


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








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

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids  | Temperatūra (°C) | Grilēšanas pakāpes | Gatav. ilgums min |
|--|------------------|----------------------|---|------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Zivis</b>                                     |                  |                      |   |                  |                    |                   |
| 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             |
| <b>Zivs fileja</b>                               |                  |                      |   |                  |                    |                   |
| Zivs fileja bez panējuma, grilēta                | Restītes         | 4                    |  | -                | 1*                 | 15-25             |
| <b>Zivs filejas</b>                              |                  |                      |   |                  |                    |                   |
| Zivs fileja, 3 cm bieza**                        | Restītes         | 4                    |  | -                | 3                  | 10-20             |
| <b>Zivs, saldēta</b>                             |                  |                      |   |                  |                    |                   |
| 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 dārzeni, 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.

### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### 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 loksnī 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 |
|-----------------------|------------------|----------------------|---|------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Dārzeņu ēdieni</b> |                  |                      |   |                  |                    |                   |
| Grilēti dārzeni       | Universālā panna | 5                    |  | -                | 3                  | 10-15             |

| Ēdiens                                 | Piederumi                            | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas pakāpes | Gatav. ilgums min |
|--|--------------------------------------|----------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Kartupeļi</b>                       |                                      |                      |                  |                  |                    |                   |
| Ceptas kartupeļu pusītes               | Universālā panna                     | 3                    |                  | 160-180          | -                  | 45-60             |
| <b>Kartupeļu izstrādājumi, saldēti</b> |                                      |                      |                  |                  |                    |                   |
| 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             |
| Frī kartupeļi                          | Universālā panna                     | 3                    |                  | 190-210          | -                  | 25-35             |
| Frī 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 nodalījumam jābūt tukšam. Darbības laikā neatveriet ierīces durvis.

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

2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

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            |

## Karsēšanas režīmi Eco

Karstā gaisa režīms Eco un Eco karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

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

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Karstā gaisa Eco režīmā iestatiet temperatūru diapazonā 125-275 °C un augšējās/apakšējās karsēšanas Eco režīmā - diapazonā 150-250 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Karstais gaiss Eco" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. Karsēšanas režīms "Eco karsēšana no augšas/apakšas" tiek

izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Ekonomiskais karstā gaisa režīms tiek izmantots, lai noteiktu energoefektivitātes klasi.

### Piederumi

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

### Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### 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 loksni 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 augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|--------------------------|-----------------------|---|----------------|-------------|
| <b>Kūkas veidnēs</b>                                   |                          |                       |   |                |             |
| Neraudzētas mīklas kūka veidnē                         | Apļa/taisnstūra veidne   | 2                     |    | 140-160        | 60-80       |
| Tortes pamatne no biskvīta mīklas                      | Kūkas pamatnes veidne    | 2                     |    | 150-170        | 20-30       |
| Biskvīta pamatne, 2 olas                               | Kūkas pamatnes veidne    | 2                     |    | 150-170        | 20-30       |
| Biskvīta torte, 3 olas                                 | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2                     |    | 160-170        | 30-45       |
| Biskvīta torte, 6 olas                                 | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 2                     |    | 150-160        | 50-60       |
| Apļa rauga mīklas kūka                                 | Kēksu veidne             | 2                     |    | 150-170        | 50-70       |
| <b>Kūkas uz plāts</b>                                  |                          |                       |   |                |             |
| Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu            | Cepamā plāts             | 3                     |    | 150-170        | 25-40       |
| Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu                 | Cepamā plāts             | 3                     |   | 170-180        | 25-35       |
| Biskvīta rulete  | Cepamā plāts             | 3                     |  | 180-190        | 15-20       |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris                     | Cepamā plāts             | 3                     |  | 160-170        | 25-35       |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu                   | Cepamā plāts             | 3                     |  | 160-180        | 15-20       |
| <b>Mazi konditorejas izstrādājumi</b>                  |                          |                       |   |                |             |
| Kēksiņi  | Kēksiņu plāts            | 2                     |  | 160-180        | 15-25       |
| Nelielas kūciņas                                       | Cepamā plāts             | 3                     |  | 150-160        | 25-35       |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi                          | Cepamā plāts             | 3                     |  | 170-190        | 20-35       |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi                          | Cepamā plāts             | 3                     |  | 200-220        | 35-45       |
| Plāceņi  | Cepamā plāts             | 3                     |  | 140-160        | 15-30       |
| Smilšu cepumi  | Cepamā plāts             | 3                     |  | 140-150        | 25-35       |
| Rauga mīklas cepumi                                    | Cepamā plāts             | 3                     |  | 160-180        | 25-35       |
| <b>Maize un maizītes</b>                               |                          |                       |   |                |             |
| Dažādu miltu maize, 1,5 kg                             | Kantainā veidne          | 2                     |  | 200-210        | 35-45       |
| Plācenis   | Universālā panna         | 3                     |  | 250-275        | 15-20       |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas                         | Cepamā plāts             | 3                     |  | 170-190        | 15-20       |
| Smalkmaizītes, svaigas                                 | Cepamā plāts             | 3                     |  | 180-200        | 20-30       |
| <b>Gaļa</b>  |                          |                       |   |                |             |
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg | 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                             | Bez vāka                 | 2                     |  | 170-180        | 110-130     |
| <b>Zivis</b>   |                          |                       |   |                |             |
| 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                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.</li> <li>■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.</li> <li>■ Lielī, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.</li> </ul> |
| Cepšana   | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C.<br>Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.  |
| Cepumi  | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C.<br>Ar karsto gaisu, maks. 170 °C.<br>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   | Trauks   | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms   | Cepšanas ilgums min. | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|----------|-----------------------|---|----------------------|----------------|-------------|
| <b>Putnu gaļa</b>                              |          |                       |   |                      |                |             |
| Pīles krūtiņa pa 300 g, viegli apcepta         | Bez vāka | 2                     |  | 6-8                  | 90*            | 45-60       |
| Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta   | Bez vāka | 2                     |  | 4                    | 120*           | 45-60       |
| Titara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta | Bez vāka | 2                     |  | 6-8                  | 120*           | 110-130     |
| <b>Cūkgaļa</b>                                 |          |                       |   |                      |                |             |
| Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg     | Bez vāka | 2                     |  | 6-8                  | 80*            | 130-180     |
| Cūkgaļas fileja, nesadalīta                    | Bez vāka | 2                     |  | 4-6                  | 80*            | 45-70       |

\* Iepriekš uzkaršējiet

| Ēdiens  | Trauks   | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Cepšanas ilgums min. | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|----------|-----------------------|-------------------|----------------------|----------------|-------------|
| <b>Liellopa gaļa</b>  |          |                       |                   |                      |                |             |
| Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts | Bez vāka | 2                     |                   | 6-8                  | 100*           | 150-180     |
| Liellopa fileja, 1 kg   | Bez vāka | 2                     |                   | 4-6                  | 80*            | 90-120      |
| Rostbīfs, 5-6 cm biezs  | Bez vāka | 2                     |                   | 6-8                  | 80*            | 120-180     |
| Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs      | Bez vāka | 2                     |                   | 4                    | 80*            | 30-60       |
| <b>Teļa gaļa</b>  |          |                       |                   |                      |                |             |
| Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg                      | Bez vāka | 2                     |                   | 6-8                  | 80*            | 80-140      |
| Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5 kg                     | Bez vāka | 2                     |                   | 6-8                  | 80*            | 140-200     |
| Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g                              | Bez vāka | 2                     |                   | 4-6                  | 80*            | 70-120      |
| Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi                              | Bez vāka | 2                     |                   | 4                    | 80*            | 30-50       |
| <b>Jēra gaļa</b>  |          |                       |                   |                      |                |             |
| Jēra muguras cepetis, pa 200 g                                | Bez vāka | 2                     |                   | 4                    | 80*            | 30-45       |
| Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets            | Bez vāka | 2                     |                   | 6-8                  | 95*            | 120-180     |

\* Iepriekš uzkaršējiet

**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 nopilēt 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, tīrti  | 1-2 restītes |                  | 60               | 2-6            |

## Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

### Brīdinājums – Savainošanās risks!

Konservēšanas trauki, kurās pārtika iepildīta nepareizi, var iekļūst. 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 1/2, 1 vai 1 1/2 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 dārzeņiem 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 dvielja. Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes, tie var iekļūst. 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 ar mitru drānu.

| 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 atļaidināt ledusskapī.

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus kausēšanas laikā.

- 1 restīte: 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.

| Ēdiens                          | Piederumi        | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---------------------------------|------------------|----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| <b>Maize, maizītes</b>          |                  |                      |                  |                  |                   |
| Maize un maizītes, dažāda veida | Cepšanas paplāte | 2                    |                  | 50               | 40-70             |
| <b>Kūka</b>                     |                  |                      |                  |                  |                   |
| 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.

## Pēcraudzēšana

Ievietojiet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

Ja vēlaties iepriekš uzkarsēt, pēcraudzēšanas 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

**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 1 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

- Kausēšana

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 ar EN 60350-1.

### 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                        | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>veids   | Temperatūra °C | Ilgums<br>min. |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|---|----------------|----------------|
| <b>Cepšana cepeškrāsnī</b>         |                                  |                          |   |                |                |
| Smilšu cepumi                      | Cepamā plāts                     | 3                        |  | 140-150*       | 25-40          |
| Smilšu cepumi                      | Cepamā plāts                     | 3                        |  | 140-150*       | 25-40          |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos           | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                      |  | 140-150*       | 30-40          |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos           | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1                    |  | 130-140*       | 35-55          |
| Nelielas kūciņas                   | Cepamā plāts                     | 3                        |  | 160*           | 20-30          |
| Nelielas kūciņas                   | Cepamā plāts                     | 3                        |  | 150*           | 25-35          |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos        | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                      |  | 150*           | 25-35          |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos        | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1                    |  | 140*           | 35-45          |
| Biskvīts                           | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                        |  | 160-170**      | 25-35          |
| Biskvīts                           | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                        |  | 160-170**      | 30-40          |
| Biskvīts, 2 līmeņos                | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 3+1                      |  | 150-170**      | 30-50          |
| Kūka ar ābolu pildījumu            | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 2                        |  | 170-180        | 60-80          |
| Kūka ar ābolu pildījumu            | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 2                        |  | 180-200        | 60-80          |
| Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 3+1                      |  | 170-190        | 70-90          |

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

\*\* Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju



**Grilēšana**

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 |
|--------------------------------------|-----------|----------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Grilēšana</b>                     |           |                      |                                     |                    |                   |
| Apceptas tostermaizes*               | Restītes  | 5                    | <input checked="" type="checkbox"/> | 3                  | 4-6               |
| Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**  | Restītes  | 4                    | <input checked="" type="checkbox"/> | 3                  | 25-30             |
| * iepriekš neuzkarsēt                |           |                      |                                     |                    |                   |
| ** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet |           |                      |                                     |                    |                   |







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001271997

980730