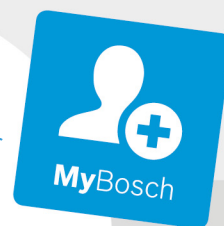




BOSCH

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



Brīvstavoša plīts

HLS59G020U

[lv]

Lietošanas instrukcija

Brīvstavoša plīts

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4
	Svarīgi drošības norādījumi	5
	Halogēnspuldze	6
	Cepeša termometrs	6
	Bojājumu iemesli	7
	Sildvirsmas	7
	Cepeškrāsns bojājumi	7
	Cokola atvilktnes bojājumi	7
	Vides aizsardzība	8
	Enerģijas taupīšana	8
	Padomi enerģijas taupīšanai	9
	Videi nekaitīga utilizācija	9
	Gatavošana ar indukciju	9
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	9
	Trauki	9
	Uzstādīšana un pieslēgšana	10
	Elektriskais pieslēgums	10
	Blakus esošās mēbeles	11
	Stiprināšana pie sienas	11
	Durtiņu drošības ierīce	11
	Pasākumi transportēšanas laikā	11
	Ierīces apraksts	12
	Vispārīga informācija	12
	Ēdiena gatavošanas zona	12
	Vadības panelis	14
	Gatavošanas nodalījums	15
	Aprīkojums	16
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	16
	Piederumu ievietošana	16
	Papildpiederumi	17
	Pirms pirmās lietošanas reizes	18
	Pirmā lietošanas reize	18
	Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	18
	Ierīces lietošana	18
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	18
	Sildriņķa iestatīšana	18
	Ieteikumi gatavošanai	19
	Laika funkcijas	22
	Gatavošanas laika programmēšana	22
	Virtuves taimeris	22
	Funkcija „PowerBoost”	23
	Ieslēgšana	23
	Izslēgšana	23
	Bērnu aizsardzības sistēma	23
	Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana	23
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	23
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	23
	Pamatiestatījumi	24
	Pieklūve pamatiestatījumiem	25
	Ēdiena gatavošanas trauku pārbaude	25
	Ierīces lietošana	26
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	26
	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	26
	Ātrā uzkaršēšana	26
	Laika funkcijas	27
	Ilguma iestatīšana	27
	Beigu laika iestatīšana	28
	Taimera iestatīšana	28
	Pulksteņa laika iestatīšana	29
	Cepeša termometrs	29
	Karsēšanas veidi	29
	Iespraudiet cepeša termometru produktā	29
	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	30
	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	30
	Bērnu aizsardzības sistēma	31
	Ieslēgšana un izslēgšana	31
	Pamatiestatījumi	31
	Pamatiestatījumu saraksts	31
	Pamatiestatījumu maiņa	32
	Mazgāšana	32
	Mazgāšanas līdzekļi	32
	Gatavošanas telpas virsmas	34
	Tīrības uzturēšana	35
	Statīvs	35
	Statņu demontēšana un montēšana	35
	Ierīces durvis	36
	Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana	36
	Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana	36
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	38
	Traucējumi. Kā rīkoties?	40
	Traucējumu novēršana pašu spēkiem	41
	Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	41

	Klientu apkalpošanas dienests.	42
	E numurs un FD numurs	42
	Programmas.	42
	Trauks	42
	Ēdiena sagatavošana.	42
	Programmas.	43
	Programmas iestatīšana.	44
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	44
	Vispārēji norādījumi	44
	Cepumi un kūkas	45
	Sacepumi un pudiņi	49
	Gaļa, putnu gaļa un zivs.	49
	Dārzeņi un piedevas.	52
	Jogurts	52
	Akrilamīds pārtikas produktos	52
	Žāvēšana	53
	Pasterizācija	53
	Mīklas raudzēšana	54
	Atkausēšana	54
	Pārbaudes ēdieni	55

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

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 iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

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 iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties 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.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

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

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabāiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtnas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtnas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēsamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarsīs, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabāiet ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabāiet tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtnas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Eksploatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciot iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmā izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

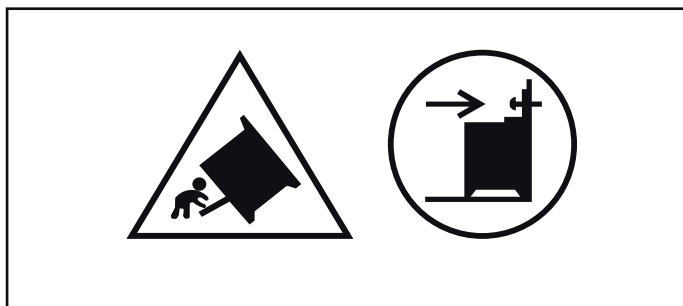
Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.
- Saduroties ar atvērtām ierīces durvīm, var būt savainojumus. Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

⚠ Brīdinājums – Apgāšanās risks!



Brīdinājums: lai novērstu iekārtas apgāšanos, ir jāņemontē pretapgāšanās aizsardzība. Izlasiet uzstādīšanas pamācību.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Halogēnspuldze

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepeša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Bojājumu iemesli

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Nelīdzēnas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet 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 neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tad, ja durvīs ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīs darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 32. lappusē

- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktņi: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.
- Grilēšana: grilējot neievietojiet cepamo plāti vai universālo pannu augstāk par 3. līmeni. Lielajā karstumā tās deformējas un izņemšanas laikā var sabojāt emalju. 4. un 5. līmenī grilējiet tikai uz režģa.

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

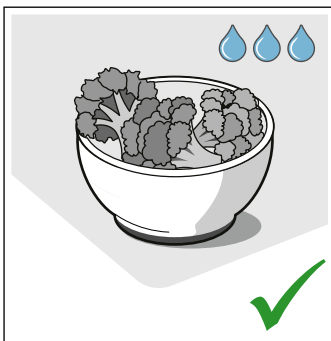
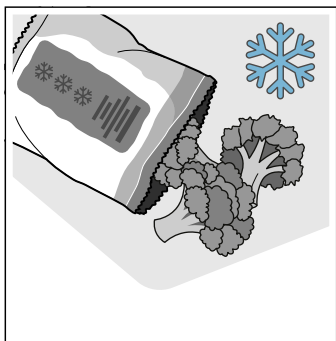
Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Vides aizsardzība

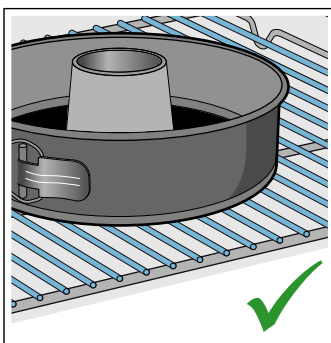
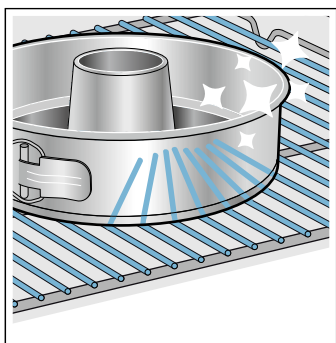
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi izmantot.

Enerģijas taupīšana

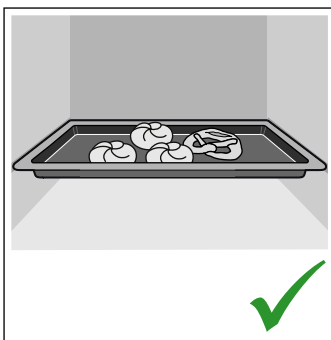
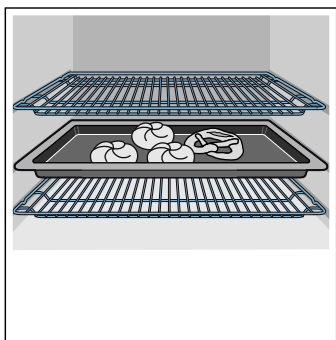
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



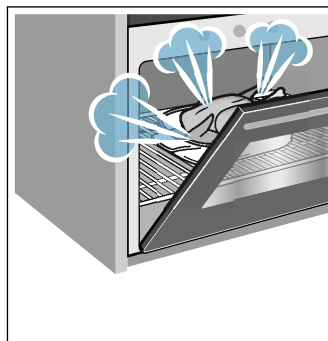
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



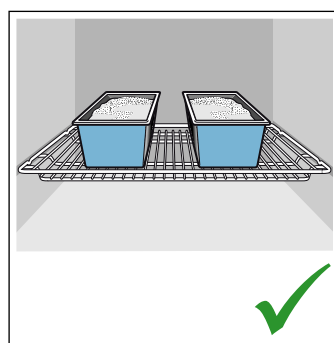
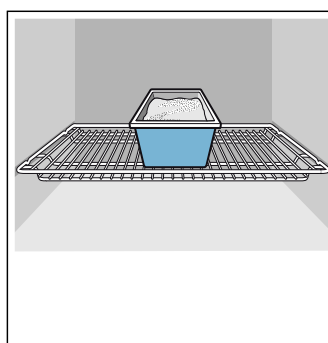
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- 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.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biežām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

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.



Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt; ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

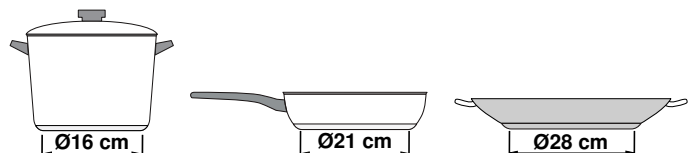
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsējošā tērauda traukus.

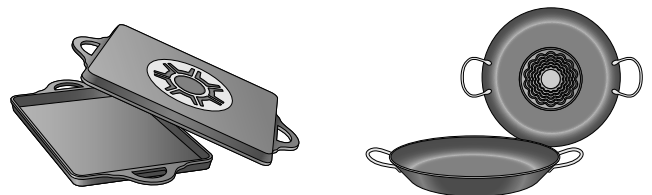
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → *"Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude"*.

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet uz sildriņķa ar mazāku diametru.

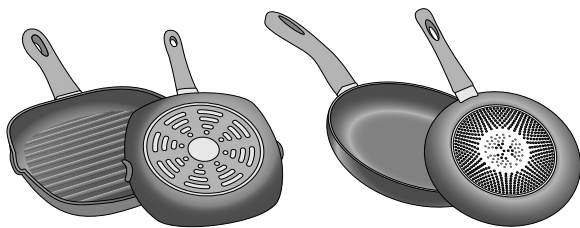


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsmā tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

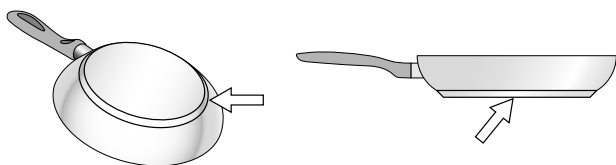
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsējošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlēta sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstošs izmērs, iemīrģosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Trauku atpazīšana

Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Uzstādīšana un pieslēgšana

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

Elektriskais pieslēgums

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

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

Uzmanību!

Iekārtai paredzēts izveidot fiksētu pieslēgumu pie elektrotīkla ar esošo kabeli.

Nekad neatvienojiet kabeli no iekārtas un neaizvietojiet ar kabeli ar/bez spraudņa, izņemot bojājumu gadījumā.

Uzmanību!

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



Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Pieskaršanās spriegumam pieslēgtām detaļām var izraisīt elektrotraumu.

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

Nemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, ka:

Norādījumi

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

Informācija montierim

- Instalācijas pusē ir jānodrošina visu fāzu atdalītājs ar kontaktu atvienošanu vismaz 3 mm attālumā. Pieslēdzot ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja kontaktdakša ir pieejama lietotājam.
- Elektrodrošība Plīts ir I drošības klases iekārta, un to drīkst lietot tikai kopā ar zemējuma vada pieslēgumu.
- Iekārtas pieslēgšanai jāizmanto H 05 VV -F tipa vai līdzvērtīgs vads.

Blakus esošās mēbeles

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

Stiprināšana pie sienas

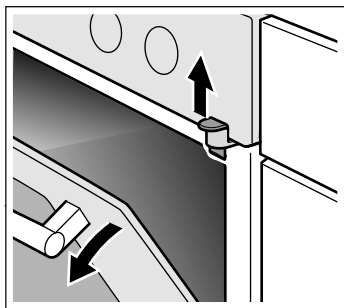
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Durtiņu drošības ierīce

Lai bērni nepieskartos karstai cepeškrāsnij, cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar drošības ierīci. Tā ir piestiprināta virs cepeškrāsns durtiņām.

Cepeškrāsns durtiņu atvēršana

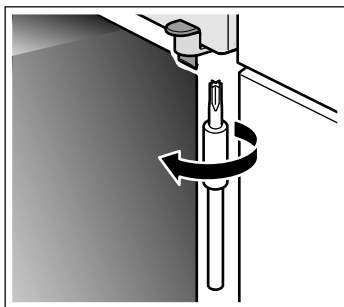
Drošības ierīci paspiediet uz augšu (A attēls).



Durtiņu drošības ierīces noņemšana

Ja durtiņu drošības ierīce vairs nav vajadzīga vai ir kļuvusi netīra:

1. atveriet cepeškrāsns durtiņas;
2. izskrūvējiet skrūves un noņemiet durtiņu drošības ierīci.



3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Pasākumi transportēšanas laikā

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

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

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

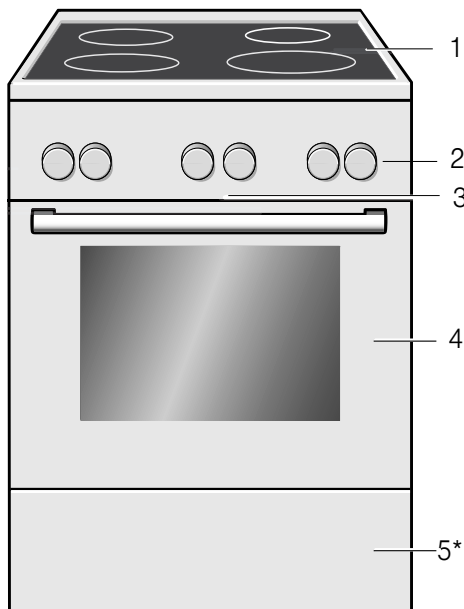
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Ierīces apraksts

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

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

- | | |
|----|-------------------------|
| 1 | Sildvirsmā** |
| 2 | Vadības panelis** |
| 3 | Dzesējošais ventilators |
| 4 | Cepeškrāsns durvis** |
| 5* | Apakšējā atvilktnē** |

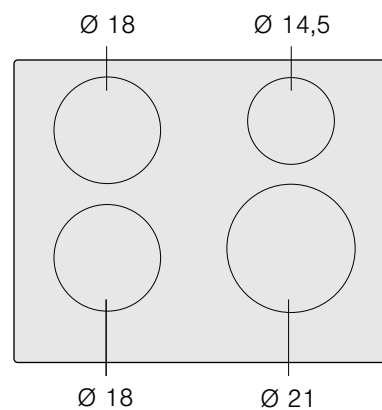
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm)

** Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

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

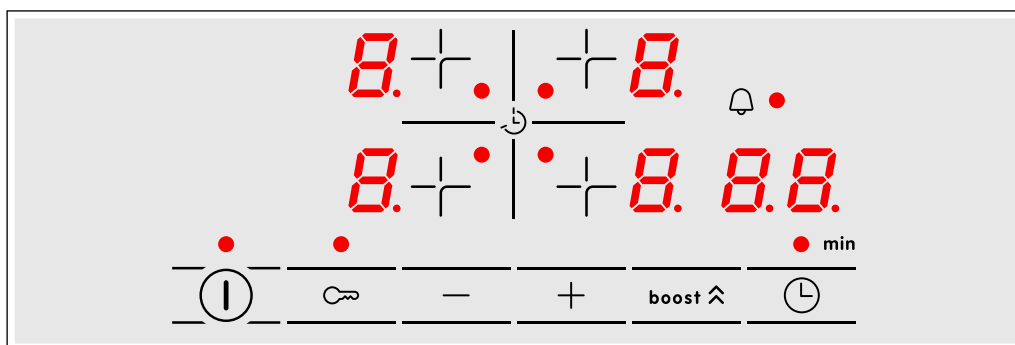
Ēdiena gatavošanas zona

Šeit jūs atradīsiet plašāku izklāstu par ēdiena gatavošanas zonu. Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Vadības panelis

Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
+/-	Sildriņķa izvēle
-/+	Iestatīšanas lauki
boost ^	Funkcija „PowerBoost”
⌚	Taimeris
🔒	Bērnu drošība

Rādījumi	
0	Ekspluatācijas stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Paliekošais siltums

Rādījumi	
b	Funkcija „PowerBoost”
00	Taimeris

Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Gādāji, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Sildriņķi

Sildriņķi		
○	Standarta sildriņķis	Izmantojiet piemērotu izmēra gatavošanas traukus.
Izmantojiet tikai indukcijas plītiņiem piemērotus traukus – skat. sadaļu → "Gatavošana ar indukciju".		

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr paliekošā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- **H**: augsta temperatūra
- **h**: zema temperatūra

Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlēta gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

Izslēdzot sildriņķi, paliekošā siltuma indikators izgaismojas. Arī tad, kad sildvirsmas ir izslēgtas, indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr vēl sildriņķis ir silts.

Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Slēdži

Pozīcijā „Izslēgts” slēdži var ievirzīt. Nospiediet uz slēdža, lai to ievirzītu vai izvīrītu.

Taustiņi un displejs

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

Simbols	Nozīme
	Laika funkcijas Vairākkārt pieskaroties, tiek atlasīts pulkstenis  , taimeris  , laiks  un beigas  .

Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

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

Citas funkcijas

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

Funkcija	Lietojums
 Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodaļuma ātra iepriekšējā uzkaršēšana, bez piederumiem.
 Gatavošanas nodaļuma apgaismojums	Gatavošanas nodaļuma apgaismojuma ieslēgšana, ierīce netiek darbināta. Atvieglo, piemēram, gatavošanas nodaļuma tīrīšanu.
 Programmas	Ierīcē jau ir ieprogrammēti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

–	Minuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.
kg	Svars	Svara atlasīšana programmā.
	Bērnu drošība	Cepeškrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

Displejs

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

Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama priekšplānā.

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

Temperatūra

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

Ja ēdiens tiek gatavots ļoti augstā temperatūrā, pēc ilgāka laika ierīce nedaudz pazemina temperatūru.

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

Temperatūras rādījums

Gatavošanas nodaļumam uzkarstot, sarkanā līnija displeja apakšdaļā aizpildās trīs soļos uz labo pusi no kreisās.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkarsēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodaļumā, ir tad, kad visi trīs līnijas lauki ir sarkani.

Režīma sildīšanas fāzes laikā līnija samazinās par vienu soli.



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

Gatavošanas nodaļums

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

Ierīces durvju atvēršana

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

Gatavošanas nodaļuma apgaismojums

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

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

Dzesēšanas ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacēpumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.
	Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.
	Universālā pannā Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Lietošanas aprakstu skatiet attiecīgajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 29. lappusē

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

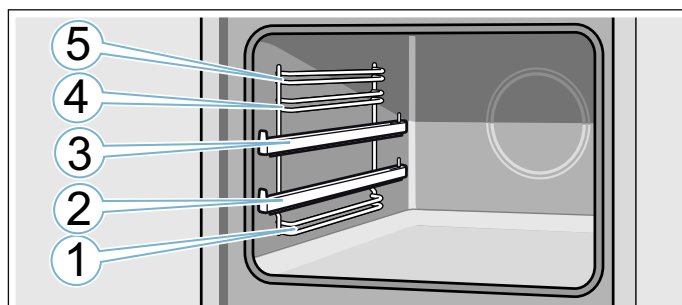
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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

Piederumu ievietošana

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

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

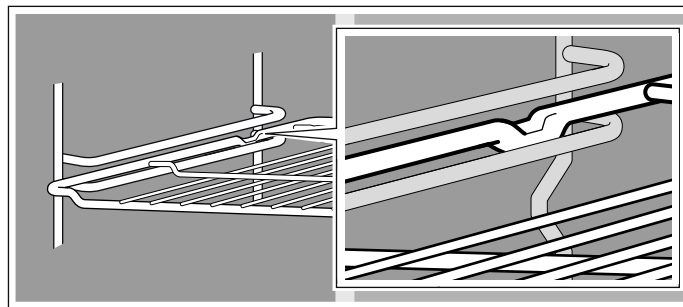


Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkt aptuveni līdz pusei. Ar izvilkšanas vadotnēm piederumus var izvilkt tālāk uz āru.

Atkarībā no ierīces aprīkojuma izvelkamās vadotnes beigu pozīcijā tiek nofiksētas. Šādi uz tām var viegli uzlikt piederumus. Lai atbloķētu izvilkšanas vadotnes, pabīdīet tās atpakaļ gatavošanas nodaļumā, nedaudz piespiežot.

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



Norādījumi

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

Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "*Klientu apkalpošanas dienests*" 42. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Universālā panna

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

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai. Ievieto jama universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Cepumi un cepeši ir vieglāk noņemami no universālās pannas.

Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu

Plātsmaizēm un cepumiem. Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

Profesionālā panna

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

Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

Grila plāts

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

Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni. Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks

Sautējumiem un sacepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

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

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos

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

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Raugiet, lai funkciju izvēles slēdzis būtu nulles pozīcijā.

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

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

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

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

Veiciet norādītos iestatījumus. Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas režīmu un temperatūru. → *"Ierīces lietošana" 18. lappusē*

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

Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.

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

Piederumu tīrīšana

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

Ierīces lietošana

Šajā nodaļā aprakstīta sildriņķa iestatīšana. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojas gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmā atkal tiek ieslēgta, tā sāk darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.
- Sildvirsmas maksimālā jauda ir atkarīga no tīkla pieslēguma veida. Lai šī maksimālā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmā pieejamo jaudu automātiski sadala starp visiem ieslēgtajiem sildriņķiem. Laikā, kad ir ieslēgta funkcija „Power Management”, īslaicīgi viena sildriņķa jaudu var pazemināt zem nominālās vērtības.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni, izmantojot simbolus **+** un **−**.

Gatavošanas līmenis  = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis  = augstākais līmenis.

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar punktu.

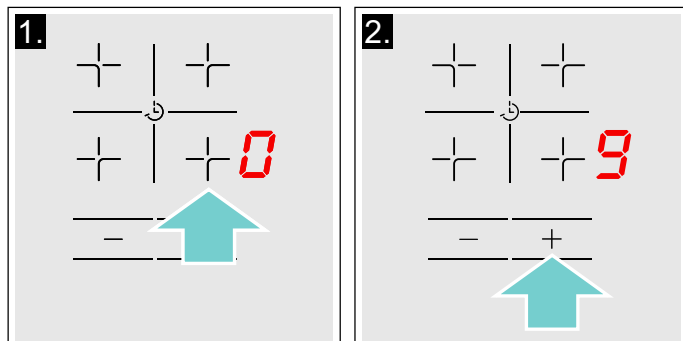
Norādījumi

- Lai viegli sabojājamas iekārtas daļas aizsargātu pret pārkaršanu vai elektrisku pārslodzi, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no iekārtas radītiem trokšņiem, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmi jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet sildriņķi ar simbolu $\div$.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā pieskarieties simbolam $+$ vai $-$. Tiek attēlots tālāk redzamais pamatiestatījums.
Simbols $+$: gatavošanas līmenis 9
Simbols $-$: gatavošanas līmenis 4



Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam $+$ vai $-$, līdz parādās vēlamais gatavošanas līmenis.

Sildriņķa izslēgšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam $+$ vai $-$, līdz parādās $\square$.

Sildriņķis izslēdzas un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies.
Ja uzlikšiet uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārīšanas katlu ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.

- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimds.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds gatavošanas līmenis ir piemērots ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4. - 5.	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkarsēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar neredzēju		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieža)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Kotletes (3 cm biezas)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa (2 cm bieža)**	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Vēžveidīgie, garneles	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes aziātu gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6. - 7.	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3. - 4.	3 - 10
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgriezot		
*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

Laika funkcijas

Sildvirsmā ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

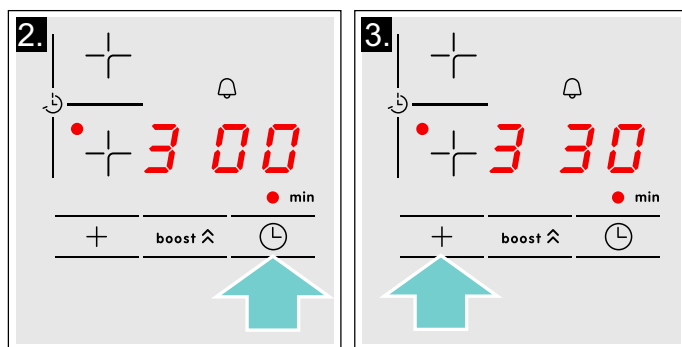
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa rādījumos redzams ●. Redzams taimera rādījums 00.
3. Pieskarieties simbolam + vai -. Redzami tālāk norādītie pamatiestatījumi.
Simbols +: 30 minūtes.
Simbols -: 10 minūtes.



4. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku ar simbolu + vai -.

Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Norādījums: Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā → "Pamatiestatījumi".

Laika maiņa vai atiestate

Izvēlieties sildriņķi. Pieskarieties simbolam  un mainiet gatavošanas laiku ar simbolu + vai - vai iestatiet 00.

Kad laiks ir pagājis,

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls, un laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē ir redzams simbols 00 10 sekundes. Izgaismojas sildriņķa indikators ●. Kad tiek nospiests simbols , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi

- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera rādījumā vienmēr redzams izvēlētais sildriņķa laiks.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Izmantojot to, sildriņķis pēc iestatītā laika beigām automātiski neizslēdzas.

Iestatīšana

1. Virtuves taimeri var iestatīt divos tālāk aprakstītajos veidos.
 - Divreiz pieskarieties izvēlētajam sildriņķa simbolam .
 - Ja neviens sildriņķis nav izvēlēts, pieskarieties simbolam .
 Rādījums ● ir izgaismots pie simbola . Redzams taimera rādījums 00.
2. Pieskarieties simbolam + vai -. Redzams pamatiestatījums.
Simbols +: 10 minūtes.
Simbols -: 5 minūtes.
3. Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku ar simbolu + vai -.

Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Laika maiņa vai atiestate

Vairākkārt pieskarieties simbolam , līdz pie simbola  izgaismojas rādītājs ●. Mainiet laiku vai izmantojiet simbolu + vai -, lai iestatītu 00.

Kad laiks ir pagājis,

Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē tiek parādīts 00. Pēc 10 sekundēm indikatori izslēdzas.

Nospiežot simbolu , indikatori izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Funkcija „PowerBoost”

Ar „PowerBoost” funkciju lielus ūdens daudzumus var uzkarstēt ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni **9**.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem, ja netiek izmantots neviens cits sildriņķis. Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **boost** .
Displejā redzams **b**.
Funkcija ir ieslēgta.

Norādījums: Ja sildriņķi ieslēdz, kamēr ir ieslēgta funkcija „PowerBoost”, gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**; pēc tam automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**. Funkcija „PowerBoost” tiek izslēgta.

Izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **boost** .
Simbols **b** vairs nav redzams, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmenī **9**.
Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.

Bērnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju „Bērnu drošība” jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bērnu aizsardzības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: turiet nospiešu simbolu  apmēram 4 sekundes. Indikators, kas atrodas pie simbola  iedegas uz 10 sekundēm. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: turiet nospiešu simbolu  apmēram 4 sekundes. Bloķēšana ir atslēgta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ notiek automātiskā izslēgšanās.

Sildriņķis pārstāj darboties. Sildriņķa displejā pārmaiņus mirgo **F**, **B** un atlikušā siltuma indikators **h** vai **H**.

Ja pieskaras jebkuram simbolam, indikatori vairs nav redzami. Sildriņķa darbību var iestatīt no jauna.

Automātiskā izslēgšanās ir atkarīga no iestatītā gatavošanas līmeņa (1-10 stundas).

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos pamatiestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	Bēnu drošības funkcija 0 Manuāli.* 1 Automātiski. 2 Funkcija deaktivizēta.
c 2	Signāltoni 0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts. 1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*
c 5	Gatavošanas laika automātiska programmēšana 00 Izslēgta.* 0 1-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	Taimera signāla laiks 1 10 sekundes.* 2 30 sekundes 3 1 minūte.
c 7	Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. 0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. */** 1 1000 W – minimālā jauda. 1. 1500 W ... 3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A. 3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.**
c 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks 0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.* 1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.
c 12	Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude 0 Nav piemērots 1 Nav optimāls 2 Piemērots
c 23	Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība 0 Izslēgta: parāda jaudas ierobežojumu atbilstoši funkcijai “Power-Management”.* 1 Ieslēgta: nerāda funkcijas “Power-Management” jaudas ierobežojumu.

**Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana**

Individuāli iestatījumi.*



Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums

**Sildvirsmas maksimālā jauda ir norādīta datu plāksnītē.

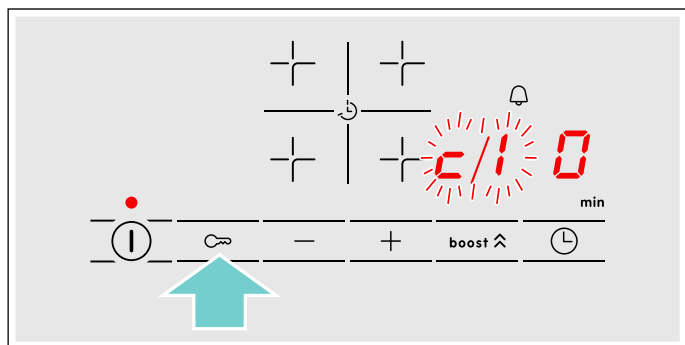
Pieklūve pamatiestatījumiem

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

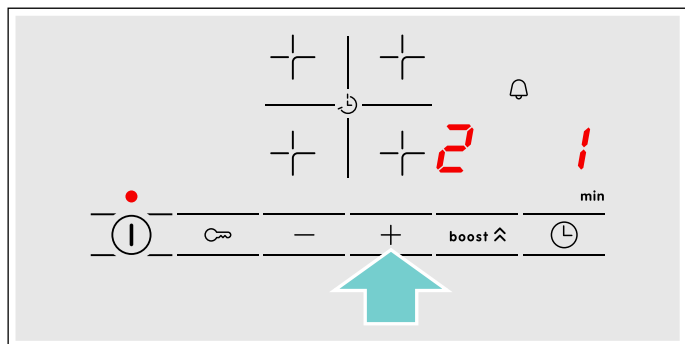
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu nospiestu apm. 4 sekundes. Vispirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, izmantojiet simbolu **+** vai **-**.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **1**, un **0** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



4. Pieskarieties simbolam vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
5. Tad ar simboliem **+** un **-** atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



6. Turiet simbolu nospiestu vismaz 4 sekundes.

Iestatījumi ir saglabāti.

Iziesana no standarta uzstādījumiem

Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

**Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude**

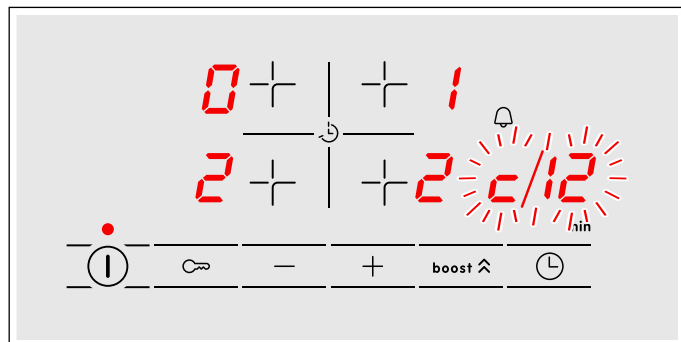
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

Pārbaudes rādījums ir ieteiktā vērtība, un tas ir atkarīgs no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

1. Novietojiet atdzisušu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu **c 1 2**.
3. Pieskarieties simbolam **+** vai **-**. Sildriņķa rādījumos mirgo **-**.

Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 20 sekundēm sildriņķa rādījumos redzams gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rādījums.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts

Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*



Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*



Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.



* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.

Lai funkciju aktivizētu atkārtoti, izvēlieties simbolu **+** vai **-**.

Norādījumi

- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

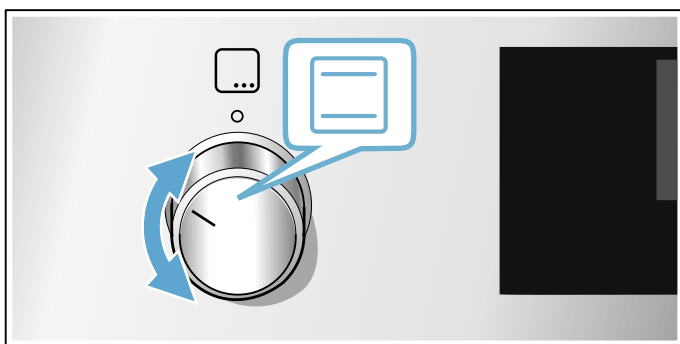
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

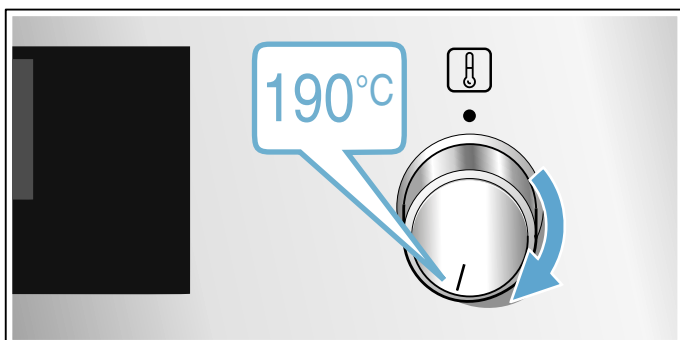
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

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

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas režīmu.



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



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

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

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 22. lappusē

Mainīšana

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

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Pēc tam vislabāk izmantot:

-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

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

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

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

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.

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

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
 Laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
 Beigas	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamu beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamajā laikā.
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām un neietekmē ierīces darbību.
 Pulkstenis	Ja priekšplānā nedarbojas neviena cita funkcija, ierīces displejā redzams pulksteņa laiks.

Tikai pēc karsēšanas režīma iestatīšanas var aktivizēt darbības ilgumu, pieskaroties taustiņam . Kad ir iestatīts darbības ilgums, var aktivizēt beigu laiku. Taimeri var iestatīt jebkurā brīdī.

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

Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 24. 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.

Maksimālais laika iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku – ar 5 minūšu soli.

Ilguma sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms:

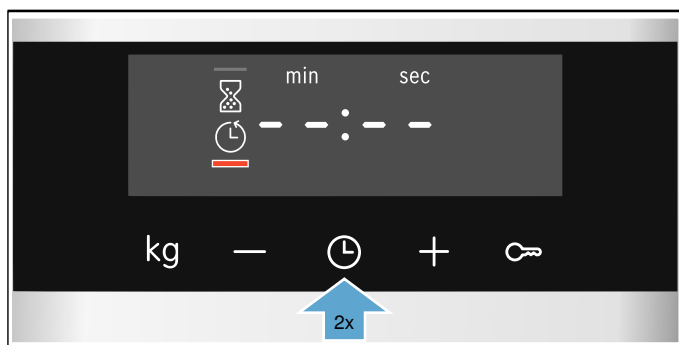
10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam , vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam .

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

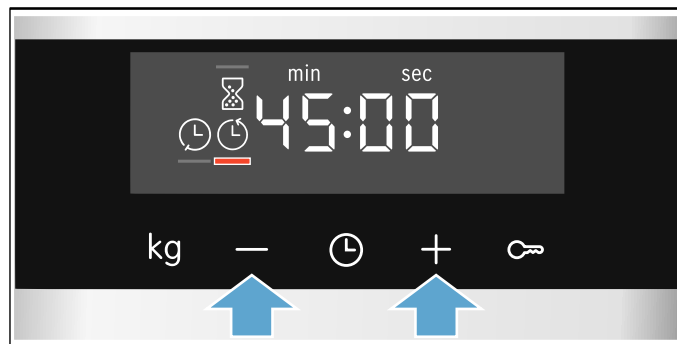
1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.

2. Divreiz pieskaraties taustiņam .

Displejā ir iezīmēts laiks .



3. Ar taustiņu  vai  iestatiet laiku.



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

Dažās ierīcēs ilguma atskaite notiek fonā. Lai skatītu ilgumu, nospiediet taustiņu .

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un atcelšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskaraties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Beigu laika iestatīšana

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

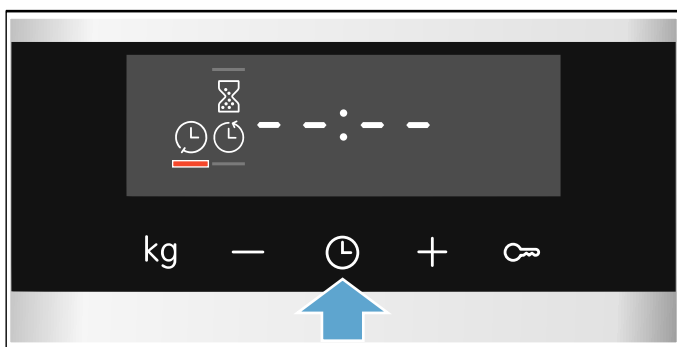
Norādījumi

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

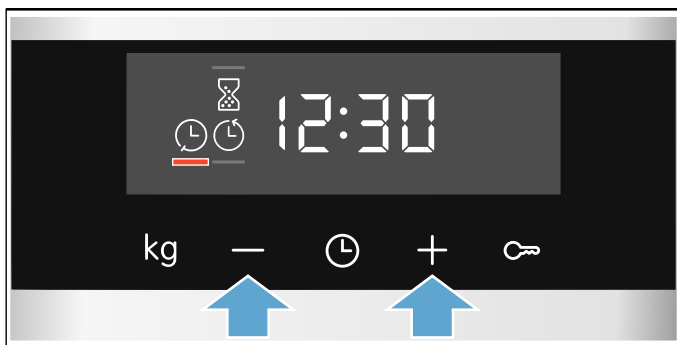
Gatavošanas laika beigas var atlikt maksimāli līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

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

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



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



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

Dažās ierīcēs ilguma atskaite notiek fonā. Lai skatītu ilgumu, nospiediet taustiņu .

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un pārtraukšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas paralēli citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī tad, kad ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais darbības ilgums.

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

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

1. Vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts taimera simbols .
2. Ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm tiek sākts taimera laiks.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet darbības ilguma laiku. Kad ilguma laiks ir beidzies, ierīce tiek automātiski izslēgta.

Taimera laika atskaite beigusies

Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0.

Lai izslēgtu taimeris, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Mainīšana un atcelšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu **–** vai **+**.

Pulksteņa laiks vairs nemirgo.

2. Apstipriniet ar taustiņu .

Ierīce nepārņem iestatīto pulksteņa laiku.

Norādījums: Pamatiestatījumu sadaļā var iestatīt, vai ierīces displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.

→ "Pamatiestatījumi" 24. lappusē

Pulksteņa laika maiņa

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

Lai to izdarītu, ierīcei jābūt izslēgtai; vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts pulksteņa simbols, un mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu **–** vai **+**.

Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Tas mēra temperatūru pārtikas produkta iekšienē. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēšanas veidi

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

Piemērotie karsēšanas režīmi:

-  3D karstais gaiss
-  Karstā gaisa saudzējošais režīms
-  Picas cepšana
-  grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Karsēšana no augšas/apakšas

Norādījums: Ja, iespraužot cepeša termometru, izvēlēts nepiemērots karsēšanas veids, atskan signāls.

Temperatūra

Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C. Vēlamo ēdiena iekšējo temperatūru varat iestatīt, izmantojot displeju.

Iestatiet gatavošanas telpas temperatūru, kā ierasts, ar temperatūras izvēles taustiņu. 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 telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.

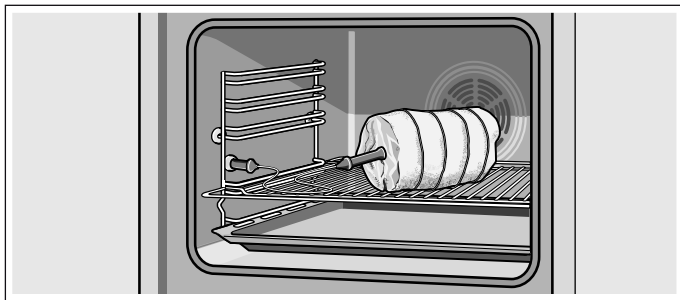
Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Nofiksēšana

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

Nolieciet gaļu, vēlams ievietotu traukā, režģa vidū.



Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra vadu. Lai cepeša termometrs netiktu sabojāts pārāk liela karstuma dēļ, cepeša termometram jābūt vairāku centimetru attālumā no grilēšanas sildelementa. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

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 tiek atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Ievietojot gatavošanas nodaļījumā ēdiena ar cepeša termometru, varat veikt iestatīšanu.

Ēdiena iekšējās temperatūras rādījums displejā ir dalīts divās daļās. Kreisajā pusē ir redzama pašreizējā ēdiena iekšējā temperatūra gaļā, labajā pusē ir redzama iestatītā, piem., 15°C | 75°C. Pašreizējā temperatūra kreisajā pusē tiek rādīta tikai, sākot no 10 °C.

1. Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas telpas kreisajā pusē un aizveriet gatavošanas telpas durvis. Neiespiediet kabeli!
2. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet piemērotu karsēšanas veidu. Displejā ir iezīmēts simbols un tiek parādīts ēdiena iekšējās temperatūras rādījums.
3. Ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet ēdiena iekšējo temperatūru. Ieteicamā vērtība abiem taustiņiem ir 60 °C.
4. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet gatavošanas telpas temperatūru. Neiestatiet vairāk par 250 °C.

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Kad produkta iestatītā iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., 75°C | 75°C.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu **-** vai **+** varat jebkurā brīdī izmainīt iekšējo temperatūru. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas.

Lai pārtrauktu, izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gatavojamā produkta. Ierīce turpina karsēt bez iestatītās ēdiena iekšējās temperatūras.

Karsēšanas veidu un gatavošanas telpas temperatūru varat mainīt jebkurā laikā ar attiecīgo izvēles slēdzi. Iestatītā produkta iekšējā temperatūra saglabājas.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā ir norādītas aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

Visaptverošus datus par karsēšanas režīmu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 44. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkas kakls	85-90
Cūkgaļas fileja, vidēji cepta	62-70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72-80
Liellopa gaļa	
Liellopu fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45-52
Liellopa gaļas fileja vai vidēji cepts rostbifs	55-62
Liellopu fileja vai rostbifs, labi izcepts	65-75
Teļa gaļa	
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75-80
Teļa cepetis, plecs	75-80
Teļa stilbi	85-90
Jēra gaļa	
Vidēji lieli jēra stilbi	60-65
Jēra gurns, labi izcepts	70-80
Jēra muguras cepetis, vidēji cepts	55-60

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Norādījumi

- Pamatiestatījumu sadaļā varat mainīt to, vai ir iespējams iestatīt bērnu drošības funkciju.
→ "Pamatiestatījumi" 24. lappusē
- Ja sildvirsmā ir savienota ar cepeškrāsni, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.
- Pēc strāvas padeves pārtraukuma bērnu drošības funkcija vairs nav aktīva.

Ieslēgšana un izslēgšana

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

Turiet nospiešu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Displejā redzams attiecīgais simbols. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

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

Lai izslēgtu, vēlreiz turiet nospiešu taustiņu  apmēram 4 sekundes, līdz simbols displejā nodziest.

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Pamatiestatījums	Izvēle
 1 Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku*
 2 Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām	1 = apmēram 10 sekundes 2 = apmēram 30 sekundes* 3 = apmēram 2 minūtes
 3 Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam	0 = izslēgts 1 = ieslēgts*
 4 Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs 3 = garš* 4 = ļoti garš
 5 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai	1 = apmēram 3 sekundes* 2 = apmēram 6 sekundes 3 = apmēram 10 sekundes
 6 Bērnu drošības funkciju var ieslēgt	0 = nē 1 = jā*
 7 Ūdens cietība**	0 = mīkstināts 1 = mīksts (līdz 1,3 mmol/l) 2 = vidējs (1,3–2,5 mmol/l) 3 = ciets (2,5–3,8 mmol/l) 4 = ļoti ciets* (vairāk par 3,8 mmol/l)

* Rūpnīcas iestatījumi (atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

** Pieejams ne visiem ierīces tiem.

Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiešu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, **C / I**.
 2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar taustiņu **—** vai **+**.
 3. Apstipriniet ar taustiņu . Displejā redzams nākamais pamatiestatījums.
 4. Šādā veidā ar taustiņu  izejiet cauri visiem pamatiestatījumiem un nepieciešamības gadījumā mainiet vērtību ar taustiņu **—** vai **+**.
 5. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiešu taustiņu  apmēram 4 sekundes.
- Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkal mainīt jebkurā brīdī.

Norādījums: Pēc strāvas padeves pārtraukuma pamatiestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.



Mazgāšana

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

Mazgāšanas līdzekļi

Lai nebojātu atšķirīgās virsmas, izmantojot nepareizus mazgāšanas līdzekļus, ievērojiet turpmāk minētās norādes.

Tirot sildvirsmas:

- nelietojiet neatšķaidītus skalošanas līdzekļus vai skalošanas līdzekļus, kas ir paredzēti trauku mazgāšanas iekārtām;
- nelietojiet abrazīvus sūkļus;
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus vai traipu noņemšanas līdzekļus;
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu;
- trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Tirot cepeškrāsni:

- neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus,
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
- nelietojiet abrazīvus sūkļus,
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.
- Trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.



Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Nerūsējošā tērauda virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīriet nerūsējošā tērauda virsmas paralēli materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrambas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus kopšanas līdzekļus, kas piemēroti karstu nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai. Uzklājiet nedaudz tīrīšanas līdzekļa ar mīkstu drānu.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Augšējais stikla pārsegs* (atkarībā no ierīces veida)	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīrītu. Nemiet vērā nodaļu Augšējais stikla pārsegs!
Grozāmie slēdži Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Sildvirsmas rāmis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.
Gāzes sildvirma un režģis* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Izmantojiet nedaudz ūdens – tas nedrīkst nokļūt ierīcē caur degļa apakšējo daļu. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz. Režģi iespējams noņemt. Čuguna režģis* Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Gāzes deglis* (atkarībā no ierīces veida)	Nenoņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Gāzes izplūšanas atverēm vienmēr jābūt tīrām. Aizdedzes sveces: maza mīksta suka. Gāzes deglis darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir sausas. Visas detaļas kārtīgi nosusiniet. Ievietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas. Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.
Elektriskais sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas švamme Sildriņķi pēc tam uz īsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūstēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.
Stikla keramikas sildvirma* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla sildvirma* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi. Nemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks. Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla plāksne	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi. Ērtākai tīrīšanai durvis iespējams noņemt. Nemiet vērā nodaļu Cepeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!
Bērnu drošība* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Gatavošanas zona	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķūdens Tīriet ar mazgāšanas drānu. Noturīgus netīrumus tīriet ar tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu. ⚠ Pašattīrīšanai virsmām izmantojiet pašattīrīšanas funkciju. Šim nolūkam ievērojiet nodaļu Pašattīrīšana! Uzmanību! Nekad neizmantojiet plīts tīrīšanas līdzekļus pašattīrīšanai virsmām.
Cepeškrāsns lampiņas stikla kupols	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Vadotnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Tīrīšanas laikā vadotnes iespējam izņemt. Nemiet vērā nodaļu Vadotņu izņemšana un ielikšana! Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nesāmitriniet vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā vai neatstājiet cepeškrāsnī pašattīrīšanas laikā. Tādā veidā iespējams bojāt vadotnes un ierobežot to funkciju.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai suku. Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida) Nosusiniet ar mīkstu drānu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, skrāpējošas švammes un raupjas mazgāšanas drānas ir nepieņemamas. Citādi var rasties skrambas. Grozāmais iesms* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Cepeša termometrs* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Apakšējā atvilktnē* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu.
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)	

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.

Gatavošanas telpas virsmas

Gatavošanas telpas aizmugures siena ir pašattīroša. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Pamatne, augšpuse un sānu daļas ir emaljētas un to virsma ir gluda.

Emaljas virsmu tīrīšana

Tīriet gludās emaljas virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Uzmanību!

Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.

Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.

Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šlakstus.

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt ar karsēšanu.

Iestatīšana

Izņemiet pirms tam piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas. Notīriet gludās emaljas virsmas gatavošanas telpā, ierīces durvis un gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegu.

1. Iestatiet karsēšanas veidu 3D karstais gaiss.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru.
3. Palaidiet darbības režīmu un ļaujiet darboties vismaz vienu stundu.

Keramikas slānis tiek atjaunots.

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mīkstu sūkli.

Norādījums: Darbības režīma laikā uz virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet pārtikas produktu atlikumi. Šie plankumi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrīšanās virsmu tīrīšanas spēju.

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus paštīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsmām, uzreiz notīriet ar ūdeni un švammī. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

Tīrības uzturēšana

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

⚠ Bīdīnājums – 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.

Statīvs

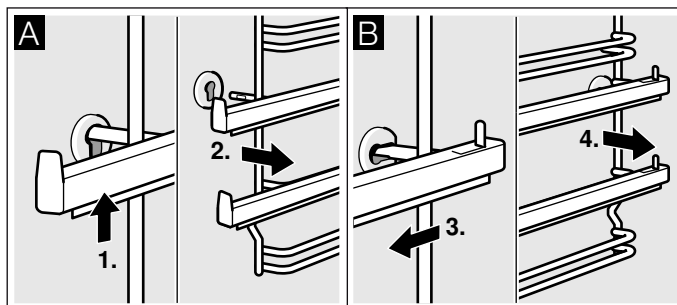
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statīva izņemšana

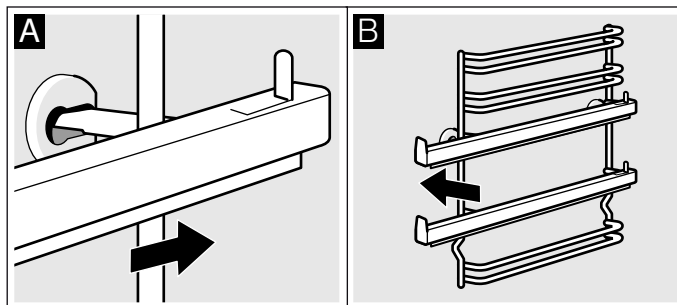
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Tīriet statīvu ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Ja netīrumi ir noturīgi, izmantojiet suku.

Statīva ielikšana

1. Vispirms iespraudiet statīvu aizmugures ligzdā, mazliet paspiežot uz aizmuguri (A attēls)
2. un pēc tam ielieciet to priekšējā ligzdā (B attēls).



Statīvi ir piemēroti tikai labajai vai kreisajai pusei. Ievērojiet, lai, kā redzams B attēlā, 1. un 2. ievietošanas līmenis būtu apakšā un 3., 4. un 5. ievietošanas līmenis — augšā. Izvelkamās vadotnes jābūt iespējamam izvilkst uz priekšu.

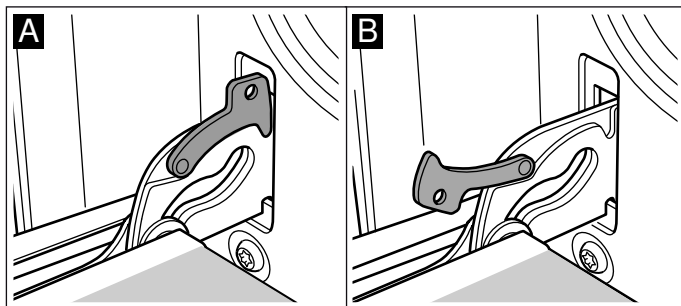
Ierīces durvis

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

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

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

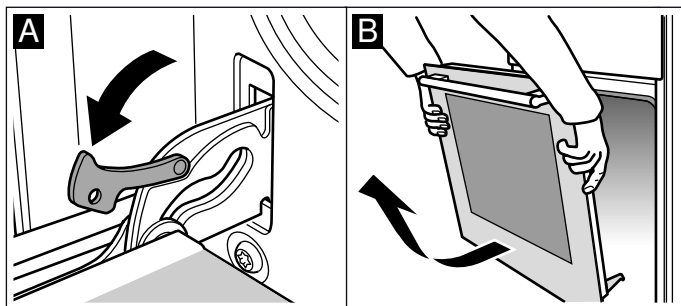


⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontāža

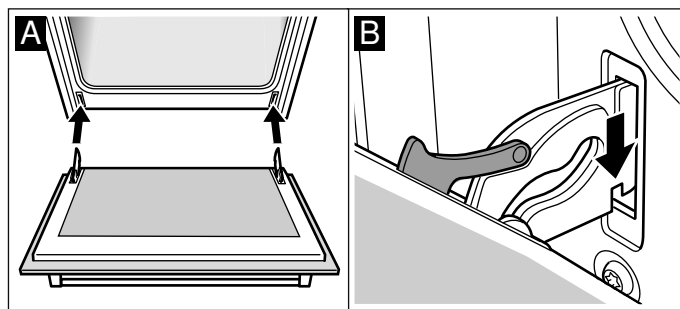
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



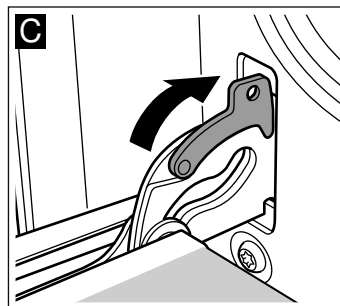
Durtiņu montāža

Apgrīztā secībā atkal montējiet durtiņas.

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



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



⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

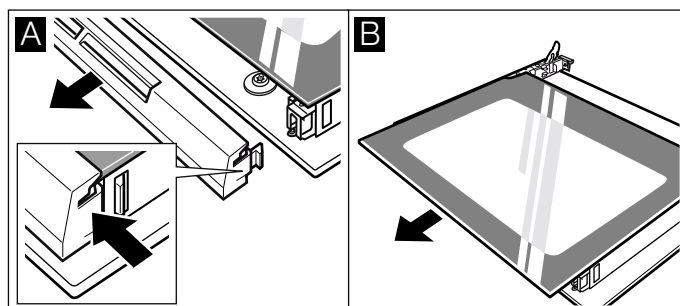
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrīt vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

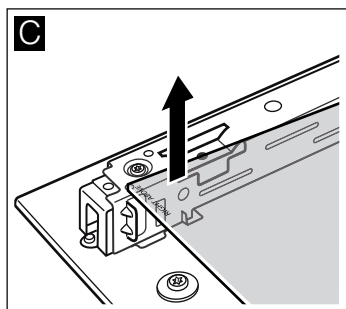
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

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



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

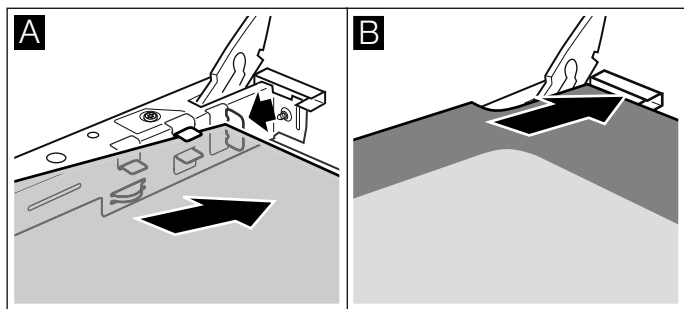
⚠ Bīdīnājums – Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



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

Izmantojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bēnu drošība”?

Bēnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bēnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Noīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atbilstīgi gatavošanas trauku pamatnes īpašībām sildvirsmas lietošanas laikā var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir normāla parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Dobja zumēšana kā transformatoram

Rodas, kad izmanto intensīvāku gatavošanas līmeni. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Dobji svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Rodas, ja izmantotajam gatavošanas traukam ir dažādu materiālu pārklājumi vai ja reizē tiek izmantoti dažādu izmēru un materiālu gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var mainīties atbilstīgi ēdiena daudzumam vai gatavošanas veidam.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi izmanto divus sildriņķus ar augstāku gatavošanas līmeni. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja gatavošanas līmeni pazemina.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Ritmiski trokšņi kā pulksteņa tikšķi

Šis troksnis rodas tikai tad, ja vienlaikus ir ieslēgti vismaz trīs sildriņķi. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja vienu sildriņķi izslēdz.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmai?

Informāciju par indukcijas sildvirsmai piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārlicinieties, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts lielākas jaudas gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Tīrīšana**Kā jātīra sildvirsmā?**

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukas.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → *"Mazgāšana"*

Traucējumi. Kā rīkoties?

mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu,

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators — .	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2	Elektronika ir pārkarsusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektronika ir pārkarsusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarsēt.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkarsis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadaļu .
E9000 E90 10	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmā nav pareizi pieslēgta.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensorlauku, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

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

44. lappusē

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

⚠ 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.

Kļūdas paziņojumi displejā

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

Ja tas ir vienreizējs traucējums, varat turpināt ierīces lietošanu kā parasti. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu un ierīces izstrādājuma numuru (E nr.). → *"Klientu apkalpošanas dienests"* 42. lappusē

Gatavošanas nodaļuma augšējās lampas spuldzes maiņa

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

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

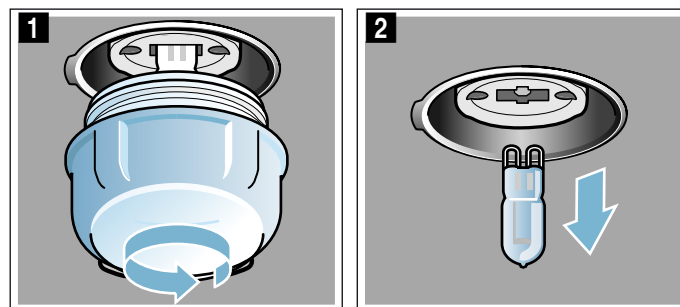
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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



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

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests 	

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

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

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

Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Jums tikai jāizvēlas programma, un ierīcē tiek atlasīti optimālie iestatījumi.

Lai sasniegtu labu rezultātu, gatavošanas nodaļums nedrīkst būt pārāk karsts. Pagaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis, un tikai tad palaidiet programmu.

Trauks

Ievērojiet trauku ražotāja sniegtos norādījumus.

Piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus (līdz 300 °C).

Vispiemērotākie trauki ir stikla vai stikla keramikas trauki. Grils var iedarboties uz cepeti caur stikla vāku, un cepetis iegūst skaistu, kraukšķīgu garoziņu.

Nerūsējoša tērauda trauki ir piemēroti tikai daļēji. Spožā virsma ļoti atstaro siltuma starojumu. Ēdiens tiek mazāk apbrūnināts, un gaļa tiek lēnāk pagatavota. Ja izmantojat nerūsējošā tērauda cepeša trauku, pēc programmas beigām noņemiet trauka vāku. Turpiniet grilēt gaļu 3. grilēšanas līmenī vēl 8–10 minūtes pēc programmas beigām.

Ja izmanto emaljēta tērauda, čuguna vai alumīnija spiedienlējuma cepeša traukus, ēdiens tiek vairāk apbrūnināts no apakšas. Pievienojiet nelielu daudzumu šķidruma.

Padoms: Ja cepeša mērce ir pārāk gaiša vai tumša, nākamajā reizē pievienojiet attiecīgi mazāk vai vairāk šķidruma.

Nepiemēroti trauki

Trauki, kas gatavoti no gaiša, spīdīga alumīnija, neglazēta māla, kā arī plastmasas trauki vai trauki ar plastmasas rokturiem nav piemēroti.

Trauka lielums

Cepetim jānosedz trauka dibens par divām trešdaļām. Tādējādi tiek iegūti skaisti cepeštauki.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa cepšanas laikā var nedaudz pacelties.

Ēdiena sagatavošana

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, vēlams ledusskapja temperatūrā.

Padoms: Ļoti liesa gaļa kļūst sulīgāka, ja to apklāsit ar speķa šķēlēm.

Nosveriet ēdienu. Svars jāzina, lai veiktu pareizus iestatījumus. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svaru.

Novietojiet trauku uz režģa. Vienmēr ievietojiet ēdienu aukstā gatavošanas nodaļumā.

Programmas

Kad cepetis ir gatavs, to vēl 10 minūtes var paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Tad gaļas sulas labāk sadalās.

Svaru var iestatīt diapazonā no 0,5 kg līdz 2,5 kg.

Norādījums: Svara diapazons ir apzināti ierobežots. Ļoti lieliem ēdieniem bieži nav piemērotu gatavošanas trauku, un gatavošanas rezultāts var nebūt optimāls.

Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidrums pievienošana	Ievietošanas līmenis	Iestatāmais svars	Norādījumi
01 Vista bez pildījuma	Sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Nē	2	Vistas svars	Ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu
02 Tītara krūtiņa	Nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Tītara krūtiņas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
03 Dārzeņu sautējums	Veģetārs ēdiens	Augsts cepeša trauks ar vāku	Pēc receptes	2	Kopējais svars	Sagrieziet ilgi gatavojamos dārzeņus (piemēram, burkānus) mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamos dārzeņus (piemēram, tomātus)
04 Gulašs	Kubciņos sagriezta liellopa gaļa vai cūkgaļa ar dārzeņiem	Augsts cepeša trauks ar vāku	Pēc receptes	2	Kopējais svars	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu.
05 Svaigas maltās gaļas cepetis	Maltas cūkgaļas, liellopa vai jēra gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	Nē	2	Cepeša svars	-
06 Sautēts liellopa gaļas cepetis	Piemēram, muguras gabals, priekšplecis, iegurnis vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
07 Liellopa gaļas ruletes	pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Gandrīz pilnīgi pārklājiet ruletes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Visu pildīto rulešu svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
08 Jēra stilbi, izcepti	Bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
09 Liess teļa gaļas cepetis	Piemēram, gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
10 Cūkgaļas kakla gabala cepetis	Bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu

Programmas iestatīšana

Ierīce jūsu vietā izvēlas piemērotāko karsēšanas režīmu un laika un temperatūras iestatījumus. Jums jāiestata tikai svars.

Svaru var iestatīt tikai paredzētajā svara diapazonā.

1. Funkciju izvēles slēdzi un temperatūras izvēles slēdzi iestatiet pozīcijā Programmas [TV].
2. Ar taustiņu **+** vai **−** iestatiet vajadzīgo programmu.
3. Pieskarieties taustiņam **kg**.
4. Iestatiet ēdiena svaru ar taustiņu **+** vai **−**.
Pēc svara apstiprināšanas displejā tiek parādīts aprēķinātais ilgums. Ja nepieciešams, varat atgriezties programmas sadaļā, pieskaroties taustiņam **kg**.

Pēc dažām sekundēm programma tiek palaista. Displejā redzama laika atskaite.

Kad programma ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams ilgums 0.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Programmas ilgums

Iestatītas programmas ilgumu ierīce aprēķina automātiski. Tas tiek parādīts pēc tam, kad ir izvēlēta programma un iestatīts svars.

Programmas ilgumu nevar mainīt.

Turpmāka gatavošana

Kad programma ir pabeigta un signāls vairs neskan, ar taustiņu **+** varat iestatīt ilgumu. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumus.

Norādījums: Turpmākās gatavošanas laiks nav ierobežots.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Beigu laika pārceļšana

Dažām programmām var pārcelt beigu laiku atpakaļ. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam [↻], līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu **+** iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc palaišanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

Ja vēlaties atcelt programmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

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

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Karsēšanas veids „Karstā gaisa saudzējošais režīms”

Karstā gaisa saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju.

Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

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

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

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

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

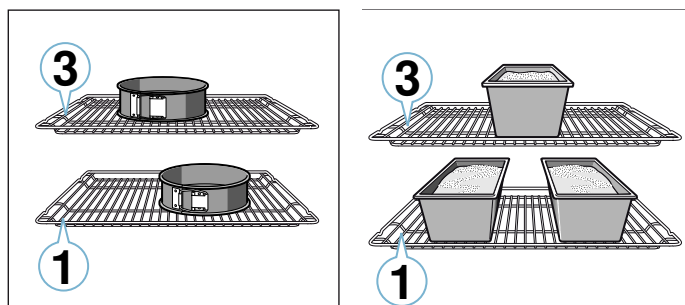
- 2. līmenis, augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa
- 3. līmenis, plakans ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens

Cepšanai vairākos līmeņos

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

Cepšana divos līmeņos

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



Cepšana trīs līmeņos

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

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

Piederumi

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

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 16. lappusē

Cepampapīrs

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

Cepumi un kūkas

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

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

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

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

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Maize un smalkmaizītes

Uzmanību!

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

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

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

Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Vienkārīga biskvīta kūka	Apaļa/taisnstūra veidne	2		160-180	50-60
Vienkārīgs kūkss, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kūkas, maigas	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	30-40
Augļu vai biezpiena torte ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Kūka	Liela groziņu veidne	1		200-240	25-50
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Rauga mīklas kūkss	Kēksu veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Universālā panna	3		160-180	20-45
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Universālā panna	2		170-190	25-35
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160-180	60-90
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		170-180	25-35
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	30-50
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	40-65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Universālā panna	2		160-170	35-40
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170-190*	15-20
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-210	55-65
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180-200	35-45

* Iepriekš uzkarsējiet 10 minūtes

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		160-170	30-40
Rauga mīklas cepumi	Universālā panna	3		150-170	25-35
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		180-200	20-30
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		190-210	35-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	35-45

Plāceņi

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

* Iepriekš uzkarsējiet

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisn- stūra veidne	2		-	180-200	50-60
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisn- stūra veidne	2		-	200-220	35-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisn- stūra veidne	2		-	180-200	60-70
Pītas maize	Universālā panna	3		-	240-250	25-30
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Universālā panna	3		-	170-180*	20-30
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		-	160-180*	15-25
Maizītes, svaigas	Universālā panna	3		-	200-220	20-30
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		-	200-220	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		-	220-240	15-25

* Iepriekš uzkarsējiet

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

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

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Sāļais pīrāgs	Liela groziņu veidne	2		190-210	35-45
Kūka	Sacepumu veidne	2		170-190	55-65
Spāņu pīrādžiņi	Universālā panna	3		180-190	35-45
Jufkas miklas izstrādājumi	Universālā panna	2		220-240	30-40
* Iepriekš uzkarsējiet					

Cepšanas ieteikumi

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

Sacepumi un pudiņi

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

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2		180-200	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		150-170	60-80
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-160	70-80

Gaļa, putnu gaļa un zivs

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

Cepšana uz režģa

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

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

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

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida ielejiet universālajā pannā līdz ½ litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šīs gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu, un gatavošanas nodalījums ir tīrāks.

Cepšana traukos

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

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

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

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

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

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tajā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamiem karsēšanas režīmiem un cita informācija.
→ "Cepeša termometrs" 29. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Putnu gaļa

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

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

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

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

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Putnu gaļa

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

Gaļa

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

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

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

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

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

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

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

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

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

Zivs

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

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

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

Gaļa

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

* Bez apgrīšanas

** Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī

Zivs

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

Padomi cepot un sautējot

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

Dārzeni un piedevas

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

levērojiet norādījumus tabulā.

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

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

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

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

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

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

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

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).

Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Plāceņi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas plāts cepiet apmēram 400–600 g, lai frī kartupeļi neizzūtu un būtu kraukšķīgi.

Žāvēšana

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

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

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

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

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

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

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

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

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

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

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

Pasterizācija

Pasterizācijai traukiem un gumijas gredzeniem jābūt tīriem un lietošanas kārtībā. Izmantojiet pēc iespējas vienāda izmēra traukus. Vērtības tabulā attiecas uz viena litra apaļiem traukiem.

Uzmanību!

Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums un siltums. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai trauki putojas.

Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.
2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.
3. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

Augļi viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Āboli, jānogas, zemenes	izslēgt	apm. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas	izslēgt	apm. 30 minūtes
Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes	izslēgt	apm. 35 minūtes

Dārzeņi

Līdzko traukos sāk celties burbuļi, pārslēdziet temperatūru: 120–140 °C. Atkarībā no dārzeņu veida

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatījums

1. Universālo pannu ievietojiet 2. augstumā. Novietojiet burkas tā, lai tās nesaskartos.
2. Universālajā pannā ielejiet ½ litru karsta ūdens (aptuv. 80 °C).
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
4. Iestatīšana, karsēšana no apakšas 
5. Iestatiet 170 līdz 180 °C temperatūru.

Pasterizācija

Augļi

Pēc apm. 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Izslēdziet cepeškrāsni.

Pēc 25–35 minūšu sildīšanas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma. Ja ēdienu cepšanas nodalījumā atstāj ilgāku laiku, var veidoties asni un tiek veicināta ievārīto augļu saskābšana.

apm. no 35 līdz 70 minūtēm. Pēc šī laika izslēdziet cepeškrāsni un izmantojiet atlikušo siltumu.

Dārzeni ar aukstu buljonu viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Gurķi	–	apm. 35 minūtes
Sarkanās bietes	apm. 35 minūtes	apm. 30 minūtes
Briseles kāposti	apm. 45 minūtes	apm. 30 minūtes
Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti	apm. 60 minūtes	apm. 30 minūtes
Zirņi	apm. 70 minūtes	apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes. Tie var sprāgt.

Mīklas raudzēšana

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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

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

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

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

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

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

* Uzkarstējiet līdz 50 °C, izmantojot

Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

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

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

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

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

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos

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

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (1. att.)

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150*	25-35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	30-45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	35-50
Nelielas kūciņas	Universālā panna	3		160-170*	20-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160*	30-40
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-150*	35-55
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

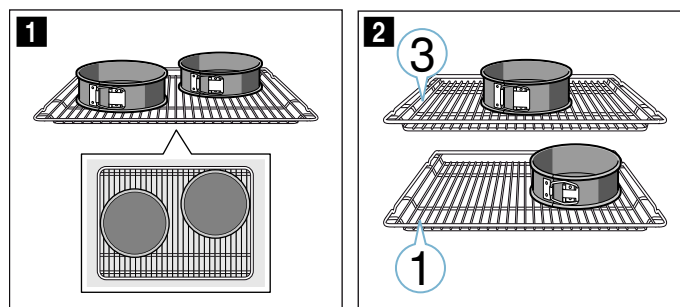
* Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju

Grilēšana

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

* Apgrīziet pēc 2/3 no kopējā laika

Divos līmeņos (2. att.)



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.

Grilēšana

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001376218

140298(A)