



BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBA533B.0S

[lv] Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4
	Svarīgi drošības norādījumi	4
	Vispārīgi	4
	Halogēnspuldze	5
	Bojājumu iemesli	5
	Vispārīgi	5
	Vides aizsardzība	6
	Enerģijas taupīšana	6
	Videi nekaitīga utilizācija	6
	Ierīces apraksts	7
	Vadības panelis	7
	Taustiņi un displejs	7
	Karsēšanas režīmi un funkcijas	8
	Temperatūra	8
	Gatavošanas nodaļējums	9
	Aprīkojums	9
	Regulēšanas piederumi	9
	Piederumu ievietošana	9
	Papildpiederumi	10
	Pirms pirmās lietošanas reizes	11
	Pirmā lietošanas reize	11
	Gatavošanas nodaļējuma un piederumu tīrīšana	11
	Ierīces lietošana	12
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	12
	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	12
	Ātrā uzkaršēšana	12
	Laika funkcijas	13
	Gatavošanas laika iestatīšana	13
	Beigu laika iestatīšana	13
	Taimera iestatīšana	14
	Pulksteņa laika iestatīšana	14
	Bērnu aizsardzības sistēma	15
	Ieslēgšana un izslēgšana	15
	Mazgāšana	15
	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	15
	Gatavošanas telpas virsmas	16
	Tīrības uzturēšana	17
	Statīvs	17
	Vadotņu izņemšana un ievietošana	17
	Ierīces durvis	18
	Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	18

	Traucējumi. Kā rīkoties?	19
	Traucējumu novēršana pašu spēkiem	19
	Gatavošanas nodaļējuma augšējās lampas spuldzes maiņa	20
	Klientu apkalpošanas dienests	20
	E numurs un FD numurs	20
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	21
	Vispārēji norādījumi	21
	Cepumi un kūkas	22
	Sacepumi un apcepti ēdieni	25
	Gaļa, putnu gaļa un zivs	25
	Dārzeni un piedevas	28
	Deserti	29
	Akrilamīds pārtikas produktos	29
	Žāvēšana	29
	Konservēšana	30
	Mīklas raudzēšana	31
	Atkausēšana	31
	Siltuma saglabāšana	31
	Pārbaudes ēdieni	32

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprikojums" 9. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās 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.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

⚠ 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.

⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

Halogēnspludze**⚠ Brīdinājums – Apgaismojuma risks!**

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

** Bojājumu iemesli****Vispārīgi****Uzmanību!**

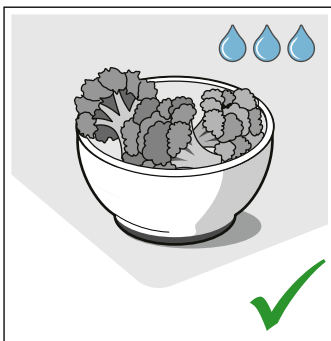
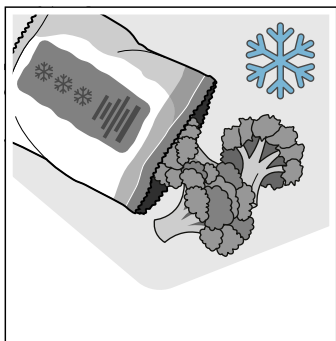
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var 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 durīnās. Arī tad, ja durīnās ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts noplējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durīnās darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 15. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var ieskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

Vides aizsardzība

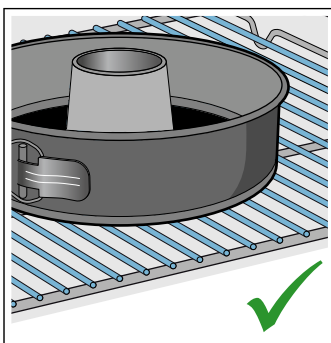
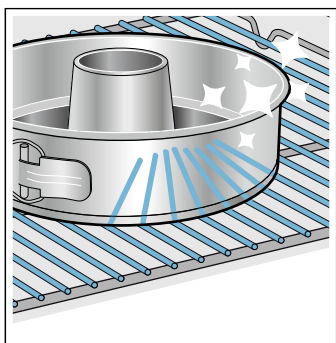
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

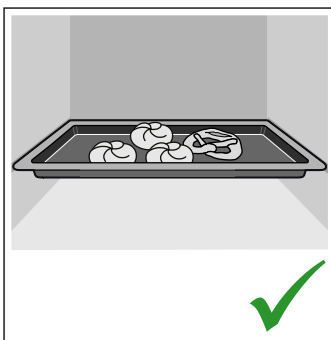
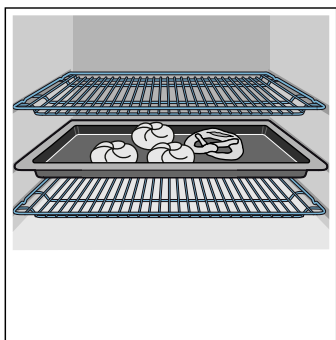
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



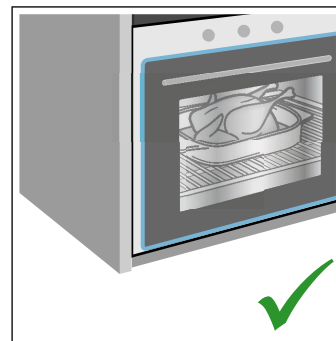
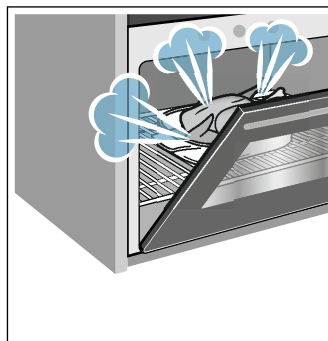
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



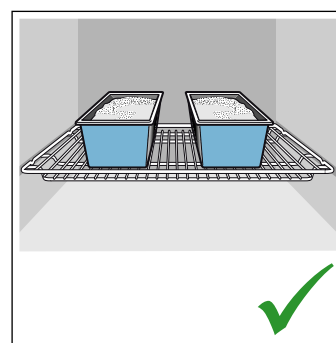
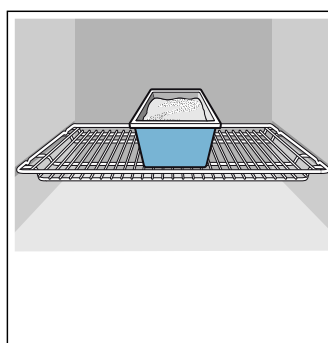
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

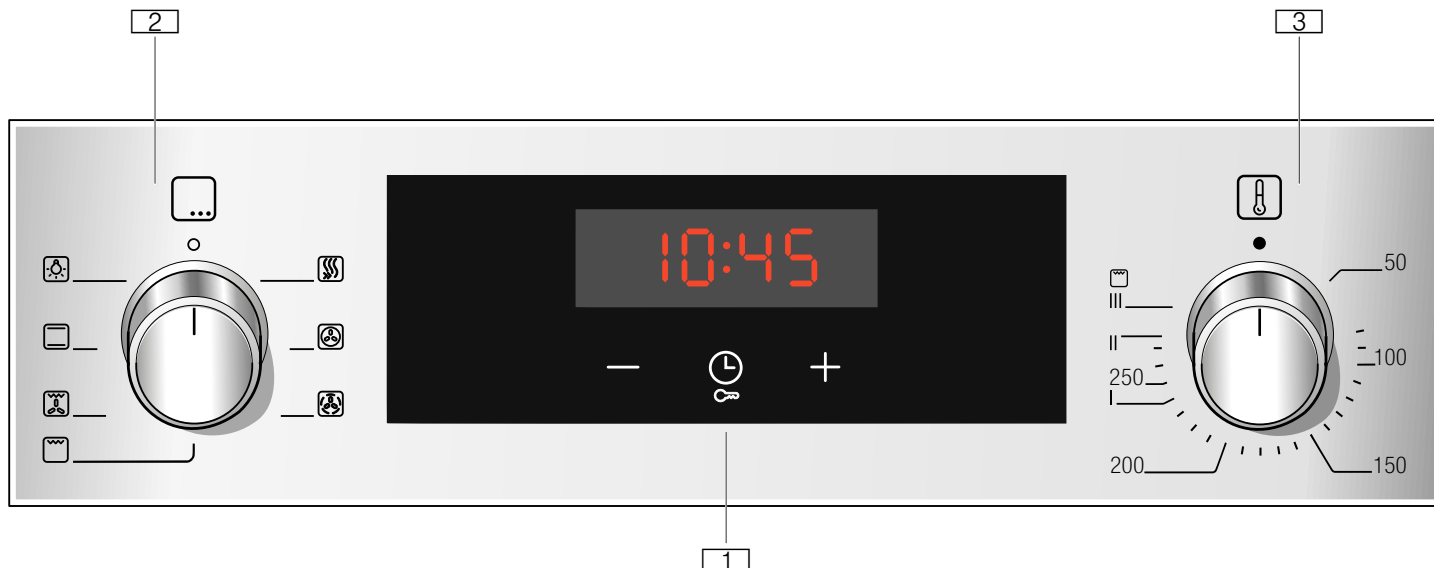


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



1 Taustiņi un displejs

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

2 Funkciju izvēles slēdzis

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

3 Temperatūras izvēles slēdzis

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

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

Vadības panelis

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

Taustiņi un displejs

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

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

Displejs

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

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

Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

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

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

Citas funkcijas

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

Funkcija	Lietojums
 Ātra uzkaršēšana	Gatavošanas nodaļuma ātra iepriekšējā uzkaršēšana, bez piederumiem.
 Gatavošanas nodaļuma apgaismojums	Gatavošanas nodaļuma apgaismojuma ieslēgšana, ierīce netiek darbināta. Atvieglo, piemēram, gatavošanas nodaļuma tīrīšanu.

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 nodaļā (°C).
1, 2, 3 vai I, II, III	Grilēšanas līmeņi Lielu gabalu  un mazu gabalu  grilēšanas iestatāmie līmeņi (atkarībā no ierīces tipa). 1. līmenis = viegls 2. līmenis = vidējs 3. līmenis = intensīvs

Temperatūras rādījums

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

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

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

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 komplektā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Regulēšanas piederumi

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

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

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

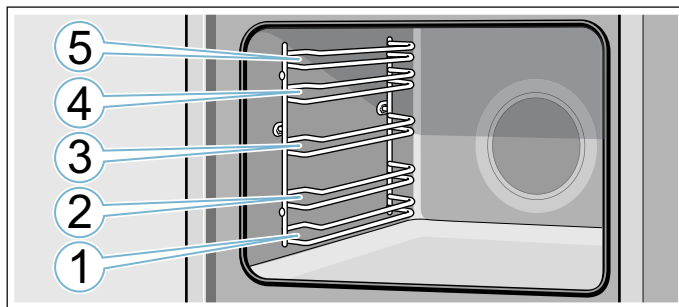
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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 lejas uz augšu.

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



Piederumus vienmēr ievieto starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei.

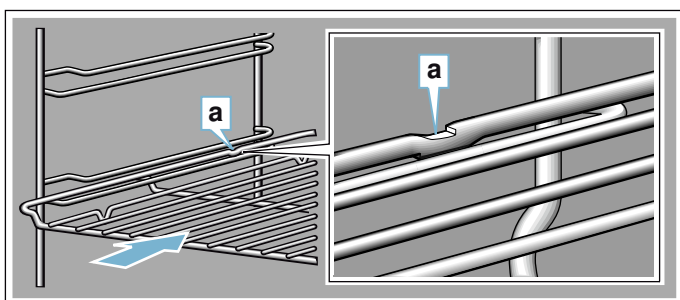
Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumi gatavošanas nodaļā vienmēr tiktu ievietoti pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodaļā vienmēr līdz galam, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.
- Izņemiet neizmantotos piederumus no gatavošanas nodaļuma.

Nostiprināšanās funkcija

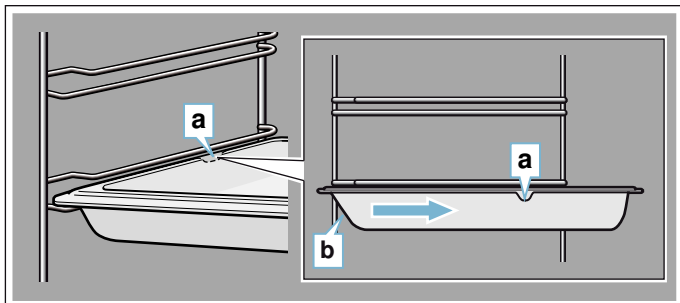
Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

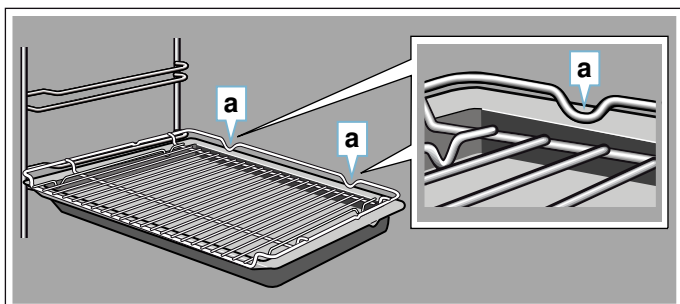


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "*Klientu apkalpošanas dienests*" 20. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Universālā panna

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

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

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

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.

Divas universālās pannas, šaura forma

Sulīgām kūkām, cepumiem un saldētiem ēdieniem.

Neievietojiet universālās pannas vadotnēs ar klipšu stiprinājumiem, kā arī nenovietojiet tās uz režģa.

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.

Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzenų ēdieniem un cepumiem.

Izvilšanas klipšu vadotne

Izvilšanas vadotnes var izmantot jebkurā augstuma līmenī. Var piestiprināt tik daudz vadotņu, cik ir pieejamo brīvo līmeņu.

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 līmēti. 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" 12. 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

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

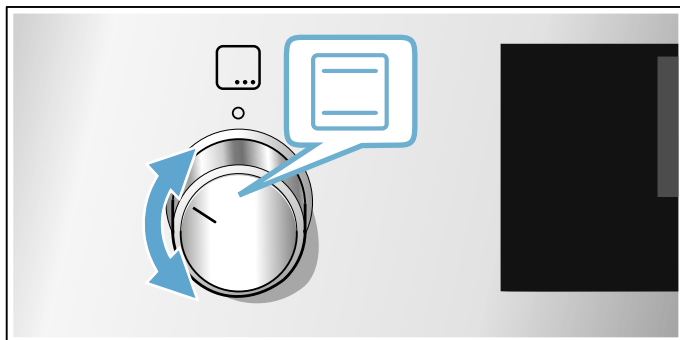
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

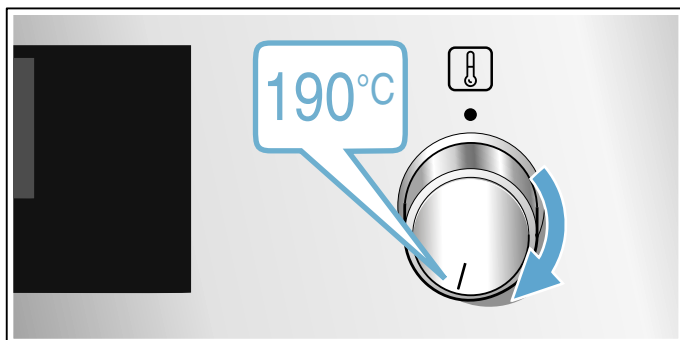
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

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" 13. lappusē

Mainīšana

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

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Pēc tam vislabāk izmantojiet:

-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

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

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

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

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.

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

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

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

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

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

Gatavošanas laika iestatīšana

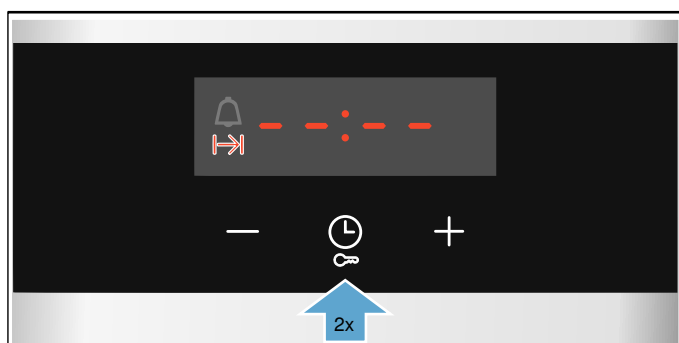
Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamojais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apturētu ierīces darbību.

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

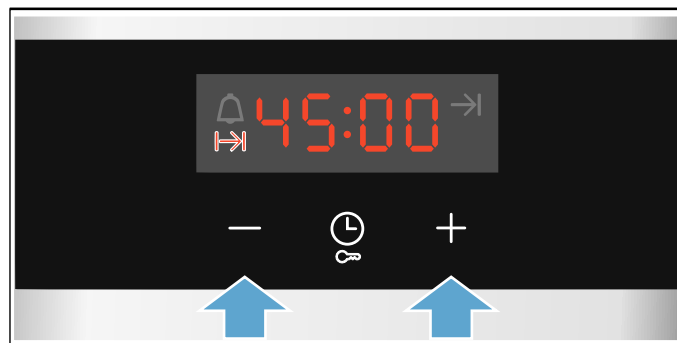
Gatavošanas laika sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms: 10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam , vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam .

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks — 45 minūtes.

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



3. Ar taustiņu  vai  iestatiet laiku.



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

Laika atskaite 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.

Beigu laika iestatīšana

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

Norādījumi

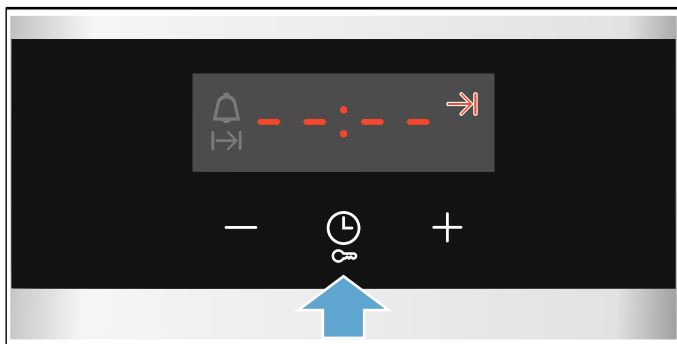
- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

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

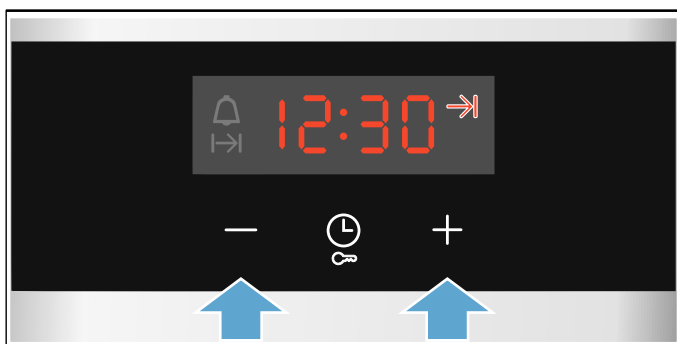
Piemērs attēlā: ir plkst. 10.30, iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes, un ēdienam jābūt gatavam plkst. 12.30.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam  un ar taustiņu  vai  iestatiet gatavošanas laiku.

3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir iezīmēts beigu laiks →.



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



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

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un pārtraukšana

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

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

Taimera iestatīšana

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

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

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

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

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

Taimera laika atskaite beigusies

Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0.

Lai izslēgtu taimeri, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Mainīšana un atcelšana

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

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu - vai +. Pulksteņa laiks vairs nemirgo.
2. Apstipriniet ar taustiņu .

Ierīce nepārņem iestatīto pulksteņa laiku.

Pulksteņa laika maiņa

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

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

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Norādījumi

- Ja sildvirsmas ir savienotas ar cepeškrāsi, 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 nospiektu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

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

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

Lai izslēgtu, vēlreiz turiet nospiektu taustiņu  apmēram 4 sekundes, līdz **SAFE** displejā nodziest.

Mazgāšana

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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

Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpuse	
Emaljētās un pašattīrās virsmas	Ņemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.

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 atstādiet 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

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

Kad pašattīrās 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 pašattīršanās virsmu tīrīšanas spēju.

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus paštīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli 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.

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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

Statīvs

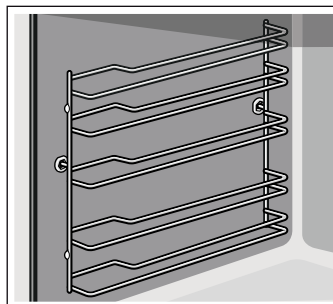
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

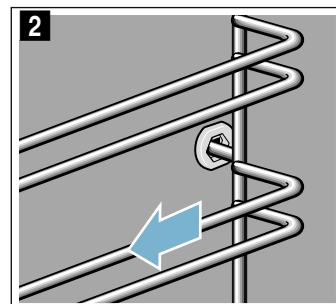
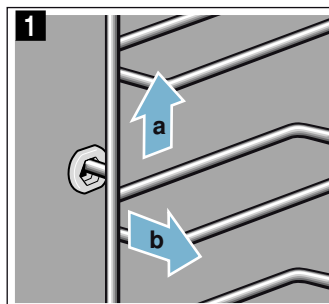
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

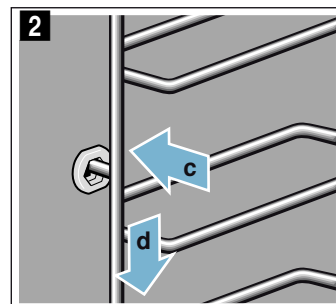
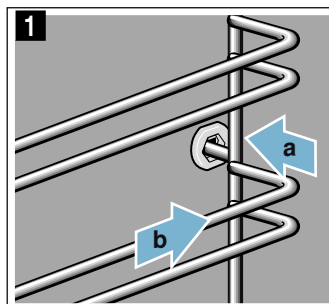


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un suku. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Abu vadotņu izliekumiem jābūt vērstiem uz priekšu.

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



Ierīces durvis

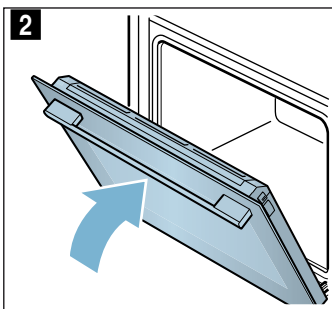
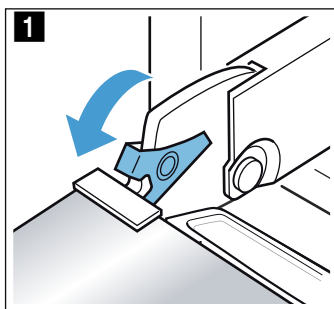
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsi, kā iespējams notīrīt ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

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

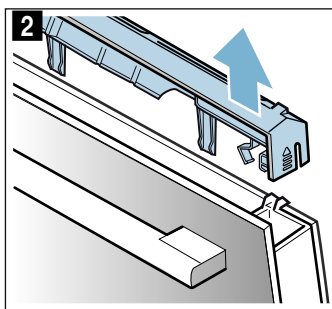
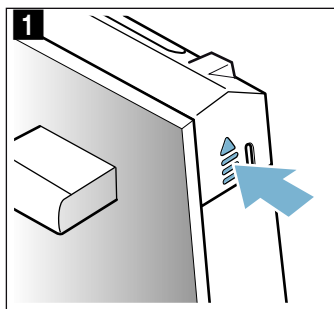
Ierīces durvju nofiksēšana

1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā.
2. Atveriet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (1. attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (2. attēls).

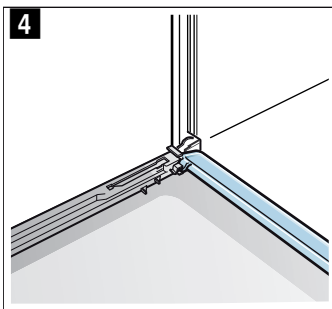
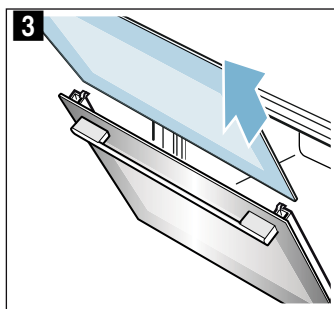


Stikla plāksņu izņemšana

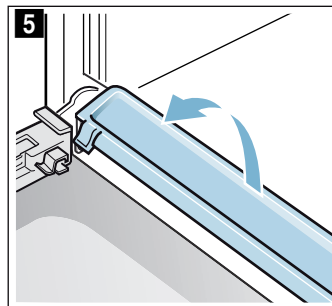
1. Piespiediet slēdžus pārsega kreisajā un labajā pusē (1. attēls).
2. Noņemiet pārsegu (2. attēls).



3. Izvelciet stikla plāksni (3. attēls) un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.
4. Ja nepieciešams, varat izņemt kondensāta līsti, lai no notīrītu. Lai to izdarītu, atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā (4. attēls).



5. Paceliet kondensāta līsti uz augšu un izņemiet (5. attēls).



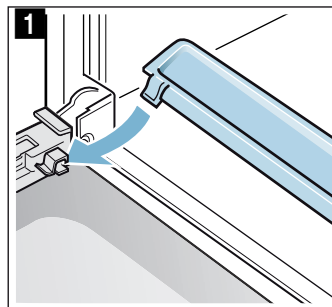
Notīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Noslaukiet kondensāta līsti ar drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

⚠ Brīdinājums Savainošanās risks!

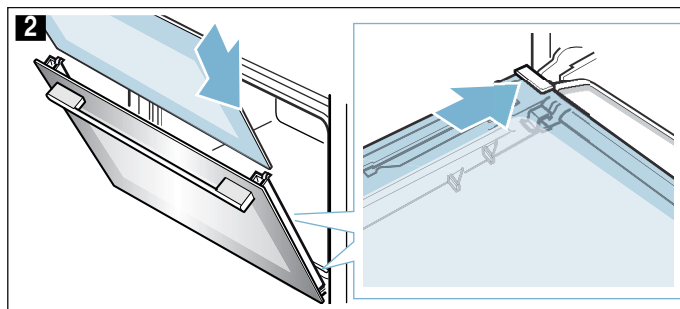
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

Stikla plāksņu ielikšana

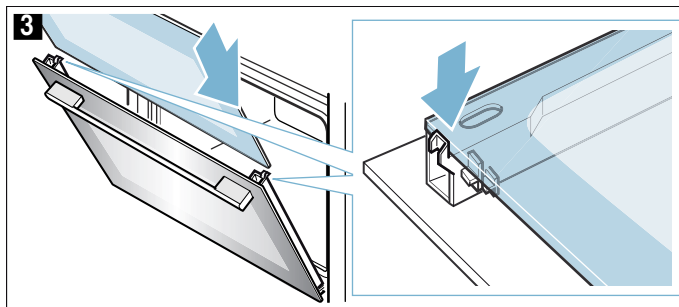
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un ielieciet atpakaļ kondensāta līsti. Lai to izdarītu, ielieciet līsti perpendikulāri un pagrieziet uz leju (1. attēls).



2. Aizveriet durvis līdz atdurei.
3. Ievietojiet stikla plāksni un raugiet, lai plāksne būtu kārtīgi ievietota apakšējā turētājā (2. attēls).



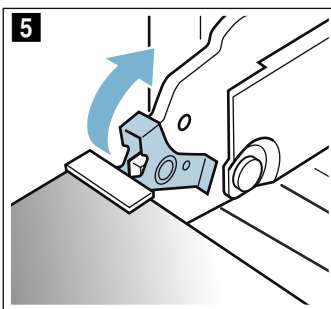
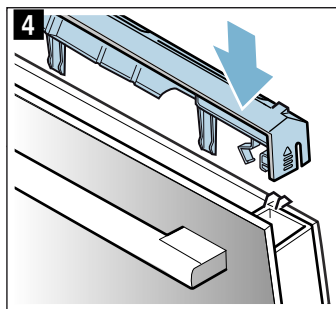
4. Iespiediet plāksnes augšējo malu (3. attēls).



5. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz dzirdams, kā tas tiek nofiksēts (4. attēls).

6. Vēlreiz atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā.

7. Pilnīgi nolieciet abas labās un kreisās puses noslēgsviras (5. attēls).



8. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

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

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

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. 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" 20. lappusē

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maina

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

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

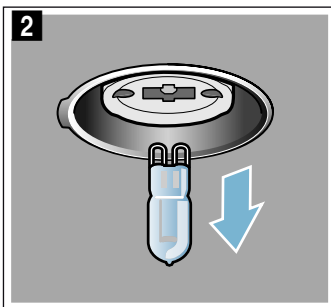
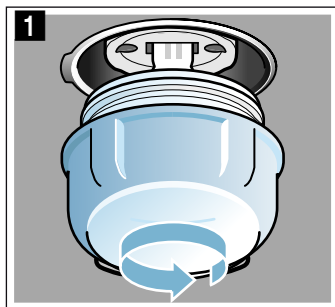
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ēdama jāņem vērā: Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

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



4. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvģredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvģredzenu atpakaļ.
5. Iznemiet trauku diviļi 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

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis. Dažām ierīcēm, kas ir aprīkotas ar tvaiku, meklējiet tipa plāksnīti aiz vāka.

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

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

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

Klientu apkalpošanas
dienests ☎

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

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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādīti optimālie karsēšanas režīmi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās iestatījumu vērtības. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, norādītais cepšanas laiks samazinās tikai par dažām minūtēm.

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

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

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas un sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

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 uzkarsējot, 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

Kad cepat vienā līmenī, izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

- Augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa: 2. līmenis
- Zems ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens: 3. līmenis

Cepšanai vairākos līmeņos

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

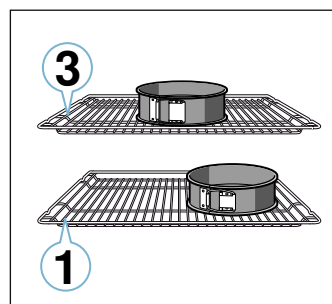
Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Cepšana trīs līmeņos

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

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus citu virs citas gatavošanas telpā.



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" 9. lappusē

Cepampapīrs

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

Cepumi un kūkas

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

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

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

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

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

Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Ilgums (min.)
Vienkārts kūkss	Apļa/taisnstūra veidne	2		140-150	75-90
Vienkārts kūkss, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1		140-150	70-85
Kūkss, maigs	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Tarte	Tartēm paredzēta 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	50-70
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Iepriekš uzkaršējiet

Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Ilgums (min.)
Kūkss ar garnējumu	Cepamā plāte	3		160-180	20-45
Kūkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		140-160	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepamā plāte	2		170-190	30-45
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu garnējumu	Universālā panna	2		160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sausu garnējumu	Cepamā plāte	3		160-180	15-20
Rauga mīklas kūkas ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu garnējumu	Universālā panna	3		180-200	30-55
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		150-170	40-65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāte	2		160-170	35-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāte	3		180-200*	10-15

* Iepriekš uzkaršējiet

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 plātes, gan cepšanai taisnstūra veidnē.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-200	45-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220*	35-45
* Iepriekš uzkaršējiet					

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		160-170*	20-45
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		150-170	20-30
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190*	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	25-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		170-190*	25-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		190-210	35-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	35-45
* Iepriekš uzkaršējiet					
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju					

Plāceņi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		130-140**	40-55
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-25
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	15-25
Plāceņi, 3 līmeņos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		140-160	15-25
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-100*	100-150
Mandeļu cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	20-30
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	20-35
Mandeļu cepumi, 3 līmeņos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		90-110	30-40
* Iepriekš uzkaršējiet					
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju					

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	200-220	35-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
* Iepriekš uzkaršējiet						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Maizes plāceņi	Universālā panna	3		-	240-250	20-25
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	3		-	150-160*	25-35
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		-	150-170*	15-25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		-	180-200	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	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica, svaiga	Cepamā plāts	2		200-220	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	30-40
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2		250-270*	15-20
Atdzesēta pica	Režģis	3		170-190	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	3		190-210	20-25
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	3		180-200	25-30
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	25-30
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	15-20
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	65-80
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		210-230	30-40
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	65-75
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	30-40
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50
* 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.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse – pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse – pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.

Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet 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 šķidrums un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandeļiem 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 pārkļāviet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Sacepumi un apcepti ēdieni

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

Sacepumu gatavošanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un no sacepuma augstuma.

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

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenis
- Universālā panna: 3. līmenis

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otram blakus.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2		170-190	40-60
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	65-80

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 īpaši piemērota, gatavojot lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Uzlieciet universālajai pannai režģi un kopā ar to ievietojiet norādītajā līmenī. Uzmaniet, lai režģis uz universālās pannas būtu uzlikts precīzi.

→ "Aprīkojums" 9. lappusē

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz ½ litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. 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.

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.

Apsāļiet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Cepeša termometrs

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.

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.

Apgrieziet gaļu vai putnu gaļu un zivi pēc apmēram ½–⅔ no norādītā laika.

Putnu gaļa

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

Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet 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.

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. ½ 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 apcepiet 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.

Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Cālis, 1,3 kg	Bez vāka	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Bez vāka	3		220-230	30-35
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		190-210	20-25
Pīle, 2 kg	Bez vāka	2		180-200	90-110
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Bez vāka	3		210-230	35-40
				3	3-5
Zoss, 3 kg	Bez vāka	2		140	130-140
				160	50-60
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Ar vāku	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Jauns tītars, 2,5 kg	Bez vāka	2		180-200	75-90
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Ar vāku	2		240-260	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	2		180-200	80-100

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	160-170	150-160
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		-	190-200	100-110***
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		-	3	20-25**
Liellopu gaļas fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis + universālā panna	3		-	210-220****	40-50**
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		-	200-220	140-160*****
Rostbīfs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis + universālā panna	3		-	200-220****	60-70
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		-	3****	25-30
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	160-180	115-130
Teļa stilbs, 1,5 kg	Ar vāku	2		-	200-220	110-125
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	170-190	70-80***
Jēra mugura ar kauliem, vidēji cepta, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	180-190	45-55***
Grilētas desiņas	Režģis	3		-	3	15-20
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		-	170-180	65-75

* Iepriekš uzkaršējiet

** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

*** Bez apgrīšanas

**** Apgrīziet pēc 1/2 - 2/3 gatavošanas laika

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

Zivs

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		160-180	20-30***
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2		170-190	30-40***
Zivs fileja, zivs steiks, grilēts, 2-3 cm biezs	Režģis	4		3	12-22**
Zivs fileja, sautēta, bez panējuma, 2-3 cm bieža	Ar vāku	2		170-190	35-45
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Ar vāku	2		170-190	40-50
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Ar vāku	2		180-200	55-65

* Iepriekš uzkaršējiet

** Ievietojiet universālo pannu 2. līmenī

*** Novietojiet universālo pannu ar grilēšanas pannu zem restēm

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 pieļaujiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Dārzeni un piedevas

Ievērojiet norādījumus tabulā.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	10-15
Cepta 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

Deserti

Ar šo ierīci varat mājās pagatavot suflē un jogurtu.

Suflē

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

Jogurts

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku saturs) uzkarsējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		-*	8-9h
Suflē porciju formiņās	Porciju veidnes	2		160-180	35-45
* Uzkarsēt līdz 100 °C, izmantojot					

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. ■ Lielī, 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 neizžūtu un būtu kraukšķīgi.

Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ aromāts saglabājas spēcīgs.

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. Lieciet augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos viena uz otras.

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 sulīgus augļus un dārzeņus vairākas reizes apgroziet. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties jānoņem no papīra.

Tabulē atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produktus tiks žāvēti, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriež produktus, jo ātrāk sāniedz žāvēšanas beigas un produkts ir aromātisks. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, par piemēru ņemiet līdzīgus pārtikas produktus tabulā.

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas veids	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
Sēņu šķēlītes	1-2 režģi		80	5-8
Garšaugi, notīrīti	1-2 režģi		60	2-5

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

Vienā konservēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma burkas ar vienādu saturu. Gatavošanas nodalījumā vienlaikus var karsēt ne vairāk par sešām burkām ar ½, 1 vai 1½ litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Vāki var pārsprāgt.

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Atkarībā no veida nomizojiet augļus vai dārzeņus, izņemiet serdes un sasmalciniet gabaliņos, pēc tam lieciet burkā, atstājot brīvus apmēram 2 cm līdz augšējai malai.

Augļi: augļus lieciet burkā un pārlejiet ar karstu, noputotu cukura sīrupu (apmēram 400 ml uz 1 litra burku). Litrā ūdens izšķīdiniet:

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

Dārzeņi: dārzeņus lieciet burkā un pārlejiet ar karstu, vārītu ūdeni.

Noslaukiet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katra trauka uzlieciet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Ievietojiet traukus universālajā pannā tā, lai tie cits citam nepieskartos. Ielejiet 500 ml karsta ūdens (apmēram 80 °C) universālajā pannā. Iestatiet, kā minēts tabulā.

Karsēšanas pabeigšana

Augļi: pēc neilga laika burkā ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkā ir radušies burbulīši. Pēc norādītā pēckarsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeņi: pēc neilga laika burkā ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Tiklīdz konservēšanas traukos rodas burbulīši, samaziniet temperatūru līdz 120 °C un turpiniet karsēt slēgtā gatavošanas telpā, kā norādīts tabulā. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci un dažas minūtes paturiet sildīties, kā norādīts tabulā.

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	120	pēc uzvārīšanās: 30-40
				3.	-	Inertais siltums: 30
Dārzeņi, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 35
Augļi ar serdi, piem., āboli, zemes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 25

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. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā atrodamās norādes pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

Mīklas raudzēšana

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

Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdīs mitrums. Mīklu nepārkļāviet.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2		1.	-*	25-30
	Cepamā plāts	2		2.	-*	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2		1.	-*	60-75
	Karstumizturīgi trauki	2		2.	-*	45-60

* Uzkaršējiet līdz 50 °C, izmantojot

Atkausēšana

Piemērots dziļi sasaldētu 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

Norādītie laiki tabulā ir aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes, sasaldēšanas temperatūras (-18 °C) un citām īpašībām. Tādēļ norādīti aptuveni laiki. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Maize, vispārīgi	Cepamā plāts	2		50	40-70
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	2		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	2		60	60-75

Siltuma saglabāšana

Jau gatavus ēdienu ar augšējo/apakšējo karsēšanu varat uzturēt siltus 70 °C temperatūrā. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

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

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 uzkaršēt, izstrādājumu raudzēšana jāveic siltā vietā ārpus ierīces.

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

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

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

Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas telpas.

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

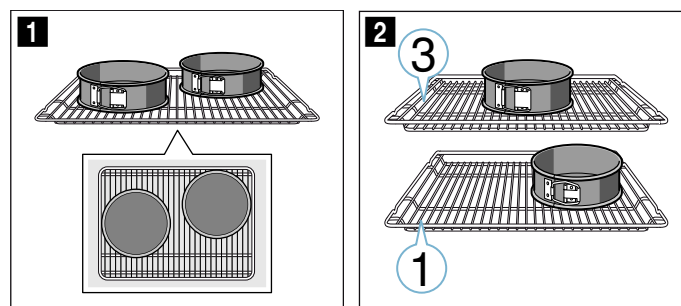
Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepšanas paplāte: 5. līmenis
- Universālā panna: 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

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

Cepšana cepeškrāsnī



Norādījumi

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

Grilēšana

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☐	140-150*	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☒	140-150*	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☒	140-150*	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	☒	130-140*	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	☐	150-160*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	☒	140-150*	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☒	140-150*	25-40
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	☒	140*	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	2 x saliekamās veidnes Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	2	☐	160-170	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

** Iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

Grilēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Grauzdīņu brūnināšana	Režģis	5	☐	3	0,5-1,5*
Liellopu gaļas burgeri, 12 gab.	Režģis	4	☐	3	25-30**

* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

** pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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



9001399827

980523