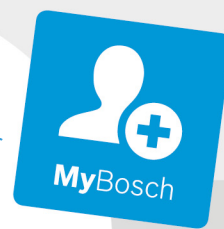




BOSCH



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

Iebūvējama cepeškrāsns

HBS578C.0S

[lv] Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4		Bērnus aizsardzības sistēma	19
	leslēgšana un izslēgšana	19			
	Svarīgi drošības norādījumi	5		Pamatiestatījumi	19
	Vispārīgi	5		Pamatiestatījumu saraksts	19
	Halogēnspludze	6		Pamatiestatījumu maiņa	20
	Cepeša termometrs	6		Brīvdienas režīms	20
	Tīrīšanas funkcija	6		Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana	20
	Bojājumu iemesli	7		Mazgāšana	21
	Vispārīgi	7		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	21
	Vides aizsardzība	7		Tīrības uzturēšana	22
	Enerģijas taupīšana	7		Tīrīšanas funkcija	22
	Videi nekaitīga utilizācija	8		Pirms tīrīšanas funkcijas	22
	Ierīces apraksts	9		Tīrīšanas funkcijas iestatīšana	23
	Vadības panelis	9		Pēc tīrīšanas funkcijas	23
	Taustiņi un displejs	9		Statīvs	24
	Karsēšanas režīmi un funkcijas	10		Vadotņu izņemšana un ievietošana	24
	Temperatūra	11		Ierīces durvis	24
	Gatavošanas nodalījums	11		Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	24
	Aprīkojums	12		Durvju pārsega noņemšana	25
	Regulēšanas piederumi	12		Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana	25
	Piederumu ievietošana	12		Traucējumi. Kā rīkoties?	27
	Papildpiederumi	13		Traucējumu novēršana pašu spēkiem	27
	Pirms pirmās lietošanas reizes	14		Maksimālais darbības režīma ilgums	27
	Pirmā lietošanas reize	14		Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	27
	Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	14		Klientu apkalpošanas dienests	28
	Ierīces lietošana	14		E numurs un FD numurs	28
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14			
	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	14			
	Ātrā uzkaršēšana	15			
	Laika funkcijas	15			
	Ilguma iestatīšana	15			
	Beigu laika iestatīšana	16			
	Taimera iestatīšana	17			
	Pulksteņa laika iestatīšana	17			
	Cepeša termometrs	17			
	Karsēšanas veidi	17			
	Iespraudiet cepeša termometru produktā	17			
	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	18			
	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	18			

 Programmas	29
Trauks	29
Ēdiena sagatavošana	29
Programmas	29
Programmas iestatīšana	31
 Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	32
Vispārēji norādījumi	32
Cepumi un kūkas	33
Sacepumi un apcepti ēdieni	37
Gaļa, putnu gaļa un zivs	37
Dārzeņi un piedevas	40
Deserti	40
Akrilamīds pārtikas produktos	40
Lēna sautēšana	41
Žāvēšana	42
Konservēšana	42
Mīklas raudzēšana	43
Atkausēšana	44
Siltuma saglabāšana	44
Pārbaudes ēdieni	45

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Halogēnspuldze

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepeša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Tīrīšanas funkcija

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīrīšanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.

Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad neatveriet ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- **⚠** Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

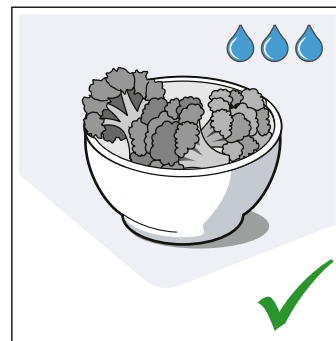
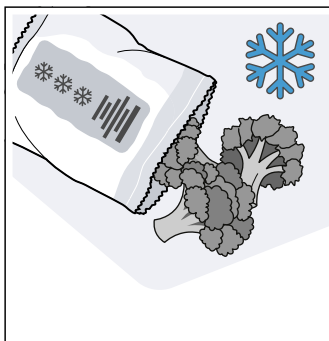
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilstīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad 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.
- Atzdesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atzdesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenošlēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 21. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Vides aizsardzība

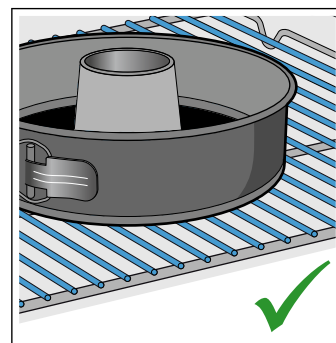
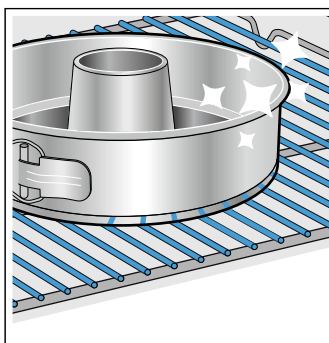
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

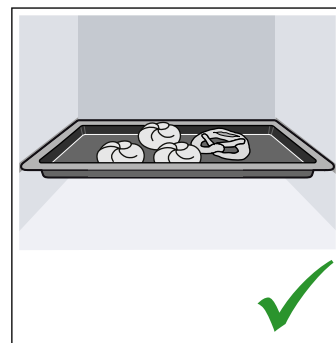
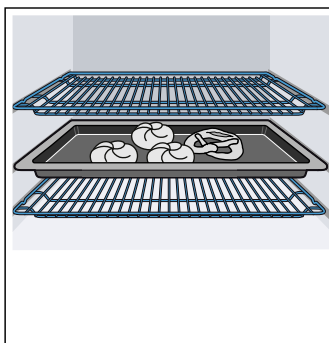
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



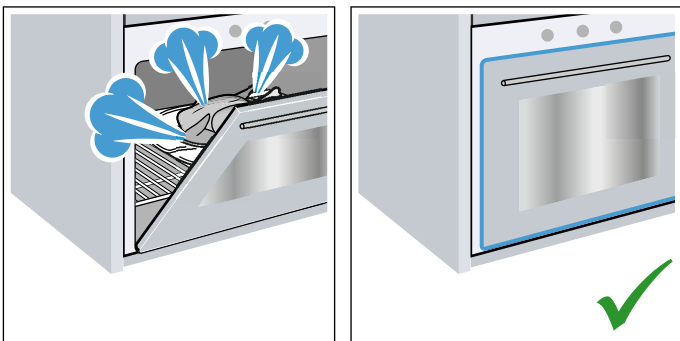
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



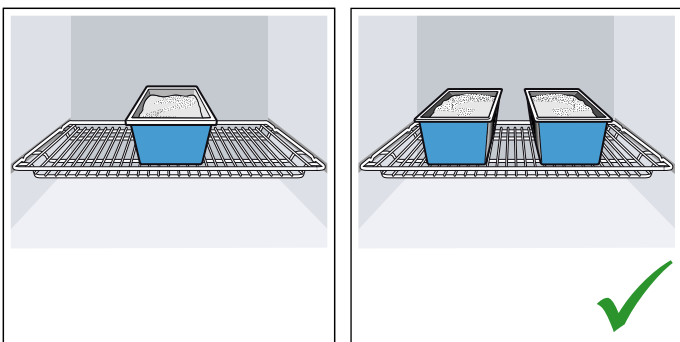
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- 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.

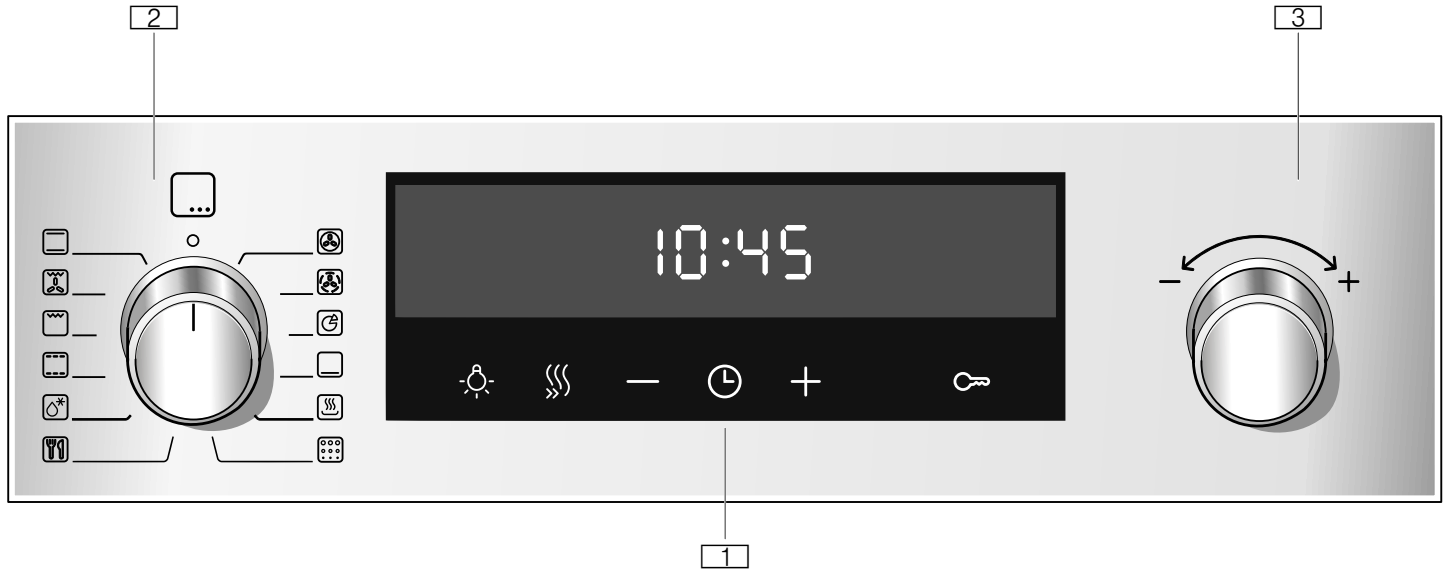


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EElA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



1 Taustiņi 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 varat griezt uz kreiso un labo pusi. Tam nav nulles pozīcijas.









Norādījums: Dažu ierīču rokturslēdži ir iegremdējami. Lai iebīdītu vai izbīdītu rokturslēdži, 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 pulkstenis  , taimeris  , laiks  un beigas  .
-	Mīnuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Gatavošanas nodaļuma apgaismojums	Gatavošanas nodaļuma apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodaļuma ātrās uzkaršēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.
	Bērnu drošība	Cepeškrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

Displejs











Displejā tiek rādīta gatavošanas nodaļuma temperatūra, ko iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi.

Turklāt varat skatīt arī laika funkciju iestatījumus. Priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik notiek. Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama 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	Temperatūra	Lietojums
 3D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Saudzējošais karstais gaiss	125–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Picas gatavošana	30–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Karsēšana no apakšas	30–250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
 Siltuma saglabāšana	60–100°C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai.
 Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
 Lēna sautēšana	70–120°C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Lielu gabalu grilēšana	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
 Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	30–275 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Karsēšana no augšas/apakšas	30–275 °C	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.

Norādījums: Katram karsēšanas režīmam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var pārņemt vai attiecīgajā zonā mainīt.

Citas funkcijas

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

Funkcija	Lietojums
 Programmas	Ierīcē jau ir ieprogrammēti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.
 Pirolīze	Ja tiek izmantota pirolīzes tīrīšanas funkcija, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz patstāvīgi. → "Tīrīšanas funkcija" 22. lappusē

Temperatūra

Gatavošanas nodaļuma temperatūru iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi. To arī izmanto, lai, piemēram, atlasītu grilēšanas un tīrīšanas režīmu.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Norādījumi

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam — ar 5 grādu soli.
- Ja ēdiens tiek gatavots ļoti augstā temperatūrā, pēc ilgāka laika ierīce nedaudz pazemina temperatūru.

Temperatūras rādījums

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodaļums, jo tālāk uz labo pusi no kreisās pārvietojas sarkanā līnija displeja apakšdaļā.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkaršēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodaļumā, ir tad, kad līnija ir pilnīgi sarkana.



Atlikušais siltums

Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras indikators uzrāda atlikušo siltumu gatavošanas nodaļumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo mazāks ir indikatora piepildījums.

Norādījumi

- Temperatūras indikatora piepildījums mainās tikai tad, ja ir ieslēgts tāds karsēšanas režīms, kam tiek iestatīta temperatūra. Piemēram, grilēšanas režīmu gadījumā visa indikatora līnija uzreiz jau ir sarkana.
- Ja ieslēdzat ierīces darbības režīmu un temperatūra gatavošanas telpā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams **h**. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam no jauna ieslēdziet darbības režīmu.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodaļumā.

Gatavošanas nodaļums

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

Ierīces durvju atvēršana

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

Gatavošanas nodaļuma apgaismojums

Gatavošanas nodaļuma apgaismojums ierīces darbības laikā ir ieslēgts, kad izmantojat lielāko daļu karsēšanas režīmu un funkciju. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums tiek izslēgts.

Ar gatavošanas nodaļuma apgaismojuma taustiņu varat ieslēgt tikai apgaismojumu, nekarsējot ierīci. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrīšana.

Dzesēšanas ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

Aprīkojums

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

Regulēšanas piederumi

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

	<p>Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.</p>
	<p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.</p>
	<p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p>
	<p>Divas universālās pannas, šaura forma Sulīgām kūkām, cepumiem un saldētiem ēdieniem. Ievietojiet universālās pannas (vai atsevišķu pannu) gatavošanas telpā, kā redzams attēlā. Neievietojiet universālās pannas vadotnēs ar klipšu stiprinājumiem, kā arī nenovietojiet tās uz režģa.</p>
	<p>Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 17. lappusē</p>

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

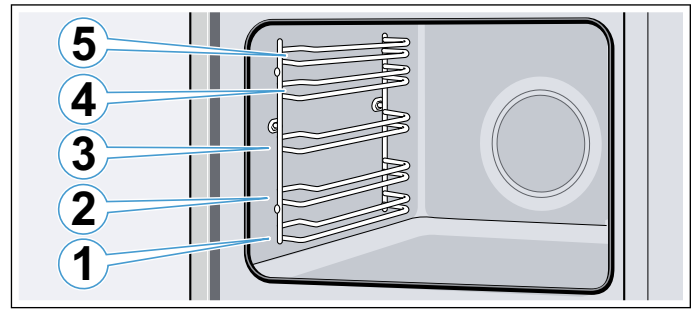
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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 ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei.

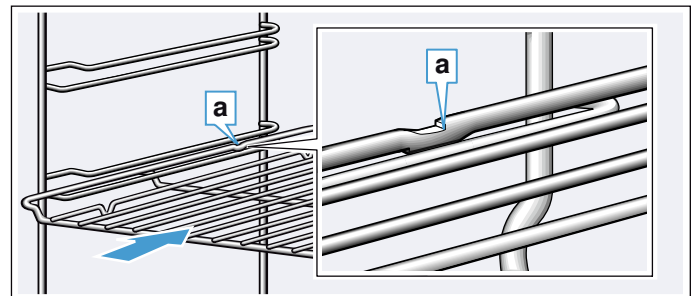
Norādījumi

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

Fiksācijas funkcija

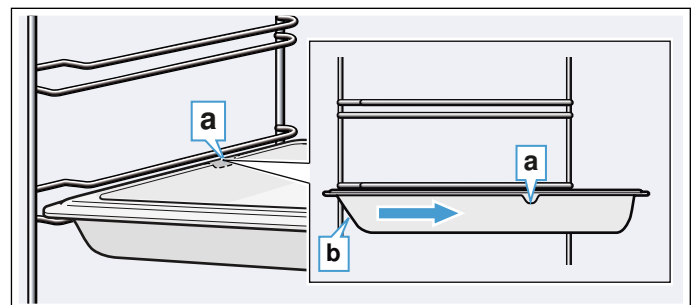
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



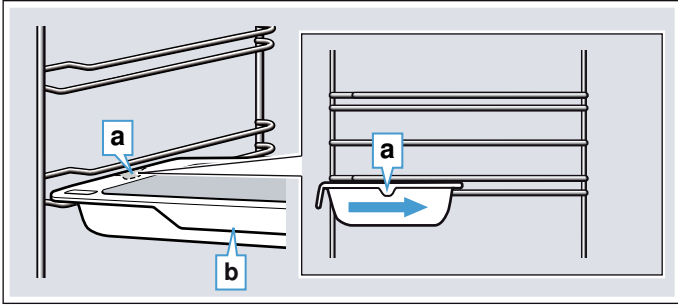
Ievietojot cepšanas paplāti, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **b** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna



Uzmanību!

Pretapgāšanās aizsargs ir abu šauru universālo pannu vidū **a**. Ievietojot pannu, raugiet, lai rokturis būtu vērst pret ierīces durvīm **b**.

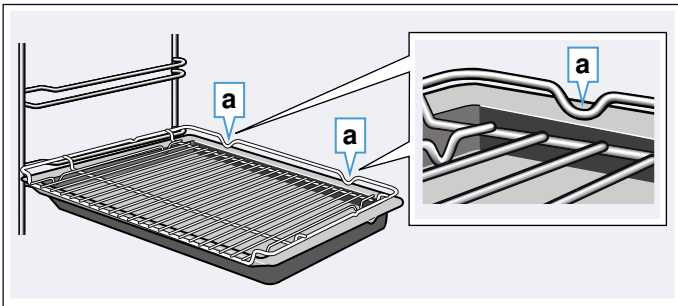


Piederumu kombinēšana

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

Uzliekot restītes, ņemiet vērā, lai abas attāluma atzīmes **a** atrodas uz aizmugurējās maļas. 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" 28. 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 noņemt 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 panna

Sacepumiem, dārzeņu 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 ēdiena, notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas nodalījumu.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

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

Veiciet norādītos iestatījumus. Nākamajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt karsēšanas režīmu un temperatūru. → "Ierīces lietošana" 14. 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 uzzinājāt informāciju par vadības elementiem un to darbības veidu. Tālāk aprakstīts, kā iestatīt ierīci.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

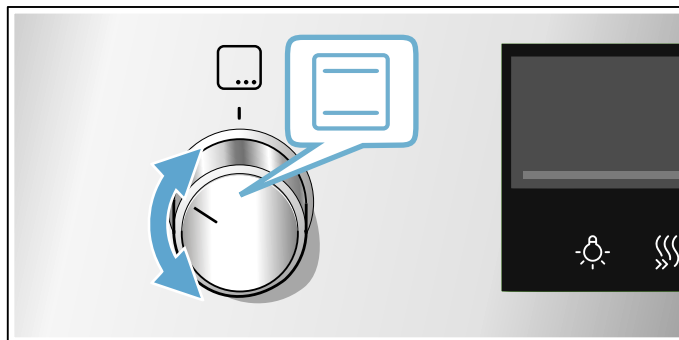
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

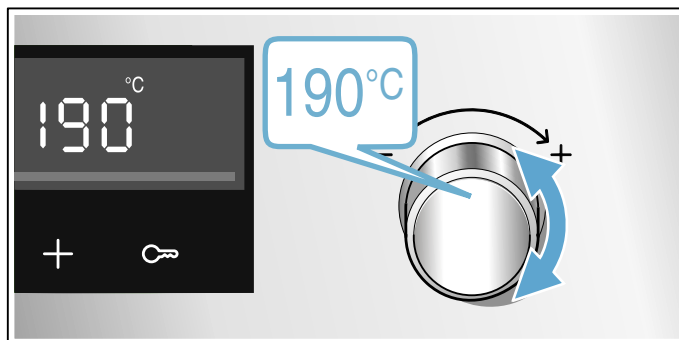
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas  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" 15. lappusē

Mainīšana



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

Ja maināt karsēšanas režīmu, temperatūra tiek mainīta uz attiecīgo noklusējuma vērtību.

Ātrā uzkaršēšana


Izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju, var saīsināt uzkaršēšanas ilgumu.


Piemērotie karšēšanas režīmi:

-  3D karstais gaiss
-  Karšēšana no augšas/apakšas


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

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

1. Iestatiet karšēšanas režīmu un temperatūru.
2. Pieskarities taustiņam .





Displejā redzams simbols .


Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karšēt.


Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un simbols  nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

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

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



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

Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 19. lappusē



Ilguma iestatīšana

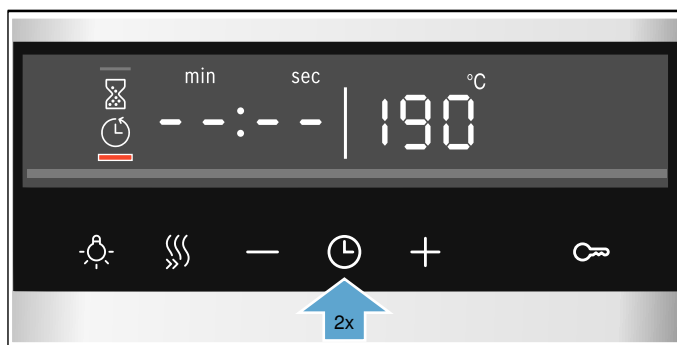
Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apstādinātu darbības režīmu.

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

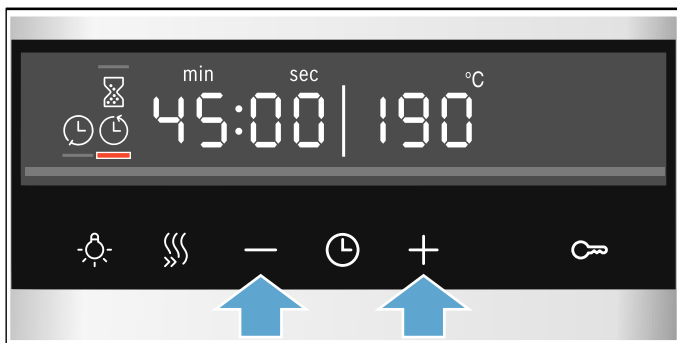
Ilguma sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms: 10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam , vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam .

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

1. Iestatiet karšēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarities taustiņam . Displejā ir iezīmēts laiks .



3. Ar taustiņu – vai + iestatiet laiku.



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

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un atcelšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

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

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

Beigu laika iestatīšana

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

Norādījumi

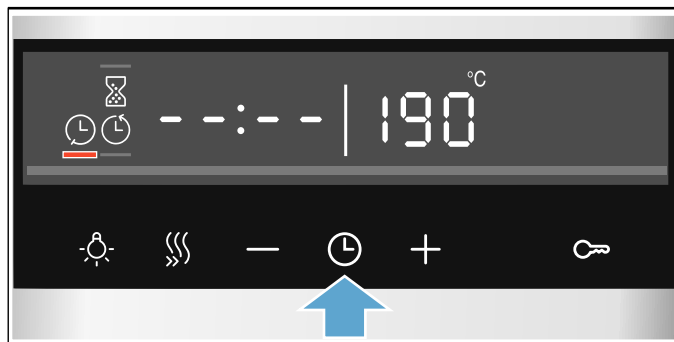
- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodaļumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

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

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

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam ⌚ un ar taustiņu – vai + iestatiet ilgumu.

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



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



Pēc dažām sekundēm ierīce lieto iestatījumus. Displejā redzams beigu laiks. Kad ierīce tiek ieslēgta, displejā redzama ilguma 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 sāka. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

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

Laika funkciju skatīšana

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



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

Taimera iestatīšana

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

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

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

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

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

Taimera laika atskaite beigusies


Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0. Lai izslēgtu taimeris, pieskarieties jebkuram taustiņam.

Mainīšana un atcelšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī ar taustiņu **-** vai **+**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas. Lai atceltu, ar taustiņu **-** atiestatiet taimera laiku uz nulli. Taimers tiek izslēgts.

Laika funkciju skatīšana


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

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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


Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

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

Norādījums: Pamatiestatījumu sadaļā var iestatīt, vai ierīces displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.
→ "Pamatiestatījumi" 19. lappusē

Pulksteņa laika maiņa

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

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






Cepeša termometrs

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

Karsēšanas veidi

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

Piemērotie karsēšanas režīmi:

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

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

Temperatūra

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

Iestatiet gatavošanas telpas temperatūru, kā ierasts, ar temperatūras izvēles taustiņu. Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

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

Iespraudiet cepeša termometru produktā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

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

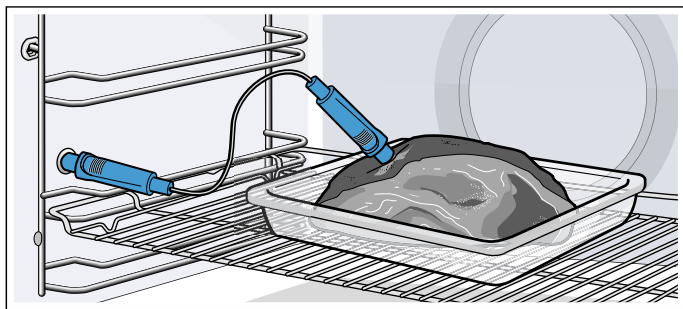
Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Pievienojiet

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

Nolieciet gaļu, vēlams ievietotu traukā, režģa vidū.



Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra kabeli. Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, attālumam starp grilēšanas sildelementu un cepeša termometru jābūt vairākus centimetrus lielam. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.


Produkta apgrozīšana

Ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

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

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Ievietojot gatavošanas nodalījumā ēdianu ar cepeša termometru, varat veikt iestatīšanu.

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

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

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

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

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Mainīšana un atcelšana

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

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

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

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

Visaptverošus datus par karsēšanas režīmu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 32. lappusē

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

Bērnu aizsardzības sistēma


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

Norādījumi


- Pamatiestatījumu sadaļā varat mainīt to, vai ir iespējams iestatīt bērnu drošības funkciju. → "Pamatiestatījumi" 19. lappusē
- Ja sildvirsmā ir savienota ar cepeškrāsni, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.


Ieslēgšana un izslēgšana

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

Turiet nospiešu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Displejā redzams attiecīgais simbols. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

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

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

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Pamatiestatījums	Izvēle
c01 Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām	1 = apmēram 10 sekundes 2 = apmēram 30 sekundes* 3 = apmēram 2 minūtes
c02 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai	1 = apmēram 3 sekundes* 2 = apmēram 6 sekundes 3 = apmēram 10 sekundes
c03 Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam	0 = izslēgts 1 = ieslēgts*
c04 Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs* 3 = gaišs
c05 Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku*
c06 Bērnu drošības funkciju var ieslēgt	0 = nē 1 = jā* 2 = jā, ar durvju fiksatoru**
c07 Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā*
c08 Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs* 3 = garš 4 = ļoti garš
c09 Uzstādītas teleskopiskās vadotnes**	0 = nē* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) 1 = jā (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c10 Ilgstoša siltuma uzturēšana pieejama	0 = nē* 1 = jā
c12 Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana	0 = nē* 1 = jā

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

** Pieejams ne visiem ierīces tiem.

Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu \ominus apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, $20\text{ }^\circ\text{C}$.
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
3. Ar taustiņu $+$ pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Šādā veidā ar taustiņu $-$ vai $+$ izejiet cauri visiem pamatiestatījumiem un nepieciešamības gadījumā mainiet vērtību ar temperatūras izvēles slēdzi.
5. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu \ominus apmēram 4 sekundes.

Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkal mainīt jebkurā brīdī.

Norādījums: Pēc strāvas padeves pārtraukuma mainītie pamatiestatījumi joprojām ir spēkā.



Brīvdienas režīms

Izmantojot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu virs 70 stundām. Ēdieni gatavošanas nodaļījumā paliek silti, un jums nav jāieslēdz vai jāizslēdz ierīce.

Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana

Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 19. lappusē

Ierīce karsē, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūru var iestatīt no 85 °C līdz 140 °C. Ilgumu var iestatīt ar pusstundas soli no 24 līdz 72 stundām.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas \mathbb{V} . Displejā redzams $5\text{ }^\circ\text{C}$.
2. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.
3. Divreiz pieskarieties taustiņam \ominus . Displejā ir iezīmēts laiks \mathbb{C} .
4. Ar taustiņu $+$ vai $-$ iestatiet laiku.

Norādījums: Beigu laiku nevar pārcelt.

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

Kad brīvdienas režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mainīšana un atcelšana

Pēc palaišanas iestatījumus vairs nevar mainīt.

Ja vēlaties atcelt ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mazgāšana

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Bīdīnājums – Aplegumu risks!

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

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

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

Ierīces iekšpusē

Emaljās virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Uzmanību! Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljās bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 22. lappusē
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
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 mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.
Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Norādījumi

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

Tīrības uzturēšana

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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


Tīršanas funkcija

Tīriet gatavošanas telpu ar tīršanas funkciju "Pirofīze". Iespējams izvēlēties trīs tīršanas līmeņus.

Līmenis	Tīršanas apjoms	Laiks
1	viegls	apt. 1 stunda 15 minūtes
2	Vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīva	apm. 2 stundas


Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīršanas līmenim. Pietiek, ja gatavošanas nodalījumā tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Nepieciešamības gadījumā var tīrīt arī biežāk. Vienā tīršanas reizē tiek patērētas apm. 2,5-4,8 kilovatstundas.

Norādījumi

- Jūsu drošībai ierīces durvis automātiski nobloķējas, kad ir sasniegta noteikta temperatūra. Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšana simbols  vairs nav redzams displejā.
- Tīršanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījuma apgaismojums netiek ieslēgts.

Brīdinājums

Apdegumu risks!

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

Brīdinājums

Bīstami veselībai!

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

Pirms tīršanas funkcijas

Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Izņemiet piederumus, traukus un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Lai uzzinātu, kā izņemt statīvus, skatiet attiecīgo nodaļu. → "Statīvs" 24. lappusē

Notīriet ierīces durvis un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu!


Brīdinājums **Ugunsbīstamība!**

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

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

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


1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Pirolīze .
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas līmeni.

Displejā tiek parādīts katra līmeņa ilgums.


Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīrīšanas funkcija.

Displejā redzama laika atskaite.



Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc palaišanas ierīces durvis nobloķēsies. Displejā redzams simbols .

Kad tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams ilgums 0. Izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Ierīces durvis var atvērt tikai pēc tam, kad gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis un bloķēšanas simbols  vairs nedeg.

Beigu laika pārceļšana

Beigu laiku var pārcelt uz vēlāku laiku. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu  iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc ieslēgšanās tīrīšanas līmeni vairs mainīt nevar.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

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

Ierīces durvis var palikt bloķētas, līdz gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis un displejā nodziest bloķēšanas simbols.

Pēc tīrīšanas funkcijas

Pagaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir kārtīgi atdzisis. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

Ievietojiet atpakaļ statīvus.

Norādījums: Stipru netīrumu dēļ uz emaljētajām virsmām var palikt balti nosēdumi. Tie ir pārtikas produktu pārpalikumi un ir nekaitīgi. Tie neietekmē ierīces darbību. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

Statīvs

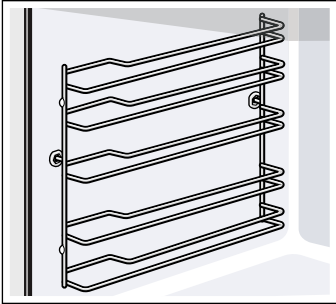
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

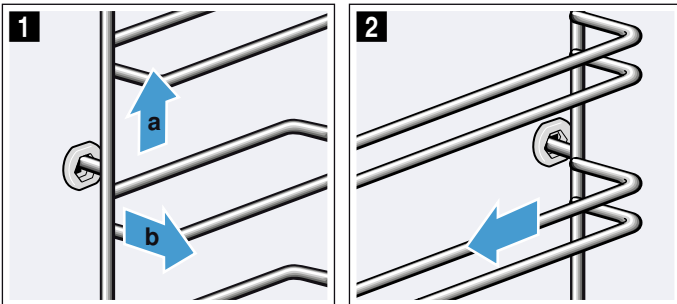
⚠ Brīdinājums – Apgdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

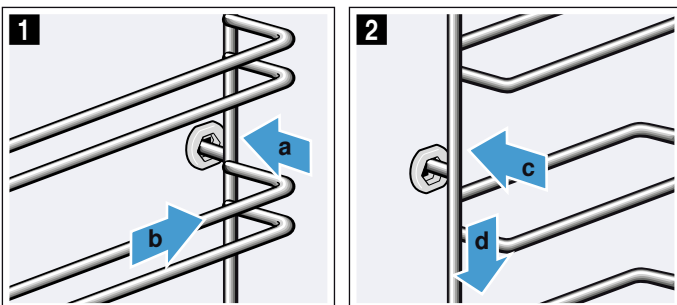


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus neīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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



Ierīces durvis

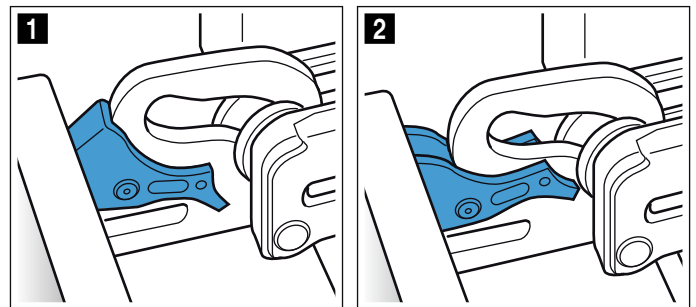
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

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

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



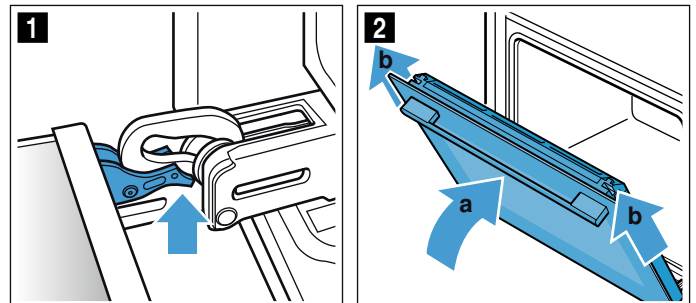
⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

Ierīces durvju izņemšana

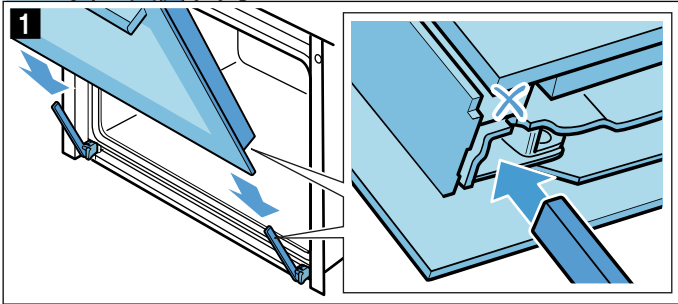
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



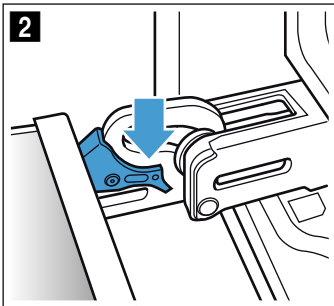
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

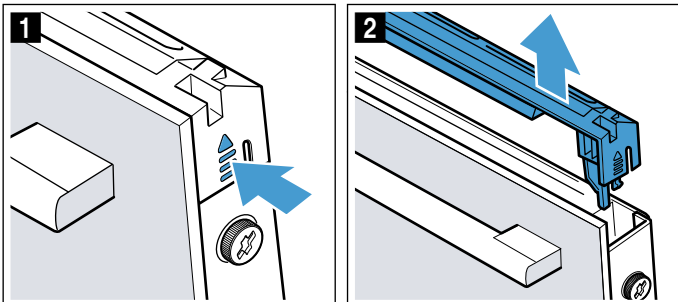


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

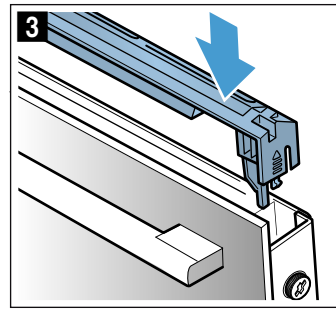
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu. → "Mazgāšana" 21. lappusē

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



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

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



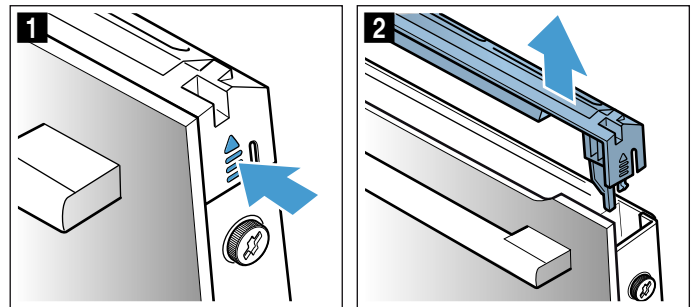
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

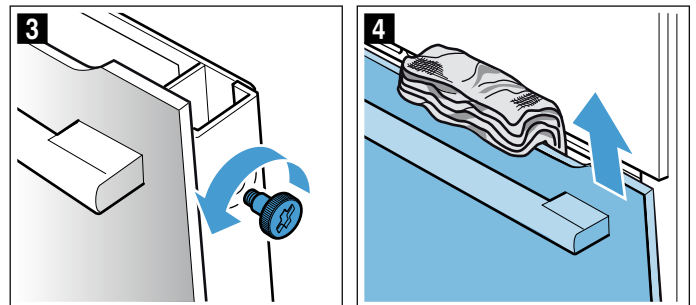
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

Plākšņu izņemšana

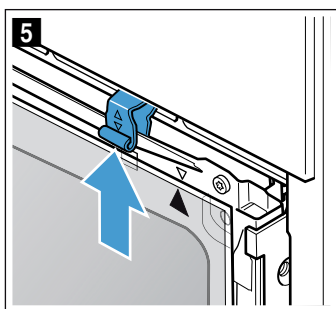
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



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



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



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Brīdinājums

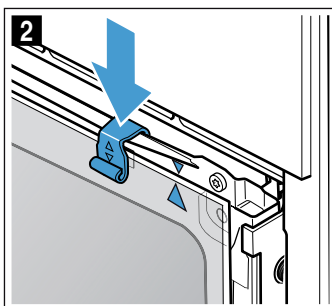
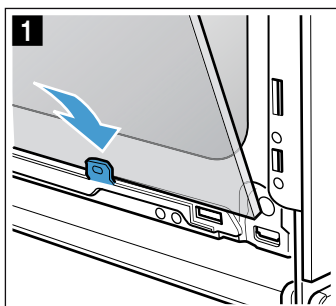
Savainošanās risks!

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

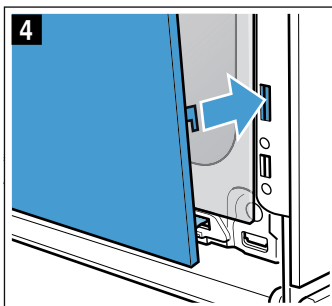
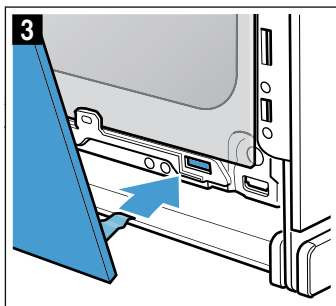
Plāksņu ievietošana

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

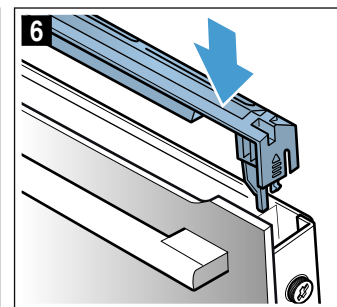
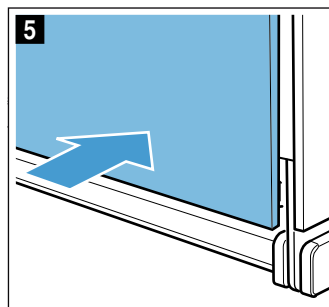
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (1 attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (2 attēls).



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



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



9. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

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" 32. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg atslēgas simbols vai SAFE .	Aktīvā bērnu drošības funkcija.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiešu taustiņu ar atslēgas simbolu.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols.	Durvis ir noblokētas ar bērnu drošības funkciju.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiešu taustiņu ar atslēgas simbolu. Blokēšanu iespējams izslēgt pamatiestatījumos.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols  .	Ierīces durvis ir noblokētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Pagaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis un ir nodzisis atslēgas simbols  .
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā mirgo h .	Ierīce nav pietiekami atdzisusi.	Izslēdziet ierīci, ļaujiet tai atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna.
Ierīce nekarsē. Displejā mirgo kols. Dažu ierīču displejā redzams arī d .	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un apmēram 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu, pamatiestatījumu sadaļā iestatot c 13 vai c b vērtību  . → "Pamatiestatījumi" 19. lappusē


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" 28. lappusē

Maksimālais darbības režīma ilgums

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

Tas, kad tiek sasniegts maksimālais darbības ilgums, atkarīgs no dažādiem ierīces iestatījumiem.

Sasniegts maksimālais darbības ilgums

Displejā redzams **F8**.

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Ja nepieciešams, var veikt jaunus iestatījumus.

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

Gatavošanas nodaļuma augšējās lampas spuldzes maiņa

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

Turiet halogēno spuldzi, izmantojot sausu drānu. Tādējādi tiek pagarināts spuldzes darbūms. 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 – Apledzumu risks!

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

Programmas

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

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

Trauks

Ievērojiet trauku ražotāja sniegtos norādījumus.

Piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus (līdz 300 °C).

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

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

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Trauka lielums

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

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

Ēdiena sagatavošana

Izmantojiet saldētos produktus tieši no saldētavas. Lai pagatavotu gaļas ēdienus, izmantojiet svaigus pārtikas produktus, vēlams ledusskapja temperatūrā.

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

Nosveriet ēdienu. Svārs jāzina, lai veiktu pareizus iestatījumus. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svāru.

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

Programmas

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

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

Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	Ievietošanas līmenis	Iestatāmais svārs	Norādījumi
01 Pica ar plānu pamatni	saldēta, iepriekš apcepta	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Gatavošanas nodalījumam sākšanas brīdī jābūt aukstam. Ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
02 Pica ar biezu pamatni	saldēta, iepriekš apcepta	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Gatavošanas nodalījumam sākšanas brīdī jābūt aukstam. Ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
03 Lazanja	saldēta	Sākotnējā iepakojumā	Nē	3	Kopējais svārs	-
04 Fritēti kartupeļi	saldēti	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Izvietojiet blakus citu citam uz universālās pannas.
05 Saldētas maizītes	saldētas, iepriekš apceptas	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	-
06 Kartupeļu sacepums	-	Sacepumu veidne bez vāka	Nē	2	Kopējais svārs	-
07 Pastas sacepums	ar iepriekš pagatavotu pastu	Sacepumu veidne bez vāka	Nē	2	Kopējais svārs	-


Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	lestatāmais svars	Norādījumi	
08	Krāsni cepti veseli kartupeļi	nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	Nē	3	Kopējais svars	-
09	Dārzeņu sautējums	veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ilgī gatavojamos dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamos dārzeņus (piemēram, tomātus)
10	Gaļas sautējums	-	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
11	Gulašs	Kubiciņos sagriezta liellopu gaļa vai cūkgaļa ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
12	Vesela zivs	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Zivs svars	-
13	Vista bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Nē	2	Vistas svars	ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu
14	Vistas gaļas gabali	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Smagākā gabala svars	-
15	Titara krūtiņa	nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Titara krūtiņas svars	-
16	Pile bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Piles svars	-
17	Zoss bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Zoss svars	-
18	Sautēts liellopa gaļas cepetis	piemēram, muguras gabals, priekšplecis, iegurnā gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Gaļu ievietojiet traukā tā, lai šķidrums gandrīz nosegtu visu pamatni	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
19	Vidēji liels , rostbifs	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep; ielieciet traukā ar tauku daļu uz augšu
20	Liellopa gaļas ruletis	pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Gandrīz pilnīgi pārklājiet ruletis, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Visu pildīto rulešu svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
21	Svaigas maltās gaļas cepetis	Maltas cūkgaļas, liellopu vai jēra gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	Nē	2	Cepeša svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
22	Vidēji lieli jēra , stilbi	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu

Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	lestatāmais svars	Norādījumi
23 Jēra stilbi, sautēti	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
24 Teļa gaļas cepetis, cauraudzis	piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
25 Liess teļa gaļas cepetis	piemēram, gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
26 Brieža stilbs	bez kaula, sālīts	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	-
27 Vesels trusis	sagatavots termiskajai apstrādei, iekšpuse ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	-
28 Cūkas kakla cepetis	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
29 Cūkgaļas cepetis ar kraukšķīgu ādu	piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	ielieciet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar daudz sāls
30 Cūkas filejas cepetis	ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu

Programmas iestatīšana

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



Svaru var iestatīt tikai paredzētajā svara diapazonā.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdži pozīcijā Programmas .
2. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vajadzīgo programmu.
3. Ar temperatūras izvēles slēdži iestatiet ēdiena svaru. Pēc dažām sekundēm programma tiek palaista. Displejā redzama laika atskaite.

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

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

Programmas ilgums

Varat skatīt iestatītās programmas ilgumu. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek iezīmēts ilguma simbols. Vēlreiz vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz atkal tiek rādīta programma vai svars.

Iepriekš iestatīto programmas ilgumu nevar mainīt.



Turpmāka gatavošana

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

Norādījums: Turpmākās gatavošanas laiks nav ierobežots.

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

Beigu laika pārceļšana

Dažām programmām var pārceļt beigu laiku atpakaļ. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu  iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc palaišanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas telpā var veidoties liels daudzums ūdens tvaika.

Ierīce ir enerģiju taupoša un darbības laikā izdala tikai nedaudz siltuma. Augstās temperatūras atšķirības starp ierīces iekštelpu un ārpusi dēļ, uz durvīm, vadības lauka vai uz blakus mēbeļu virsmām var izveidoties kondensāts. Tā ir ierasta fizikāla parādība. Izmantojot iepriekšējo karsēšanu vai uzmanīgi atverot durvis, iespējams izvairīties no kondensāta veidošanās.

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 ārpuses, bet nav izcepies pilnīgi.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāni 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 cepeškrāns uzkaršēšanas.

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 sasniežat 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 uzkaršējot, šis efekts pazūd.

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

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. 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.

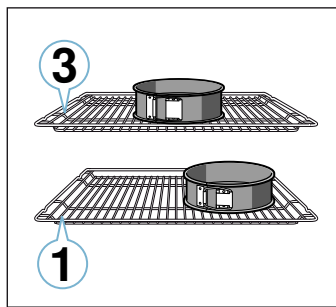
Cepšana divos līmeņos

- 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.



Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Vienkārtais kūkss	Apaļa/taisnstūra veidne	2	☼	140-150	75-85
Vienkārtais kūkss, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1	☼	140-150	70-85
Kūkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	2	☼	150-170	60-80
Tortes pamatne no kūksa mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3	☼	160-180	20-30

* Iepriekš uzkaršējiet

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" 12. 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 receptšu norādījumi var atšķirties.

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Maize un smalkmaizītes

Uzmanību!

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

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
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	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Kūkss ar garnējumu	Cepamā plāts	3	☐	160-180	20-45
Kūkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☒	140-160	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepamā plāts	2	☐	170-190	30-45
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	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 plāts	3	☐	160-180	15-20
Rauga mīklas kūkas ar sausu garnējumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	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 plāts	3+1	☒	150-170	45-65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	☐	160-170	35-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☐	180-200*	10-15
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 uzkaršēšanas 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 uzkarsējiet

** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, 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	☉	-	200-220	20-40
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	☉	-	200-220	40-60
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
Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3	☐	-	200-220	15-20
Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3	☐	-	220-240	15-25

* Iepriekš uzkarsējiet

Pica, pīrāgi un sāļās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3	☉	190-210	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	180-200	30-40
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2	☉	250-270*	8-13
Atdzesēta pica	Režģis	3	☉	190-210	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2	☉	190-210	15-20
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	20-25
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

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	2		190-210	25-35
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	65-75
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	2		180-200	35-50
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50

* Iepriekš uzkaršējiet

Cepšanas ieteikumi

Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelip 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 cepampāra loksni atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes.	Ļaujiet konditorejas izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tas joprojām neatdalās, uzmanīgi atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājiet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Sacepumi un 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.

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" 12. lappusē

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ieļējiet 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

⚠ Bīdīnājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

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

⚠ Bīdīnājums – Applaucēšanās risks!

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

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

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

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri 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.

→ "Cepeša termometrs" 17. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst piedāvātajām svāra vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svāru, 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 1/2–2/3 no norādītā laika.

Putnu gaļa

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

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

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

Ja apgriezat 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 strēmeliņiem.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. 1/2 cm augstumā.

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, naģeti, 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 3	35-40 3-5
Zoss, 3 kg	Bez vāka	2		140 160	130-140 50-60
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Ar vāku	2	 	150-160 230-240	80-90 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

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

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

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

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

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

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

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

Zivs

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

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

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

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas 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	130-150*****
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	140-160
Teļa stilbs, 1,5 kg	Ar vāku	2		-	200-220	125-140
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	70-80

* Iepriekš uzkaršējiet

** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

*** Bez apgrīšanas

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

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

Zivs

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		160-180	20-30***
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piemēram, 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 bieza	Ar vāku	2		170-190	35-45
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piemēram, forele	Ar vāku	2		170-190	40-50
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Ar vāku	2		180-200	55-65

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Dārzeni un piedevas

levērojiet norādījumus tabulā.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	10-15
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	45-60
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, frī kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, cepti rīvīti kartupeļi	Universālā panna	3		200-220	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	30-40

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40-45	8-9h
Suflē porciju formiņās	Porciju veidnes	2		160-180	35-45

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

Lēna sautēšana

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

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota augstākās kvalitātes gaļas (piemēram, mīkstiemi liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai vidēji jēli izceptiem. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

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

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

Pēc lēnās sautēšanas gaļu var sagriezt uzreiz. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Ja tiek izmantota šī metode, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Norādījums: Ja izmanto lēnās sautēšanas režīmu, nav iespējams lietot režīmu ar laika aizkavi un iestatītu beigu laiku.

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz režģa 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu skatiet ieteikumos aiz iestatījumu tabulas.

Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet apmēram 15 minūtes.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Bez vāka	2		6-8	95*	60-70
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2		4	120*	70-80
Titāra krūtiņa, bez kaula, 6,5–8,5 cm bieza, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2		6-8	120*	140-180
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	150-210
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2		4-6	85*	75-100
Liellopu gaļas gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2		6-8	100*	160-220
Liellopu gaļas fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	90-150
Rostbīfs, 5–6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	120-180
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2		4	80*	40-80
Teļa iegurņa gabals, 7–10 cm, biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	250-310
Teļa gaļas fileja, vesela	Bez vāka	2		4-6	85*	100-160
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		4	80*	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2		4	85*	30-70
Aitas gurns bez kauliem, 1 kg, siets	Bez vāka	2		6-8	95*	150-210

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

Izmantojot 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 izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.

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





Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

Ļoti 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 sagriez produktus, jo ātrāk sasniedz 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 burkās, atstājot brīvus apmēram 2 cm līdz augšējai malai.

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

Dārzeņi: pēc neilga laika burkās 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 viena litra burkām. 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.)
Dārzeni, 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
Dārzeni, 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 izplūdis mitrums. Mīklu nepārklājiet.

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

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2	☐	1.	35-40	25-30
	Cepamā plāts	2	☐	2.	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2	☐	1.	35-40	60-75
	Karstumizturīgi trauki	2	☐	2.	35-40	45-60

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.

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.

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. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā 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

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*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	☉	150*	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	140*	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	☉	140*	25-35
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	70-90
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	☉	160-180	70-90

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

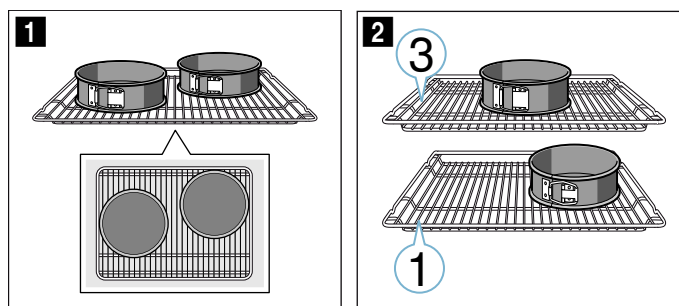
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

Grilēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Apceptas tostermaizes	Režģis	5	☐	3	5-6*
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali	Režģis	4	☐	3	25-30**

* Iepriekš neuzkaršēt

** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet



Norādījumi

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

Grilēšana

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001416156

980903