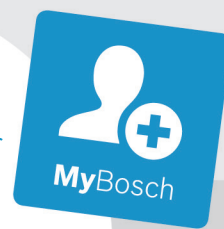




BOSCH

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



Brīvstavoša plīts

HKA090220U

[lv] Lietošanas instrukcija

Brīvstavoša plīts

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4
	Svarīgi drošības norādījumi	4
	Halogēnspuldze	5
	Bojājumu iemesli	6
	Sildvirsmas	6
	Cepečkrāsns bojājumi	6
	Cokla atvilktnes bojājumi	6
	Vides aizsardzība	7
	Enerģijas taupīšana	7
	Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām	7
	Videi nekaitīga utilizācija	8
	Uzstādīšana un pieslēgšana	8
	Elektriskais pieslēgums	8
	Blakus esošās mēbeles	9
	Stiprināšana pie sienas	9
	Durtiņu drošības ierīce	9
	Pasākumi transportēšanas laikā	9
	Ierīces apraksts	10
	Vispārīga informācija	10
	Ēdiena gatavošanas zona	10
	Vadības panelis	11
	Gatavošanas nodalījums	12
	Aprīkojums	12
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	12
	Piederumu ievietošana	12
	Papildpiederumi	13
	Pirms pirmās lietošanas reizes	14
	Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	14
	Gatavošanas nodalījuma iestatīšana	14
	Iestatīšana	14
	Lielais divriņķu sildriņķis ar cepeštrauka zonu	14
	Gatavošanas tabula	14
	Ierīces lietošana	16
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	16
	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	16
	Ātrā uzkaršēšana	16
	Mazgāšana	17
	Mazgāšanas līdzekļi	17
	Tīrības uzturēšana	19
	Statīvs	19
	Statņu demontēšana un montēšana	19

	Ierīces durvis	20
	Cepečkrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana	20
	Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana	21
	Durvju papildu drošība	21
	Traucējumi. Kā rīkoties?	22
	Kļūmju tabula	22
	Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	22
	Klientu apkalpošanas dienests	23
	E numurs un FD numurs	23
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	23
	Vispārēji norādījumi	23
	Cepumi un kūkas	24
	Sacepumi un pudiņi	27
	Gaļa, putnu gaļa un zivs	28
	Dārzeņi un piedevas	31
	Jogurts	31
	Akrilamīds pārtikas produktos	31
	Žāvēšana	32
	Pasterizācija	32
	Mīklas raudzēšana	33
	Atkausēšana	33
	Pārbaudes ēdieni	34

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

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

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

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

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

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

12. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

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.
- 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.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarst, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā nenovietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Eksploataācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciot iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

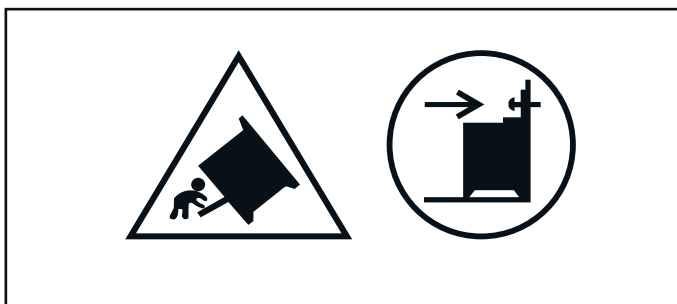
⚠ Brīdinājums – Aplaucēšanās draudi!

- 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.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Saduroties ar atvērtām ierīces durvīm, var būt savainojumus. Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

⚠ Brīdinājums – Apgāšanās risks!



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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Halogēnspuldze

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Bojājumu iemesli

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.

- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmas nav piemērota.

Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti nobērsumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tad, ja durvīs ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.

- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīs darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīkst lietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā. → "Mazgāšana" 17. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.
- Grilēšana: grilējot neievietojiet cepamo plāti vai universālo pannu augstāk par 3. līmeni. Lielajā karstumā tās deformējas un izņemšanas laikā var sabojāt emalju. 4. un 5. līmenī grilējiet tikai uz režģa.

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

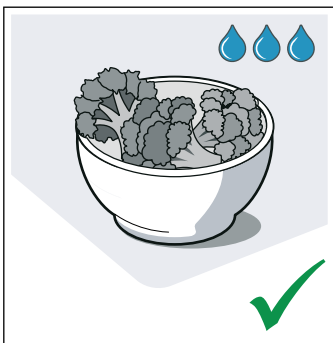
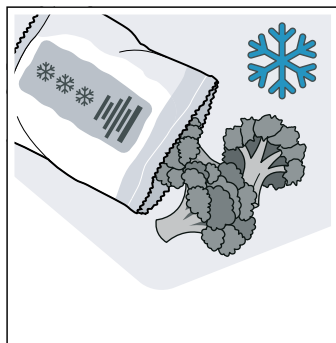
Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Vides aizsardzība

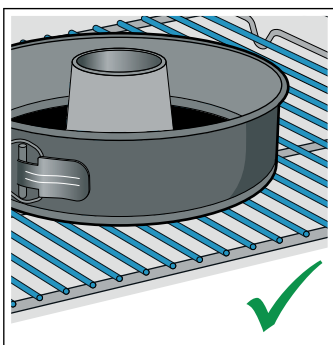
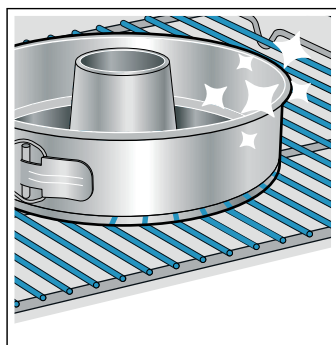
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi izmantot.

Enerģijas taupīšana

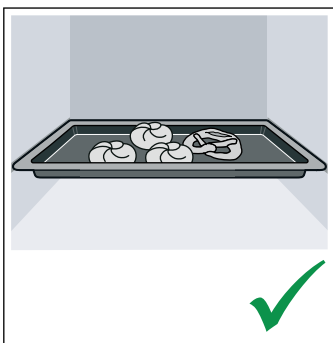
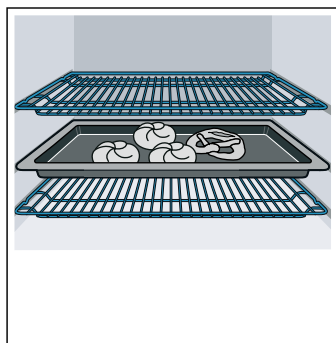
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



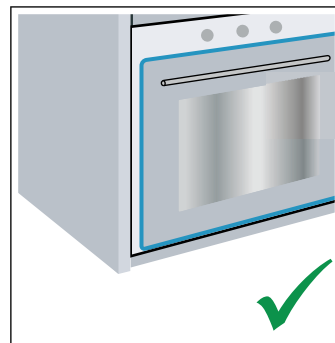
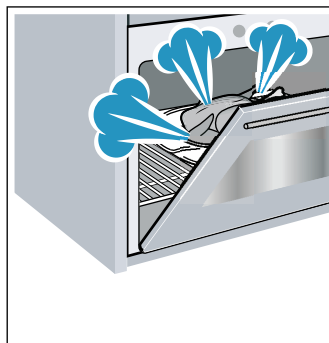
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



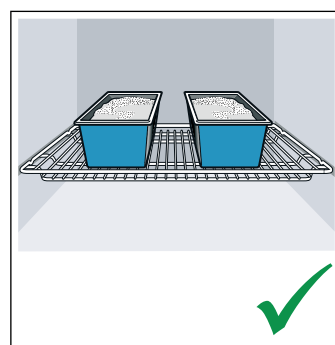
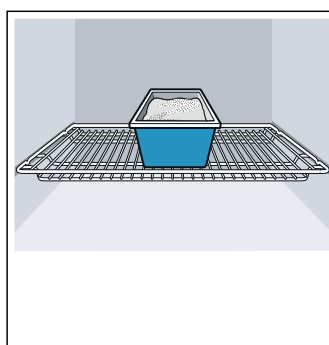
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

Elektroenerģijas taupīšana sildvirsmām

- Izmantojiet katlus un pannas ar bieziem un gludiem dibeniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ņemiet vērā: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz elektroenerģijas.
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat četras reizes vairāk elektroenerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā jūs ietaupīsiet elektroenerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Pārslēdziet savlaicīgi uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Izmantojiet atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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



Uzstādīšana un pieslēgšana

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

Elektriskais pieslēgums

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

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

Uzmanību!

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



Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Pieskaršanās spriegumam pieslēgtām detaļām var izraisīt elektrotraumu.

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

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, ka:

Norādījumi

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

Informācija montierim

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

Blakus esošās mēbeles

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

Stiprināšana pie sienas

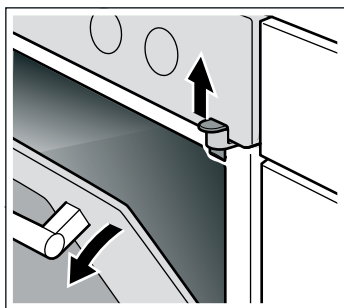
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Durtiņu drošības ierīce

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

Cepeškrāsns durtiņu atvēršana

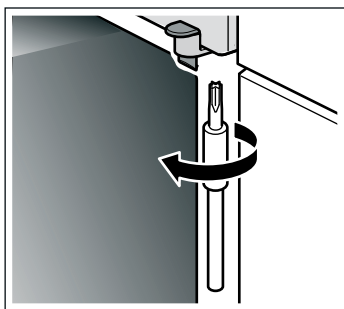
Drošības ierīci paspiediet uz augšu (A attēls).



Durtiņu drošības ierīces noņemšana

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

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



3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Pasākumi transportēšanas laikā

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

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

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

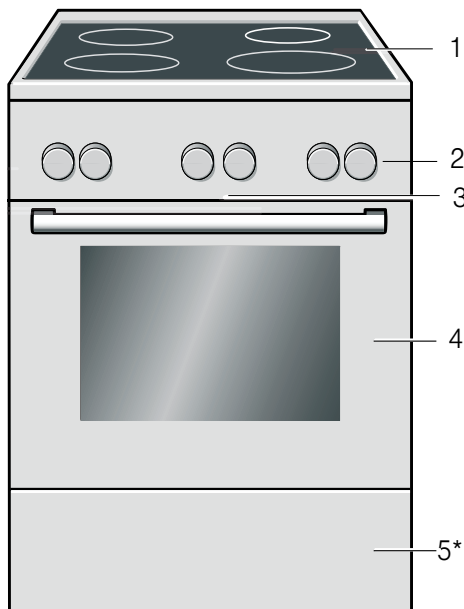
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Ierīces apraksts

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

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.

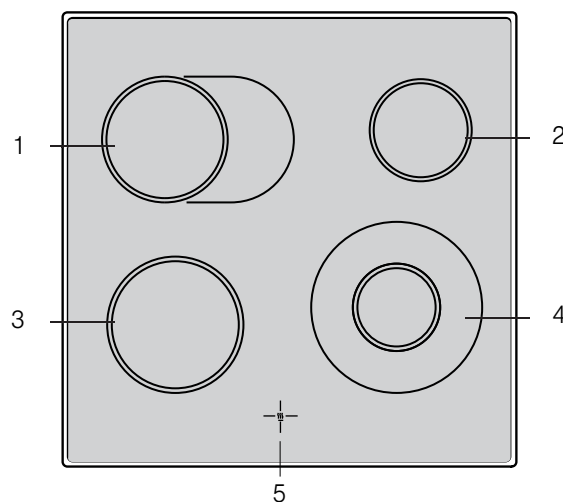


Paskaidrojums	
1	Sildvirsmā**
2	Vadības panelis**
3	Dzesējošais ventilators
4	Cepeškrāsns durvis**
5*	Apakšējā atvilktnē**
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm)	
** Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.	

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

Ēdiena gatavošanas zona

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



Paskaidrojums	
1	Sildriņķis 17 cm ar cepeštrauka zonu 17x26 cm
2	Sildriņķis 14,5 cm
3	Sildriņķis 18 cm
4	Divriņķu sildriņķis 21 un 12 cm
5	Paliekošā siltuma indikators

Atlikušā siltuma rādījums

Katram sildvirsmas sildriņķim ir atlikušā siltuma rādījums. Tas rāda, kuri sildriņķi vēl ir karsti. Pat ja sildvirsmā ir izslēgta, indikators mirdz, kamēr sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Lai taupītu enerģiju, atlikušo siltumu var izmantot, piemēram, lai saglabātu siltu nelielu ēdiena daudzumu.

Vadības panelis

Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

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 veids	Lietojums
	3D karstais gaiss Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas veids tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
	Saudzējošais karstais gaiss Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas ar lēnu temperatūras paaugstināšanu. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa un augšējā sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Vispiemērotākā ir temperatūra līdz 200 °C.
	Picas gatavošana Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	Lielu gabalu grilēšana Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa uzkarst visa virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators tiek pārmaiņus ieslēgts un izslēgts. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

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

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

Temperatūra

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

Pozīcija	Nozīme
●	Nulles pozīcija Ierīce nekarsē.
50-275	Temperatūras diapazons Iestatāmā temperatūra gatavošanas nodalījumā (°C).

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

Temperatūras rādījums

Kad ierīce karsē, virs temperatūras izvēles slēdža deg indikatora lampiņa. Karsēšanas posmu starplaikā tā izslēdzas.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vislabākais brīdis, kad ievietot ēdienu, ir tad, kad indikatora lampiņa nodziest pirmo reizi.

Norādījumi

- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.
- Kad ir iestatīta iekšpuses apgaismojuma funkcija un temperatūra, iedegas arī indikatora lampiņa. Ierīce nesilda.

Sildvirsmu slēdži

Ar četriem sildvirsmu slēdžiem jūs varat iestatīt atsevišķo sildvirsmu karstumu.

Pozīcija	Nozīme
0	Nulles pozīcija Sildvirsmas ir izslēgtas.
1-9	Gatavošanas līmeņi 1 = mazākā jauda 9 = lielākā jauda
CO	Papildu virsmas pieslēgšana Pieslēgt cepeštrauka zonu
⊙	Papildu virsmas pieslēgšana Pieslēgt lielo divriņķu sildriņķi

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora lampiņa.

Gatavošanas nodalījums

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

Ierīces durvju atvēršana

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

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

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

Dzesēšanas ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

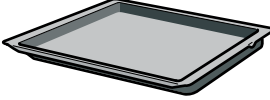
Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

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

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

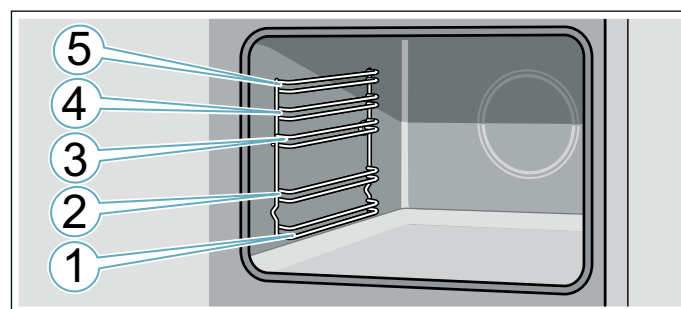
Piederumus papildus iespējams iegādāties klientu servisā, specializētos veikalos vai internetā.

Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē funkciju darbību. Tiklīdz tie atdziest, sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

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

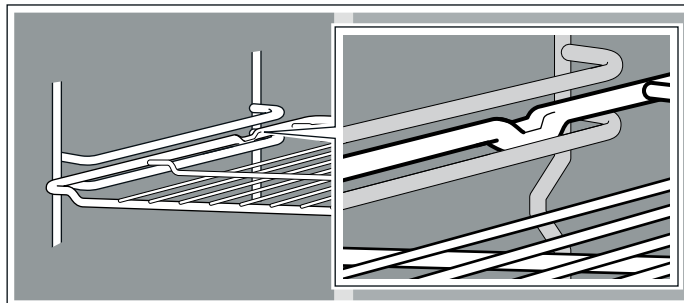
Dažās ierīcēs augšējais ievietošanas līmenis gatavošanas nodalījumā ir atzīmēts ar grila simbolu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkāt aptuveni līdz pusei.

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



Norādījumi

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

Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → *"Klientu apkalpošanas dienests" 23. 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.

Profesionālā panna

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

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

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

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos

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

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

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

Veiciet norādītos iestatījumus. Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas režīmu un temperatūru. → *"Ierīces lietošana" 16. 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.

Gatavošanas nodalījuma iestatīšana

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

Iestatīšana

Ar sildriņķu slēdžiem var iestatīt atsevišķo sildriņķu karstumu.

Pozīcija 0 = izslēgts

Pozīcija 1 = zemākā pakāpe

Pozīcija 9 = augstākā pakāpe

Ieslēdzot sildriņķi, mirdz indikatora spuldzīte.

Lielais divriņķu sildriņķis ar cepeštrauka zonu

Šiem sildriņķiem iespējams mainīt izmērus.

Mainīt uz lielāku izmēru

Pagrieziet sildriņķa slēdzi līdz 9. gatavošanas līmenim – sajūtīsiet nelielu pretestību – tad grieziat līdz simbolam  = lielais divriņķu sildriņķis vai

 = cepeštrauka zona

Pēc tam pagrieziet, lai iestatītu vēlamo gatavošanas līmeni.

Mainīt uz mazāku izmēru

Pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 līmenī un iestatiet no jauna.

Mazais divriņķu sildriņķis ir piemērots mazu daudzumu uzsildīšanai.

Uzmanību!

Nekad negrieziet pāri simboliem  vai  uz līmeni 0.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Uzsildot biezus šķidros ēdienus, regulāri tos apmaisiet.

Uzvārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūras, želatīns	1	-
Sviests	1-2	-
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1-2	-
* Tālākā gatavošana bez vāka		
** Bez vāka		

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Vārīt, turot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4*	20-30 min.
Zivis	3*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram "Bechamel" mērce	1	3-6 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	3	15-30 min.
Kartupeļi ar mizu	3-4	25-30 min.
Nomizoti kartupeļi	3-4	15-25 min.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	5*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3-4	15-60 min.
Dārzeņi	3-4	10-20 min.
Dārzeņi, saldēti	3-4	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	3-4	-
Sutināšana		
Ruletes	3-4	50-60 min.
Sutināti cepeši	3-4	60-100 min.
Gulašs	3-4	50-60 min
Cepšana**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	4-5	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	4-5	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	5-6	turpināt.
* Tālākā gatavošana bez vāka		
** Bez vāka		

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

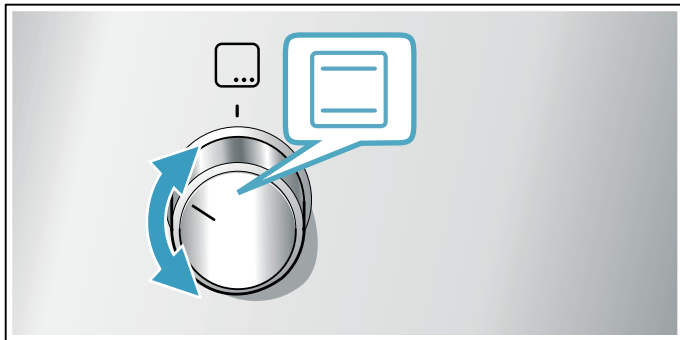
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

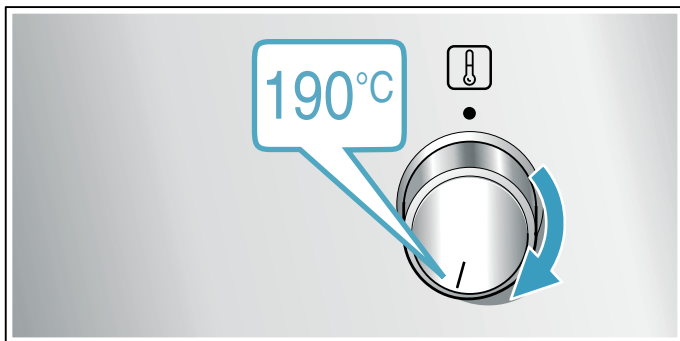
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

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.

Mainīšana

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

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Pēc tam vislabāk izmantotiet:

-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

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

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

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

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.

Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, karsēšanas rādījums nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Mazgāšana

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

Mazgāšanas līdzekļi

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

Tīrot sildvirsmas:

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

Tīrot cepeškrānsi:

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

Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.



Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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

* IZVĒLES (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

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

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

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

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm atkarībā no ierīces veida)

Norādījumi

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

Tīrības uzturēšana

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

Bīdīnājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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

Statīvs

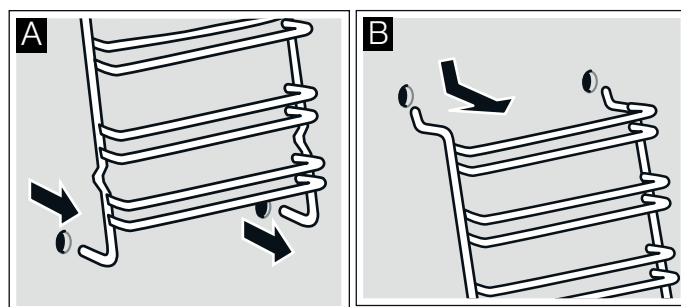
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Statņu demontēšana un montēšana

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

Statņu demontēšana

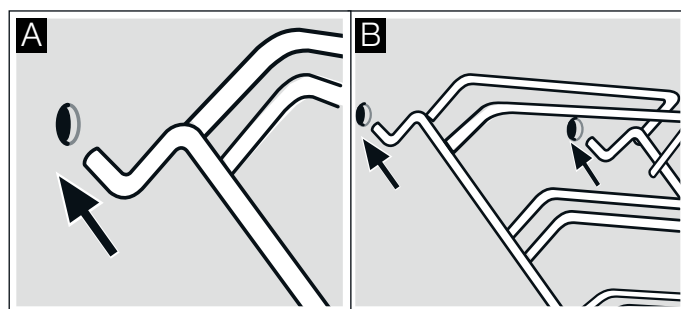
1. Izceliet apakšējos statņus un pavelciet tos nedaudz uz priekšu. Izvelciet no nostiprinājuma atveres pagarinājuma tapīņas apakšējā statņu zonā (A attēls).
2. Pēc tam paceliet statņus uz augšu un uzmanīgi izņemiet (B attēls).



Notīriet statnes ar skalošanas līdzekli un suku. Cietu netīrumu noņemšanai izmantojiet suku.

Statņu montēšana

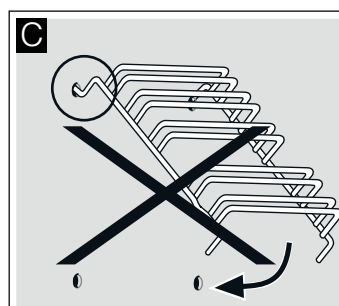
1. Uzmanīgi ievietojiet augšējos caurumos abus āķus. (A–B attēls)



Bīdīnājums

Nepareiza uzstādīšana!

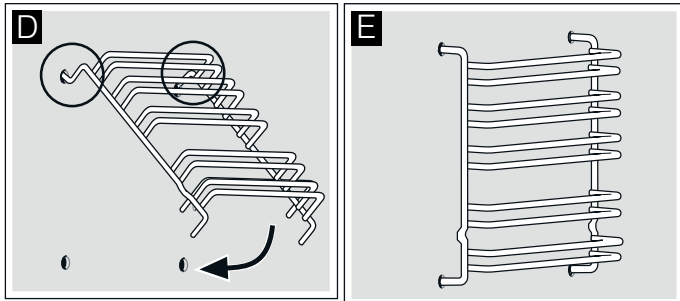
Nekad nekustiniet statņus, kamēr abi āķi nav pilnībā ievietoti augšējos caurumos. Šādā veidā varētu tikt bojāta emalja, līdz ar to tā varētu salūzt (C attēls).



2. Abi āķi ir pilnībā jāiemontē augšējos caurumos. Tikai tad varat lēni un uzmanīgi spiest statņus uz leju un iemontēt tos apakšējos caurumos (D attēls).

3. Abas statnes iemontējiet cepeškrāsns sānu sienās (E attēls).

Pareizi iemontējot abas statnes, attālumam starp diviem augšējiem ievietošanas augstumiem ir jābūt lielākam.



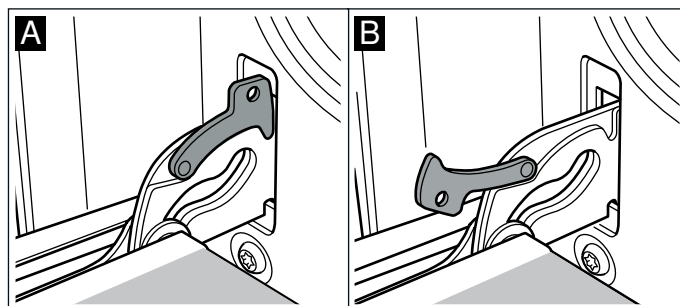
Ierīces durvis

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

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

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

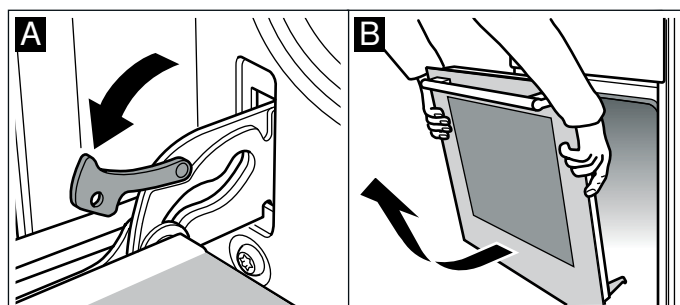


⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Durtiņu demontēšana

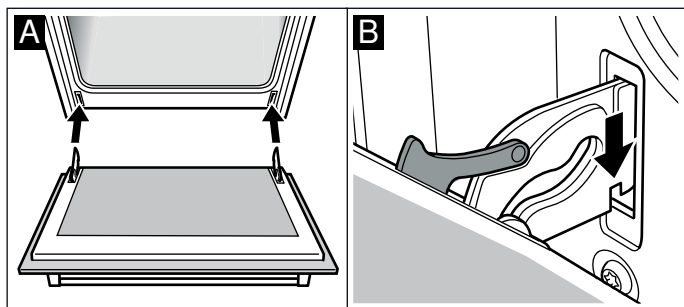
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



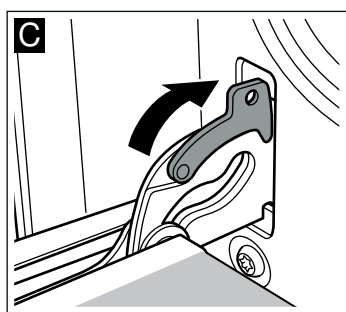
Durīņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durīņas.

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



3. Atkal aiztaisiet abas fiksēšanas sviras (C attēls). Aizveriet cepeškrāsns durīņas.



⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

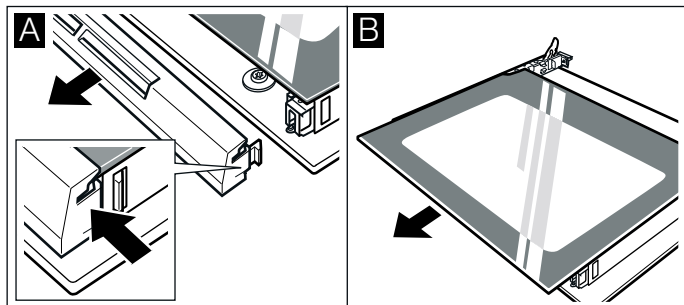
Ja cepeškrāsns durīņas nejauši izkrit vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durīņu stiklu izņemšana un ielikšana

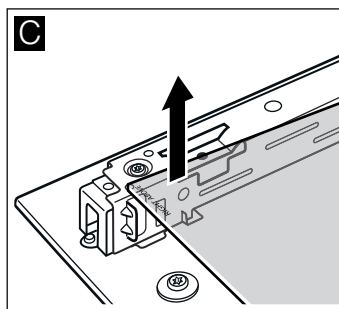
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durīņām var izņemt stiklus.

Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durīņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārsegu cepeškrāsns durīņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespiediet uzliktnus (A attēls).
3. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu (B attēls).



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

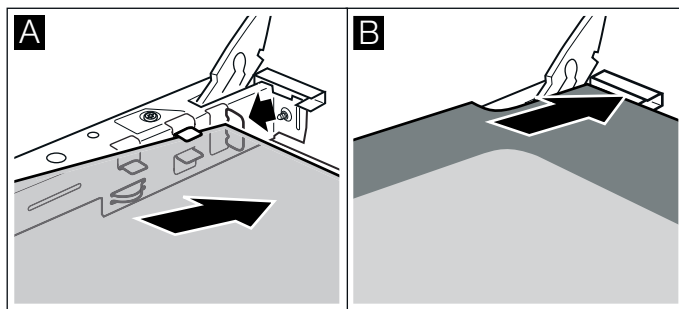
⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Montāža

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

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



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

Izmantojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Durvju papildu drošība

Ēdieniem ar garāku gatavošanas laiku cepeškrāsns durvis var ļoti sakarst.

Kad cepeškrāsns darbojas, pieskatiet mazus bērnus un nelaidiet tos pie cepeškrāsns.

Pieejamas papildu ierīces, kas neļauj pieskarties cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzlieciet šīs aizsargierīces.

Šo papildaprīkojumu (11023590) varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Kļūmju tabula

Ja kāds ēdiena neizdodas, lasiet sadaļā **minēto informāciju**. **Mēs esam pārbaudījuši ēdienus mūsu pavāru studijā**. Šeit atradīsiet noderīgus padomus un informāciju par gatavošanu un cepšanu.

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/informācija
Cepeškrāsns nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai drošinātājs nav bojāts.
	Strāvas zudums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves lampa vai citas virtuves ierīces.
Cepeškrāsns nav karsta.	Uz kontaktu daļām sakrājušies putekļi.	Pagrieziet slēdžu rokturus dažas reizes pa labi un pa kreisi.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!!

Remonts, kas nav veikts atbilstoši norādēm, ir bīstams. Remontu drīkst veikt tikai mūsu klientu apkalpošanas dienesta tehniķis.

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 darbības laiks. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

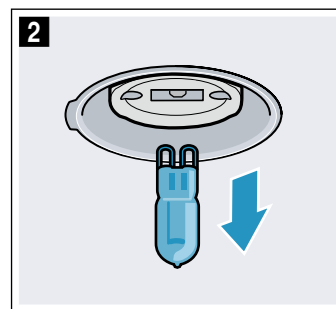
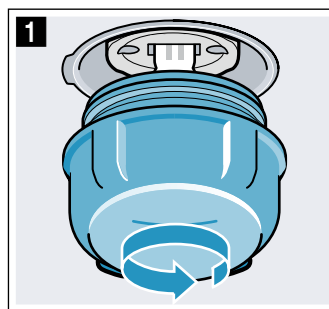
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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



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



Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests	

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

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

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



Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

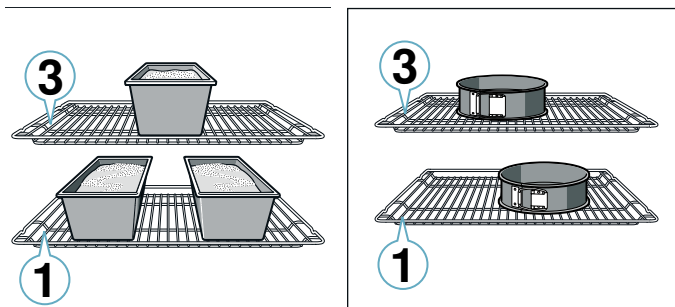
- 2. līmenis, augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa
- 3. līmenis, plakans ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens

Cepšanai vairākos līmeņos

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

Cepšana divos līmeņos

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



Cepšana trīs līmeņos

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

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

Piederumi

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

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 12. lappusē

Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks, min.
Vienkārta biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2		160-180	50-60
Vienkārta biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Biskvīta kūka ar pildījumu	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	30-40
Augļu vai biezpiena torte ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strūdele	Pīrāga veidne	1		200-240	25-50
Plāceniši	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kūkas	Kēksu veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā forma Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	35-45

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 receptu 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.

Uz plātes ceptas kūkas

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

* Iepriekš uzkarsējiet 10 minūtes

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks, min.
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		160-170	30-40
Mazie mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		150-170	25-35
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		180-200	20-30
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		190-210	35-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	35-45

Plāceņi

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

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		100-120	35-45
Mandeļu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		100-120	40-50
* Iepriekš uzkaršējiet					

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks, min.
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	50-60
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	200-220	35-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
Pitas maize	Universālā panna	3		-	240-250	25-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Universālā panna	3		-	170-180*	20-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		-	160-180*	15-25
Maizītes, svaigas	Universālā panna	3		-	200-220	20-30
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		-	200-220	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		-	220-240	15-25
* Iepriekš uzkaršējiet						

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
Pica, svaiga	Universālā panna	3		170-190	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-180	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Universālā panna	2		250-270*	20-30
Atdzesēta pica	Universālā panna	1		180-200*	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		190-210	20-25
Saldēta pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		180-200	20-25
Saldēta pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		170-190	20-30
Mazās picas	Universālā panna	3		190-210	10-20
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Sāļais pīrāgs	Liela groziņu veidne	2		190-210	35-45
Kūka	Sacepumu veidne	2		170-190	55-65
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	35-45
Jufkas miklas izstrādājumi	Universālā panna	2		220-240	30-40
* Iepriekš uzkaršējiet					

Cepšanas ieteikumi

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

Sacepumi un pudiņi

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

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

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

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2		180-200	50-60

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

Gaļa, putnu gaļa un zivs

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

Cepšana uz režģa

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

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

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

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

Cepšana traukos

Bīdīnājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis 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.

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 pīlāšie tauki.

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

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

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Putnu gaļa

Gatavojot pili 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 neredz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1-2 cm šķidruma.

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

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

Gaļa

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

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

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

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

Putnu gaļa

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

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas līmenis	Karsēša- nas veids	Darbība	Temperatū- ra °C	Gatavo- šanas laiks, min.
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		-	180-200	140-160
Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		-	170-190	190-200
Cūkgaļas gurna gabala cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	190-210	130-140
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		-	3	20-25**

* Bez apgrīšanas

** Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.

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 neredz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.

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

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

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

Zivs

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

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks, min.
Liellopu gaļas fileja, vidēji cepta, 1 kg	Bez vāka	3		-	210-220	45-55
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		-	200-220	100-120
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	200-220	60-70
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		-	3	25-30**
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	180-200	120-140
Teļa cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	210-230	130-150
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	170-190	70-80*
Jēra mugura ar kauliem, 1,5 kg, vidēji cepta	Režģis	2		-	180-190	45-55*/**
Grilētas desiņas	Režģis	3		-	3	20-25**
Maltas gaļas cepetis, 1 kg	Bez vāka	2		-	170-180	70-80

* Bez apgrīšanas
 ** Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.

Zivs

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

Padomi cepot un sautējot

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

Dārzeni un piedevas

ievērojiet norādījumus tabulā.

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

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

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

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

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

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

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

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu

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

Žāvēšana

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

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

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

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

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

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

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

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

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

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

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

Pasterizācija

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

Uzmanību!

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

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

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

Sagatavošana

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

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatījums

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

Pasterizācija

Augļi

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

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

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

Dārzeni

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

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

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

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

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

Mīklas raudzēšana

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

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. 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 augstums	Karsēšanas režīms	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2		1.	-*	25-30
	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		2.	-*	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2		1.	-*	60-75
	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		2.	-*	45-60

* Uzkarstējiet līdz 50 °C, izmantojot

Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

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

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

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

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

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos

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

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (1. att.)

Cepšana cepeškrāsnī

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

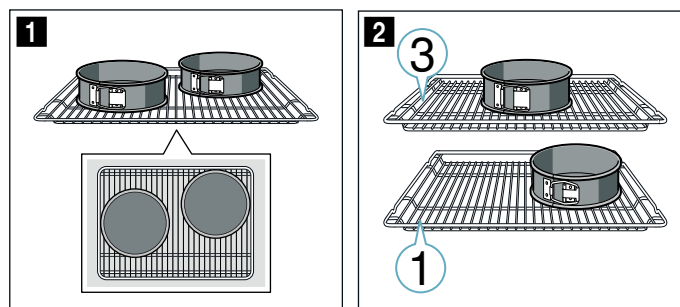
* Iepriekš uzkarsējiet, neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Grilēšana

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

* Apgrīziet pēc 2/3 no kopējā laika

- Divos līmeņos (2. att.)



Norādījumi

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

Grilēšana

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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001485653

010321(B)