



BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HRG4785.6S

[Iv] Lietošanas instrukcija

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4		Pamatiestatījumi	19
	Pamatiestatījumu saraksts	19		Pamatiestatījumu maiņa	20
	Svarīgi drošības norādījumi	5		Cepeša termometrs	20
	Vispārīgi	5		Karsēšanas veidi	20
	Halogēnspludze	5		Iespraudiet cepeša termometru produktā	20
	Cepeša termometrs	6		Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	21
	Tvaiks	6		Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	21
	Tīrīšanas funkcija	6		Brīvdienas režīms	22
	Bojājumu iemesli	7		Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana	22
	Vispārīgi	7		Home Connect	22
	Tvaiks	7		Izveide	22
	Vides aizsardzība	8		Attālā palaišana	22
	Enerģijas taupīšana	8		Home Connect iestatījumi	23
	Videi nekaitīga utilizācija	8		Attālināta diagnostika	23
	Ierīces apraksts	9		Norāde par datu aizsardzību	23
	Vadības panelis	9		Atbilstības deklarācija	23
	Taustiņi un displejs	9		Tīrīšanas līdzekļi	24
	Karsēšanas režīmi un funkcijas	10		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	24
	Temperatūra	11		Tīrības uzturēšana	25
	Gatavošanas nodalījums	11		Tīrīšanas funkcija	25
	Aprīkojums	11		Pašattīrīšana	25
	Regulēšanas piederumi	11		Atkaļķošana	26
	Piederumu ievietošana	11		Statīvs	27
	Papildpiederumi	12		Vadotņu izņemšana un ievietošana	27
	Pirms pirmās lietošanas reizes	13		Izbīdāmo sliežu izņemšana un ievietošana	28
	Pirms lietošanas uzsākšanas	13		Ierīces durvis	29
	Pirmā lietošanas reize	13		Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	29
	Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	14		Durvju pārsega noņemšana	30
	Ierīces lietošana	14		Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana	30
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14		Traucējumi. Kā rīkoties?	32
	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	14		Traucējumu novēršana pašu spēkiem	32
	Ātrā uzkaršēšana	15		Maksimālais darbības režīma ilgums	33
	Tvaiks	15		Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	33
	Gatavošana ar papildtvaika funkciju	15		Klientu apkalpošanas dienests	33
	Sildīšana	15		E numurs un FD numurs	33
	Ūdens tvertnes papildīšana	15		Programmas	34
	Pēc katra tvaicēšanas režīma	16		Trauks	34
	Laika funkcijas	17		Ēdiena sagatavošana	34
	Ilguma iestatīšana	17		Papildtvaika funkcija	34
	Beigu laika iestatīšana	18		Programmas	34
	Taimera iestatīšana	19		Programmas iestatīšana	36
	Pulksteņa laika iestatīšana	19			
	Bērnu aizsardzības sistēma	19			
	Ieslēgšana un izslēgšana	19			

	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	37
Vispārēji norādījumi		37
Cepumi un kūkas		38
Sacepumi un pudiņi		42
Gaļa, putnu gaļa un zivs		42
Dārzeņi un piedevas		46
Deserti		46
Akrilamīds pārtikas produktos		46
Lēna sautēšana		47
Žāvēšana		48
Konservēšana		48
Mīklas raudzēšana		49
Atkausēšana		49
Sildīšana		50
Siltuma saglabāšana		50
Pārbaudes ēdieni		50

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 11. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

Halogēnspuldze

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepeša termometrs

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Tvaiks

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.
- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīt karsts šķidrums. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdu.

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Uzliesmojoši šķidrumi karstajā gatavošanas telpā var aizdegties (pēkšņa uzliesmošana). Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķīdumu.

Tīrīšanas funkcija

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks neatbilstīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļūiet 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, ļūiē gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiē mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiē ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiē gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediē priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiē gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiē paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstājiē nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiē dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režimā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiē ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniē pie tām priekšmetus. Nenovietojiē uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiē līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliē un neturiē iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Tvaiks

Uzmanību!

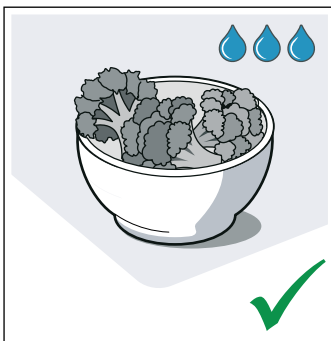
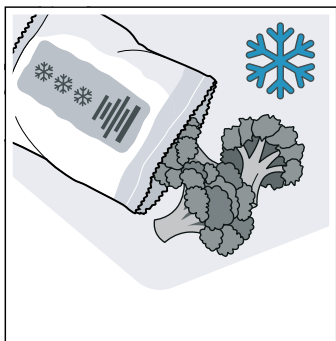
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režimā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiē traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt tvaika sistēmas bojājumu. Iepildiē ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.
- Emaljas bojājumi: nesāciē darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslāukiē ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- Atkalķošanas šķīdums: raugiet, lai atkalķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējiē noskalojiē atkalķošanas šķīdumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiē ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiē ūdens tvertni, izmantojiē mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

Vides aizsardzība

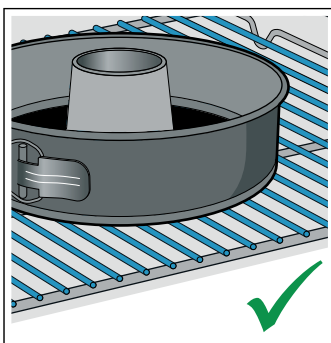
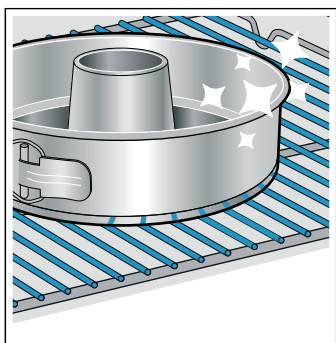
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

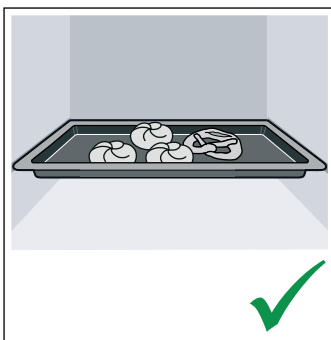
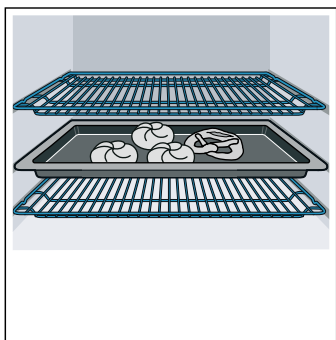
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



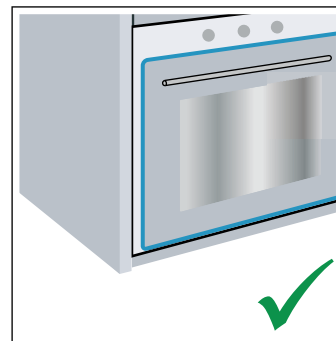
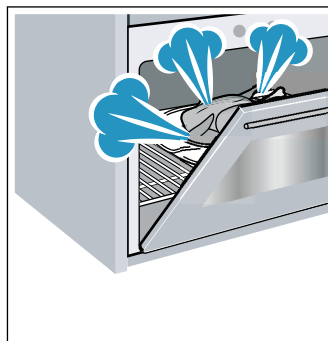
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



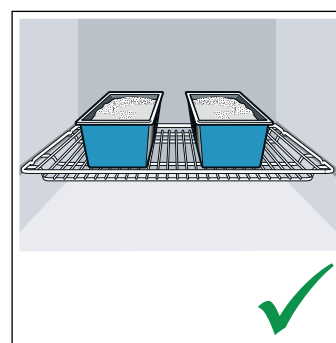
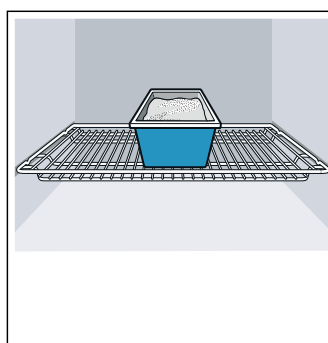
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

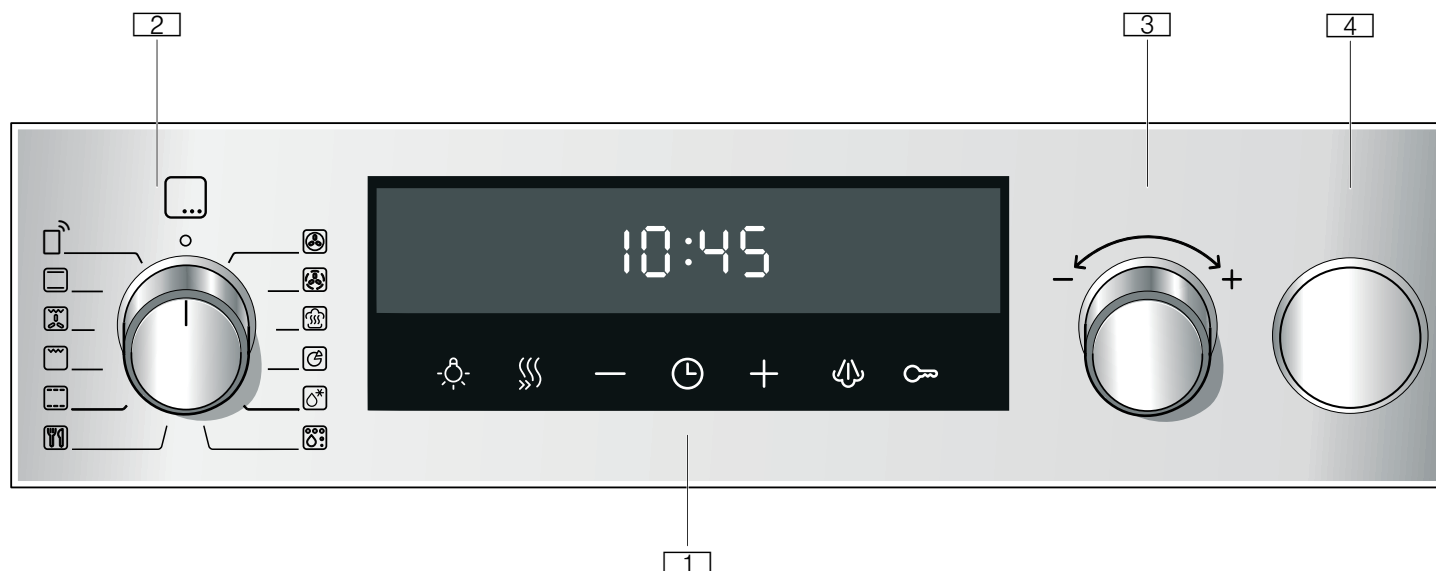


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



1 Taustiņi un displejs

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

2 Funkciju izvēles slēdzis

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

3 Temperatūras izvēles slēdzis

Izmantojot temperatūras izvēles slēdzi, varat iestatīt karsēšanas režīma temperatūru vai izvēlēties citu funkciju iestatīšanu. Temperatūras izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusi. Tam nav nulles pozīcijas.

4 Ūdens tvertne

Ūdens tvertnes piepildīšana un iztukšošana → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 15. lappusē

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

Taustiņi un displejs

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

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

Vadības panelis

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

–	Mīnuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodalījuma ātrās uzkaršēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.
	Papildtvaika funkcija	Papildtvaika funkcijas ieslēgšana → "Tvaiks" 15. lappusē
	Bērnu drošība	Cepeškrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

Displejs

 *	Ūd. tvertnes iztukšošana	Norādījums par ūdens tvertnes iztukšošanu
 *	Ūdens tvertnes piepildīšana	Norādījums par ūdens tvertnes piepildīšanu
 *	Atkalķošana	Atkalķojiet ierīci

* Displejā parādās simbols atkarībā no situācijas

Displejs

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

Turklāt varat skatīt arī laika funkciju iestatījumus. Priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik notiek. Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama priekšplānā.

Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

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

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
 3D karstais gaiss*	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Saudzējošais karstais gaiss	125–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Sildīšana**	80–180 °C	Saudzīgai ēdienu atkārtota uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.
 Pīcas gatavošana	30–275 °C	Pīcas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Lielu gabalu grilēšana	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
 Grilēšana ar cirkulējošu gaisu*	30–275 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Karsēšana no augšas/apakšas*	30–275 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
* Papildtvaika funkciju ar šo karsēšanas veidu var izmantot, sākot no 80 °C (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)		
** Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)		

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

Citas funkcijas

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

Funkcija	Lietojums
 Programmas	Ierīcē jau ir ieprogrammēti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.
 Tīrīšanas funkcijas → "Tīrīšanas funkcija" 25. lappusē	Ja tiek izmantota tīrīšanas funkcija „Pyrolyse”  , gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz patstāvīgi. Lai nodrošinātu ierīces darbību, tā regulāri jāatkalķo  .
 Attālā startēšana	Izmantojot Home Connect lietotni, startējiet ierīci un vadiet tās darbību. → "Home Connect" 22. lappusē

Temperatūra

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

Iestatījumi ir redzami displejā.

Norādījumi

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam — ar 5 grādu soli.
- Ja iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc apm. 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

Temperatūras rādījums

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

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



Atlikušais siltums

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

Norādījumi

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

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 darbības režīms ir beidzies, apgaismojums tiek izslēgts.

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

Dzesēšanas ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas 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.

Regulēšanas piederumi

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

	Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.
	Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 20. lappusē

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

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

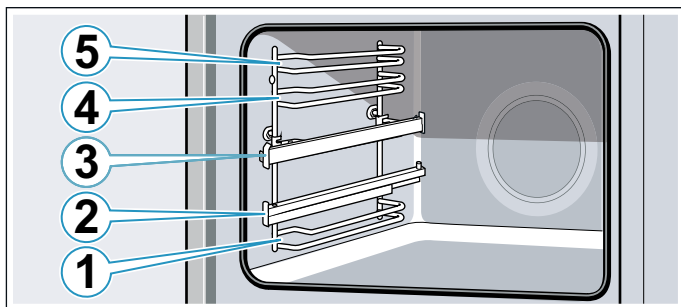
Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē ierīces darbību. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

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

Dažām ierīcēm augšējais ievietošanas līmenis ir atzīmēts ar grila simbolu pie gatavošanas nodalījuma.

Atkarībā no ierīces tipa gatavošanas nodalījums ir aprīkots ar vienu vai vairākām izvilšanas vadotnēm vai vienu vai divām izvilšanas klipšu vadotnēm. Vadotnes ir stingri montētas un nav noņemamas. Izvilšanas klipšu vadotnes vajadzības gadījumā var pievienot brīvajiem līmeņiem.

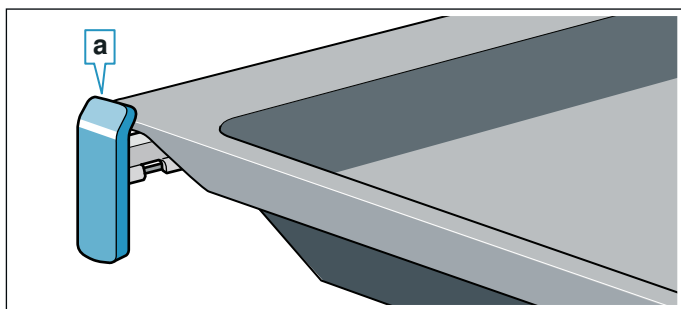


Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

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

Raugiet, lai piederums uz uzvelkamās vadotnes atrodas aiz mēlītes **a**.

Piemērs attēlā: universālā panna



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

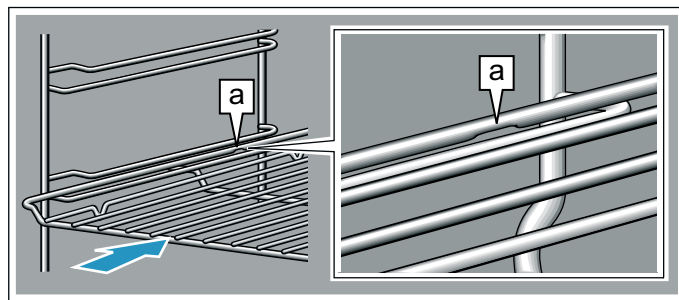
Norādījumi

- Raugiet, lai piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietotu pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskaras.
- Izņemiet piederumus, ko neizmantojat gatavošanas laikā, no gatavošanas nodalījuma.
- Lai notīrītu statīvus, tos var izņemt no gatavošanas nodalījuma. → 27 lpp.

Nostiprināšanās funkcija

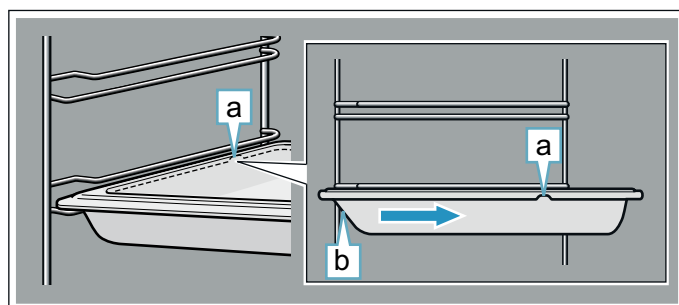
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

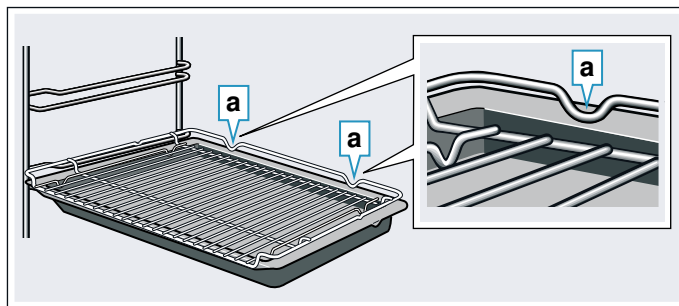


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdz, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "*Klientu apkalpošanas dienests*" 33. 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. Ievietoams universālajā pannā, lai savāktu pīlošos taukus un gaļas sulu.

Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

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

Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu

Plātsmaizēm un cepumiem. Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

Divas universālās pannas, šaura forma

Sulīgām kūkām, cepumiem un saldētiem ēdieniem. Neievietojiet universālās pannas vadotnēs ar klipšu stiprinājumiem, kā arī nenovietojiet tās uz režģa.

Profesionālā panna

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

Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Pīcai 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, dārzena ēdieniem un cepumiem.

Izvilšanas klipšu vadotne

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

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. līmenī varat piederumu 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.

Pirms lietošanas uzsākšanas

Pirms veikt pirmās lietošanas reizes darbības, noskaidrojiet savā ūdens apgādes uzņēmumā krāna ūdens cietības līmeni.

Uzmanību!

- Iekārtas bojājumi nepareizi iestatītas ūdens cietības dēļ. Iekārta nevar laikus sniegt brīdinājumu par atkalķošanu. Pārliedzinieties, ka ūdens cietība ir iestatīta pareizi.
- Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.

Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „ļoti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Raugiet, lai funkciju izvēles slēdzis būtu nulles pozīcijā.

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

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

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Ūdens cietību iestatiet pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 19. lappusē

Iestatīšana	Ūdens cietības līmenis mmol/l	vācu (°dH)	franču (°fH)
110 = mīkstināts	-	-	-
111 = mīksts	līdz 1,3	līdz 7,3	līdz 13
112 = vidējs	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
113 = ciets	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
114 = ļoti ciets	virs 3,8	virs 21,3	ūber 38

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

Lai novērstu jaunai iekārtai raksturīgo aromātu, uzkarsējiet tukšu, aizvērtu gatavošanas nodalījumu.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas telpas.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atliekas, kā piemēram polistirola lodītes.
3. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Piepildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 15. lappusē
5. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru uzkarsēšanai ar papildtvaika funkciju. → "Ierīces lietošana" 14. lappusē → "Tvaiks" 15. lappusē

Uzkarsēšana ar papildtvaika funkciju

Karsēšanas veids	Karstais gaiss  ar papildtvaika funkciju 
Temperatūra	200 °C
Ilgums	30 minūtes

6. Pēc uzkarsēšanas ar papildtvaika funkciju veiciet uzkarsēšanu bez papildtvaika funkcijas.
7. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru uzkarsēšanai ar papildtvaika funkciju.

Uzkarsēšana bez papildtvaika funkcijas

Karsēšanas veids	Karsēšana no augšas/apakšas 
Temperatūra	240 °C
Ilgums	30 minūtes

8. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
9. Pēc norādītā laika izslēdziet iekārtu.
10. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
11. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
12. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 16. lappusē

Piederumu tīrīšana

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

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

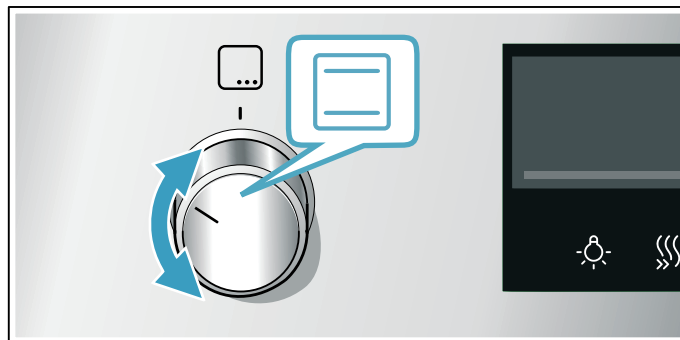
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

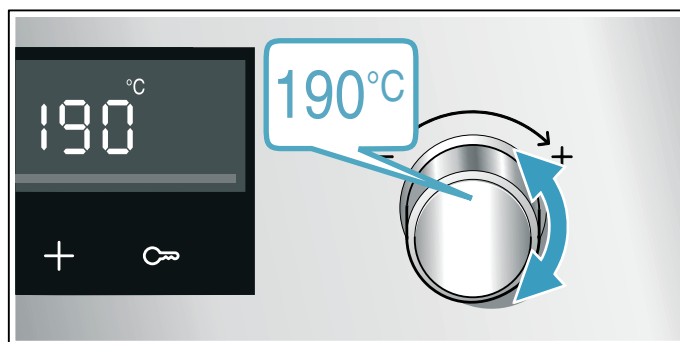
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas  190 °C temperatūrā.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas režīmu.



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



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

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

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 17. lappusē

Mainīšana

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

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

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Piemērotie karsēšanas režīmi:

- 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. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Pieskarieties taustiņam .

Displejā redzams simbols .

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.

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



Tvaiks

Ēdienu gatavošana, izmantojot papildu tvaiku.

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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.

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Ūdens tvertnei pirms iztukšošanas ļaujiet atdzist.

Gatavošana ar papildtvaika funkciju

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, ierīces darbības laikā gatavošanas telpā noteiktos laika intervālos ieplūst tvaiks. Tādējādi iespējams sasniegt vislabāko gatavošanas rezultātu.

Jūsu produkta ieguvumi:

- kraukšķīga garoziņa
- spīdīga virsma
- iekšpusē sulīgs un mīksts
- saraujas tikai nedaudz

Ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē → "Programmas" 34. lappusē

Tvaika intensitāte

Tvaika padevei iespējamas dažādas intensitātes:

- zema =
- augsta =

Piemēroti karsēšanas režīmi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

- 3D karstais gaiss
- Karsēšana no augšas/apakšas
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
Norādījums: Režīmā ar tvaiku var iestatīt 80-240 °C.
3. Spiediet taustiņu , lai iestatītu vēlamo tvaika intensitāti.

Ierīce sāk darbību.

Tvaika padeves atcelšana

Lai priekšlaikus pārtrauktu papildtvaika funkciju, nospiediet taustiņu tik bieži, līdz tvaika intensitāte ir deaktivizēta.

Norādījums: Darbība turpinās bez papildtvaika funkcijas.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 16. lappusē

Sildīšana

Ar karsēšanas veidu "Sildīšana " var saudzīgi uzsildīt iepriekš pagatavotus ēdienus vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus. Papildtvaika funkcija ieslēdzas automātiski.

Starts

1. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet sildīšanu .
4. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.

Ierīce sāk darbību.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 16. lappusē

Ūdens tvertnes piepildīšana

Pārliedzinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatīestatījumi" 19. lappusē

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķīdumu. Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķīdumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Uzliesmojošu šķīdumu tvaiki, saskarē ar sakarsušajām gatavošanas nodalījuma virsmām, var aizdegties (uzliesmot). Ierīces durvis var atsprāgt vaļā. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Kad ierīce pabeigusi darbu, nogaidiet, līdz ūdens tvertne ir

atdzisusi. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

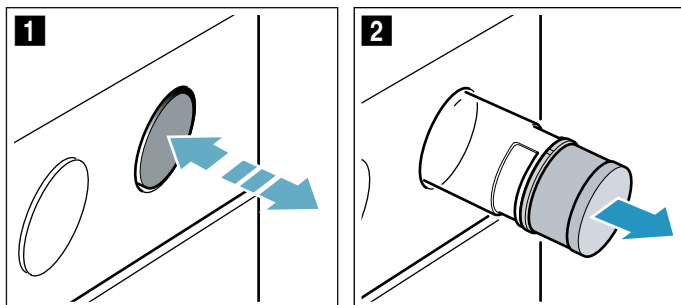
Uzmanību!

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

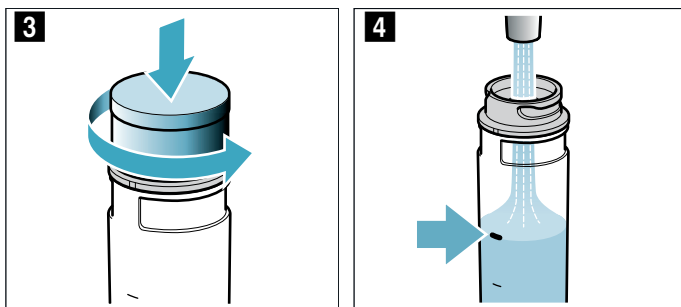
Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „ļoti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

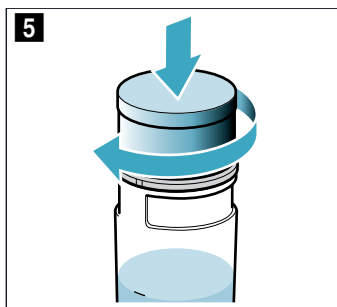
1. Spiediet uz ūdens tvertnes (1. att.).
2. Izvelciet ūdens tvertni (2. attēls).



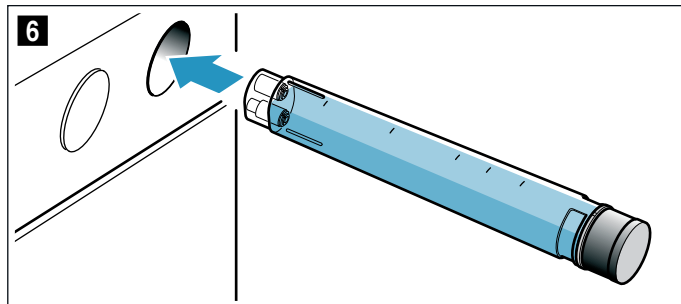
3. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, turiet un grieziet vaļā (3. att.).
4. Iepildiet ūdeni (4. att.).



5. Aizskrūvējiet ūdens tvertnes vāku (5. att.).



6. Ūdens tvertni atkal ievietojiet atverē un spiediet, līdz nofiksējas (6. att.).



Uzpildiet ūdens tvertni

Kad ūdens tvertne ir tukša, atskan signāls un displejā mirgo simbols "Uzpildīt ūdens tvertni".

1. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
2. Ielieciet uzpildītu ūdens tvertni.

Norādījums: Ja darbības laikā ūdens tvertne netiek uzpildīta, darbība turpinās bez papildtvaika funkcijas.

Pēc katra tvaicēšanas režīma

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Ūdens tvertnei pirms iztukšošanas ļaujiet atdzist.

Uzmanību!

Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.

Pēc katra tvaika režīma beigām atlikušais ūdens tiek atsūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek mitrums. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

Norādījums: Notīriet kaļķa nogulsnes ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

Ūdens tvertnes iztukšošana

Uzmanību!

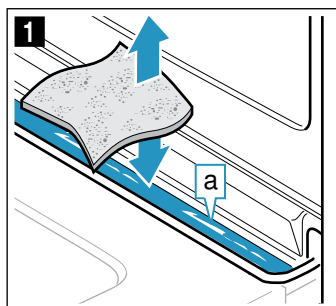
- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.

1. Spiediet uz ūdens tvertnes.
2. Izvelciet ūdens tvertni.
3. Atskrūvējiet ūdens tvertnes vāku.

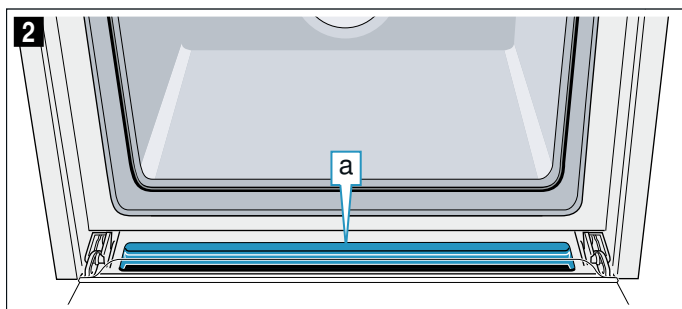
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ar atvērtu vāku.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un aizskrūvējiet.
9. Ievietojiet ūdens tvertni.

Pilienu savākšanas paplāte

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Atveriet ierīces durvis.
3. Uzmanīgi saslauciet un uzsūciet ūdeni no pilienu krātuves **a** ar sūkļdrānu (**1.** att.).



Pilienu krātuve **a** atrodas zem gatavošanas nodalījuma (**2.** att.).



Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Iztīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

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

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

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

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

Ilguma iestatīšana

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

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

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

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

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



3. Ar taustiņu – vai + iestatiet laiku.



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

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un atcelšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

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

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

Beigu laika iestatīšana

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

Norādījumi

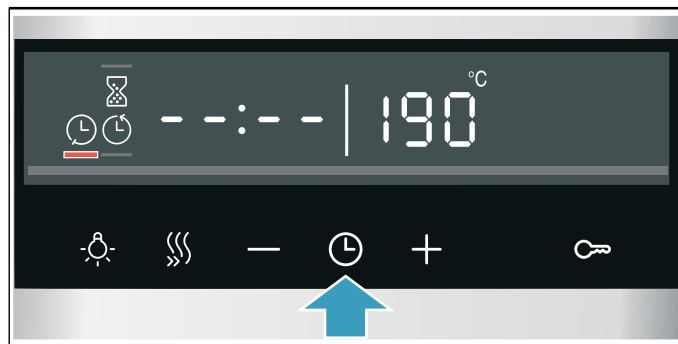
- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodaļumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

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

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

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

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



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



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

Laika atskaites beigas

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

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

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

Mainīšana un pārtraukšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

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

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

Taimera iestatīšana

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

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

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

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

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

Taimera laika atskaite beigusies

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

Mainīšana un atcelšana

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

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

Laika funkciju skatīšana

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

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

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

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

Pulksteņa laika maiņa

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

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

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Norādījumi

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

Ieslēgšana un izslēgšana

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

Turiet nospiektu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Displejā redzams attiecīgais simbols. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

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

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

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Pamatiestatījums	Izvēle
 Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām	1 = apmēram 10 sekundes 2 = apmēram 30 sekundes* 3 = apmēram 2 minūtes
 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai	1 = apmēram 3 sekundes* 2 = apmēram 6 sekundes 3 = apmēram 10 sekundes
 Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam	0 = izslēgts 1 = ieslēgts*

c04	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs* 3 = gaišs
c05	Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku*
c06	Bērnu drošības funkciju var ieslēgt	0 = nē 1 = jā* 2 = jā, ar durvju fiksatoru**
c07	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā*
c08	Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs* 3 = garš 4 = ļoti garš
c09	Uzstādītas teleskopiskās vadotnes**	0 = nē* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) 1 = jā (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c10	Ilgstoša siltuma uzturēšana pieejama	0 = nē* 1 = jā
c11	Ūdens cietība**	0 = mikstināts 1 = mīksts (līdz 1,3 mmol/l) 2 = vidējs (1,3–2,5 mmol/l) 3 = ciets (2,5–3,8 mmol/l) 4 = ļoti ciets* (vairāk par 3,8 mmol/l)
c12	Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana	0 = nē* 1 = jā

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

** Pieejams ne visiem ierīces tiem.

Norādījums: Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Home Connect funkciju, Home Connect iestatījumus meklējiet ierīces pamatiestatījumu beigās. → 22 lpp.
Home Connect iestatījumi sākas ar **HC**.

Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, **c01**.
 2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
 3. Ar taustiņu **+** pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
 4. Šādā veidā ar taustiņu **–** vai **+** izejiet cauri visiem pamatiestatījumiem un nepieciešamības gadījumā mainiet vērtību ar temperatūras izvēles slēdzi.
 5. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu apmēram 4 sekundes.
- Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkal mainīt jebkurā brīdī.

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

Cepeša termometrs

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

Karsēšanas veidi

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

Piemērotie karsēšanas režīmi:

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

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

Temperatūra

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

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

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

Iespraudiet cepeša termometru produktā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

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

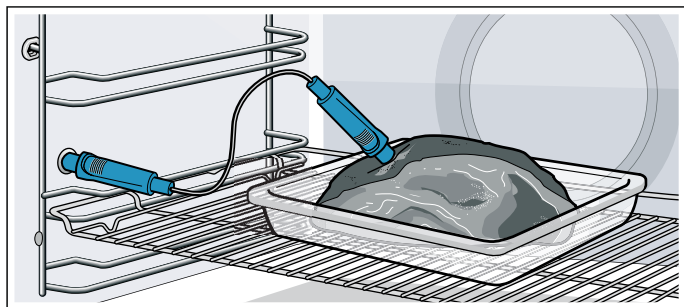
Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Pievienojiet

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

Nolieciet gaļu, vēlams ievietotu traukā, režģa vidū.



Uzmanību!

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

Produkta apgrozīšana

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

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

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

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

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

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

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

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

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas telpa, piederumi un cepeša termometrs sakarst. Karstus piederumus vai cepeša termometru no

gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Mainīšana un atcelšana

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

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

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

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

Visaptverošus datus par karsēšanas režīmu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē

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



Brīvdienas režīms

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

Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana

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

→ "Pamatiestatījumi" 19. lappusē

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

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas .
Displejā redzams **5A66**.
2. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.
3. Divreiz pieskarieties taustiņam .
Displejā ir iezīmēts laiks .
4. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet laiku.

Norādījums: Beigu laiku nevar pārcelt.

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

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

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mainīšana un atcelšana

Pēc palaišanas iestatījumus vairs nevar mainīt.

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



Home Connect

Šai ierīcei ir Wi-Fi iespējas, un to var attāli kontrolēt ar mobilo ierīci.

Ja ierīce nav savienota ar mājas tīklu, ierīce darbojas tā pat kā krāsas bez tīkla savienojuma un to iespējams vadīt, izmantojot displeju.

Funkcijas Mājas savienojums pieejamība ir atkarīga no Home Connect pakalpojumu pieejamības jūsu valstī. Home Connect pakalpojumi nav pieejami visās valstīs. Papildinformācija ir atrodamā vietnē www.home-connect.com.

Norādījumi

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā dotās drošības instrukcijas un ievērojiet tās, pat neesot mājās, un lietojiet ierīci, izmantojot Home Connect lietotni. Ievērojiet arī Home Connect lietotnes instrukcijas. → "Svarīgi drošības norādījumi" 5. lappusē
- Ierīces vadīšanai tieši no ierīces vienmēr ir priekšrocība. Šajā laikā nav iespējama ierīces vadība, izmantojot Home Connect lietotni.

Izveide

Lai lietotni Home Connect iestatītu saistībā ar jūsu ierīci:

- jūsu ierīcei jābūt pievienotai pie elektrotīkla un ieslēgtai,
- jūsu rīcībā jābūt ar visjaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju aprīkotam viedtālrunim vai planšetdatoram,
- kā arī jūsu ierīcei jāatrodas mājas tīkla WLAN signāla uztveršanas zonā.

1. Lejupielādējiet lietotni Home Connect.



2. Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet QR kodu.



3. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Attālā palaide

Lai ierīci varētu startēt un tās darbību vadīt no lietotnes Home Connect, jāaktivizē attālā startēšana. Ja attālā startēšana ir deaktivizēta, lietotnē Home Connect var tikai skatīt ierīces darba režīmus un mainīt ierīces iestatījumus.



Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties. Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.

Manuāla attālā startēšana

Ierīces darbību var vadīt un ierīci startēt attālināti. Tomēr attālā startēšana jāaktivizē katru reizi pirms lietošanas sākšanas.

Norādījums: Ja 15 minūtes pēc attālās startēšanas aktivizēšanas vai darba režīma beigām atvērsiet ierīces durvis, attālā startēšana automātiski tiks deaktivizēta.

Pastāvīga attālā startēšana

Ierīces darbību vienmēr var vadīt un ierīci startēt attālināti.

Attālās startēšanas aktivizēšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā .

Home Connect iestatījumi

Lietotni Home Connect jebkurā laikā var pielāgot savām vajadzībām.

Norādījums: Home Connect iestatījumus skatiet ierīces pamatiestatījumos. Displejā redzami iestatījumi ir atkarīgi no tā, vai lietotne Home Connect ir iestatīta un vai ierīce ir savienota ar mājas tīklu.

Iestatījums	Izvēle/rādījums
HCO1	Tīkla savienojums
	 = nav savienots*
	 = savienot automātiski
	 = savienot manuāli
	 = savienots*
HCO2	Savienošana pāri (savienošana ar lietotni)
	 = gatavs
	 = savienot ierīci
	 = ierīce ir savienota*
HCO3	WiFi
	 = izslēgt
	 = ieslēgt
	Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat izmantot Home Connect funkcionalitāti. Tīklierosas gatavības režīmā ierīce patērē maks. 2 W.
HCO4	Tālvadības pults darbība
	 = uzraudzība
	Ierīces darba režīmus var skatīt lietotnē Home Connect.
	 = manuāla attālā startēšana**
	Ierīces darbību var vadīt un ierīci startēt attālināti. Tomēr attālā startēšana jāaktivizē katru reizi pirms lietošanas sākšanas.
	 = pastāvīga attālā startēšana
	Ierīces darbību vienmēr var vadīt un ierīci startēt attālināti.
HCO5***	Programmatūras atjaunināšana
	 = ir pieejams atjauninājums*
	 = startēt pieejamā atjauninājuma instalēšanu

* Rādījuma vērtība (nav iestatāma)

** Rūpnīcas iestatījums

*** Ja ir pieejams programmatūras atjauninājums.

**** Ar tehniskā dienesta līdzdalību.

Iestatījums	Izvēle/rādījums
HCO6****	Atļaut attālo diagnostiku
	 = nē**
	 = jā

* Rādījuma vērtība (nav iestatāma)

** Rūpnīcas iestatījums

*** Ja ir pieejams programmatūras atjauninājums.

**** Ar tehniskā dienesta līdzdalību.

Attālināta diagnostika

Klientu apkalpošanas dienests, izmantojot attālināto diagnostiku, var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi esat vērsies klientu apkalpošanas dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika

Norādījums: Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti apkalpošanas/atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com

Norāde par datu aizsardzību

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu WLAN tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- mājas iekārtas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkcijas lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkciju lietojat pirmo reizi.

Norādījums: Ievērojiet, ka Home Connect funkcija ir lietojama tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Robert Bosch Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkciju atbilst Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.bosch-home.com ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla: 100 mW maks.

5 GHz josla: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	LV	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekšējā telpā



Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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

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

Ierīces iekšpuse

Emaljas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķskābe. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Uzmanību! Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 25. lappusē Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, noņemiet, izmantojot citronskābi.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.

Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda sūkli. Emaljētos piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas. Nosusiniet ar mikstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Norādījumi

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

Tīrības uzturēšana

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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

- Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piem., cepešpannu.



Tīrīšanas funkcija

Šai ierīcei ir darbības režīmi "Pašattīrīšanās" un "Atkaļķošana". Ar pašattīrīšanās funkciju gatavošanas nodalījumu var iztīrīt bez piepūles. Ar atkaļķošanas funkciju no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.

Pašattīrīšana

Tīriet gatavošanas telpu ar tīrīšanas funkciju "Pirolīze". Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.

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

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

Norādījumi

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

Brīdinājums

Apdegumu risks!

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

Brīdinājums

Bīstami veselībai!

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Izņemiet piederumus, traukus un statīvus no gatavošanas

nodalījuma. Lai uzzinātu, kā izņemt statīvus, skatiet attiecīgo nodaļu. → "Statīvs" 27. lappusē

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

Durvju iekšējo stiklu tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus.

Bīdīnājums **Ugunsbīstamība!**

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

Tīršanas funkcijas iestatīšana

Pirms iestatīt tīršanas funkciju, pārliecinieties, vai ir izpildīti visi sagatavošanas nosacījumi.

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

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīršanas funkcijas .
Displejā ir redzams simbols  un tīršanas funkcijas. Pirmā tīršanas funkcija ir iezīmēta.
2. Vairākkārt spiediet taustiņu **+** vai **-**, līdz simbols  ir iezīmēts.
3. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīršanas līmeni.
Displejā tiek parādīts katra līmeņa ilgums.
Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīršanas funkcija.
Displejā redzams ilgums.

Tīršanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc palaišanas ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā ir redzams simbols .

Kad tīršanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais gatavošanas laiks ir nulle. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

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

Beigu laika pārceļšana

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

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc ieslēgšanās tīršanas līmeni vairs mainīt nevar.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

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

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

Pēc tīršanas funkcijas

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

Ievietojiet atpakaļ statīvus.

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

Atkalķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkalķo.

Tas, cik bieži ierīce jāatkalķo, atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Kad displejā parādās simbols , ierīce ir jāatkalķo.

Atkalķošana sastāv no 4 soļiem. Higiēnas noteikumu dēļ atkalķošanas programma jāveic pilnībā, lai ierīce būtu atkal gatava darbam. Kopumā atkalķošana ilgst apm. 90-110 minūtes:

- Pirmais solis (1_4): atkalķošana (apm. 65 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Otrais solis (2_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Trešais solis (3_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Ceturtais solis (4_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni

Atkalķošanas sākšana

Uzmanību!

- Ierīces bojājumi: atkalķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķīdros atkalķošanas līdzekļus. Atkalķošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks ir norādīts uz atkalķošanas līdzekļa iepakojuma. Citi atkalķošanas līdzekļi var bojāt iekārtu. Atkalķošanas līdzekļa pasūt. Nr. 311 680
- Atkalķošanas šķīdums: raugiet, lai atkalķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķīdumu ar ūdeni.

Norādījums: Atkalķošanas laikā neiepildiet ūdens tvertnē vairāk nekā 150 ml šķidruma.

Pirmais solis (1_4)

1. Atkalķošanas šķīdumu sajauc no 100 ml ūdens un 50 ml šķidrā atkalķošanas līdzekļa.

2. Izlejiet ūdeni no tvertnes un piepildiet to ar atkaļķošanas šķīdumu.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas funkcijas .
Displejā ir redzams simbols  un tīrīšanas funkcijas. Pirmā tīrīšanas funkcija ir iezīmēta.
4. Spiediet taustiņu **+** vai **-** tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
5. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
Displejā parādās “**U**”. Pēc dažām sekundēm sākas atkaļķošana.
6. Pēc atkaļķošanas displejā parādās “2_4”. Izņemiet ūdens tvertni un izskalojiet to ar ūdeni.

Zweiter Schritt (2_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās “3_4”. Izņemiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet to ar ūdeni.

Trešā darbība (3_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās “4_4”. Izņemiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet to ar ūdeni.

Ceturtais solis (4_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās “00:00”. Izņemiet ūdens tvertni un izskalojiet to ar ūdeni.

Pēc atkaļķošanas

1. Izžāvējiet ūdens tvertni.
 2. Ievietojiet atpakaļ ūdens tvertni.
- Atkaļķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

Atkaļķošana pārtraukta

Ja atkaļķošanu pārtrauc (piem., pārtrūkst strāvas padeve vai ierīci izslēdz), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas displejā parādās atkaļķošanas simbols. Parādās aicinājums trīs reizes izskalo. Līdz trešās skalošanas beigām ierīce nav pieejama citu darbību veikšanai. Iestatot citu režīmu, displejā parādās “**C In**” (Cleaning). Pēc skalošanas atkārtojiet pārtraukto atkaļķošanu.

1. Iztukšojiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet ar ūdeni.
2. Ievietojiet tukšo ūdens tvertni.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet atkaļķošanu.
4. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
Displejā parādās “**U**”. Pēc dažām sekundēm atlikušais šķidrums tiek sūknēts atpakaļ.
5. Iztukšojiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet ar ūdeni.
6. Lai izskaltu tvaika sistēmu, veiciet trīs atkaļķošanas skalošanas.
7. Sāciet atkaļķošanu no jauna.

Statīvs

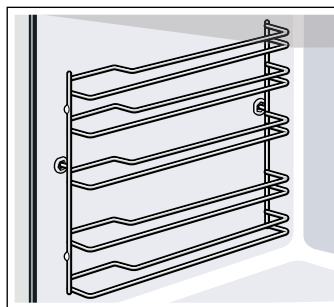
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

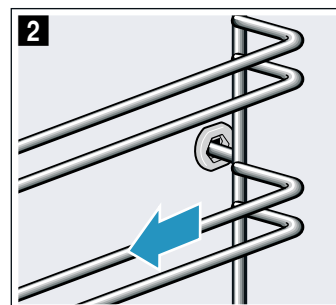
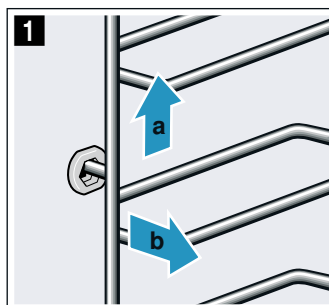
Brīdinājums – Aplegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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



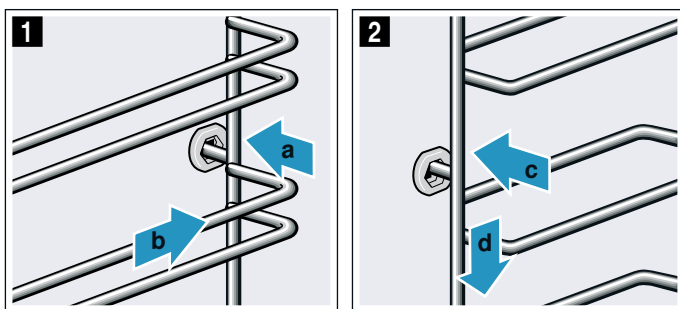
Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

1. Vispirms ievietojiet vadotni aizmugurējā stiprinājumā (**a**) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, tad piespiediet to uz aizmuguri (**b**) (**1** attēls).

2. Tad ievietojiet vadotni priekšējā stiprinājumā (c) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, un nospiediet to uz leju (d) (2 attēls).



Izbīdāmo sliežu izņemšana un ievietošana

Atkarībā no ierīces veida ierīcēm ar statīviem pamatiestatījums jānomaina uz "Teleskopiskās vadotnes: jā". Vairāk par to skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 19 lpp.

Nepieciešamības gadījumā visos līmeņos var uzstādīt izvelkamo ietvaru.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Ecolyse, izņemiet no gatavošanas telpas visu statīvu, kas paredzēts izbīdāmo sliežu iekāršanai un izņemšanai. Pastāv iespēja sabojāt Ecolyse pārklājumu.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar pirolīzi/pašattīrīšanos, pirms tīrīšanas izņemiet izbīdāmās sliedes no gatavošanas telpas. Izbīdāmās sliedes nav piemērotas pirolīzei.

Norādījumi

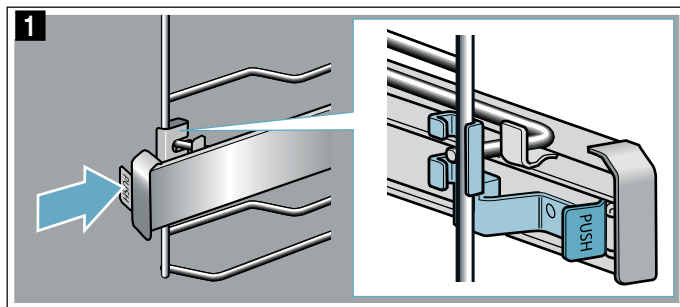
- Izmantojiet izbīdāmās sliedes tikai ar universālo pannu, cepamo plāti, režģi un piederumiem, kas tiek novietoti uz režģa. Jebkuri citi piederumi nav piemēroti.
- Izbīdāmās sliedes nav piemērotas ierīcēm ar mikroviļņu režīmu.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

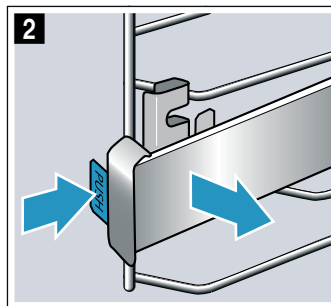
Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Izbīdāmo sliežu izņemšana

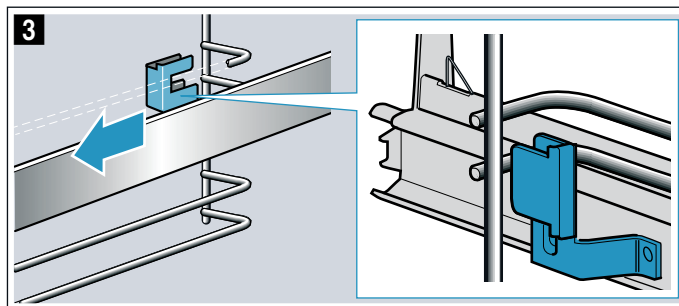
1. Aiz sliedēm nospiediet uz "PUSH" un virziet sliedes uz aizmuguri (att. 1).



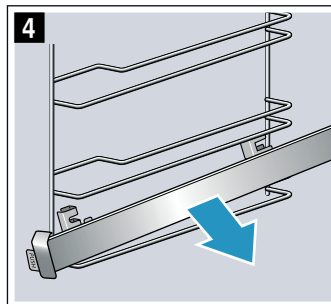
2. Turiet nospiestu "PUSH" un izbīdiet sliedes uz āru (att. 2).



3. Pavelciet sliedes uz priekšu, līdz stiprinājumi aizmugurē ir izņemti (att. 3).



4. Izbīdāmo sliežu atvienošana (att. 4)

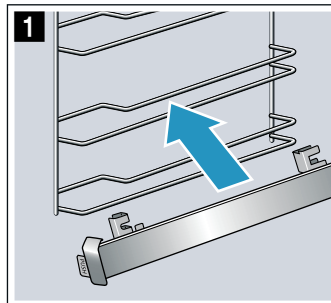


Notīriet izbīdāmās sliedes ar mazgāšanas līdzekli un suku. Noturīgus netīrumus notīriet ar suku.

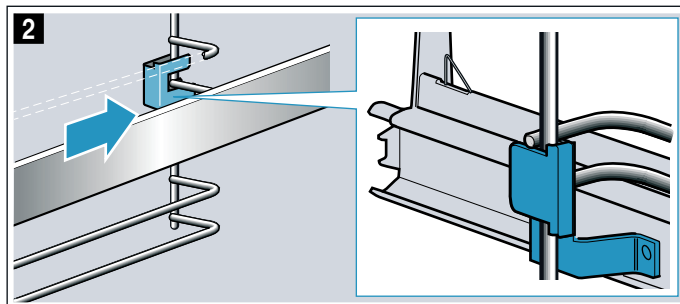
Izbīdāmo sliežu ievietošana

Katra sliede iederas tikai labajā vai kreisajā pusē. Ievietojot raugieties, vai tās var izvilkt uz priekšu.

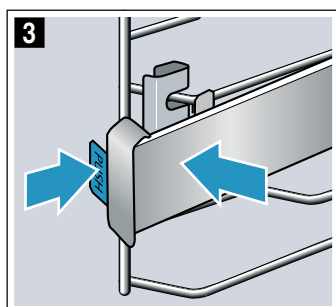
1. Slidei jābūt ievietotai starp abiem stieņiem (att. 1).



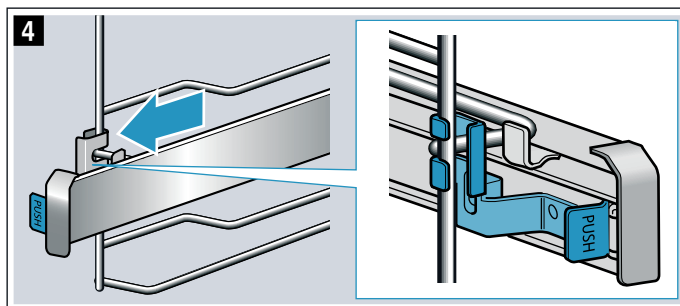
2. Ievietojiet stiprinājumu starp apakšējo un augšējo stieni (att. 2).



3. Nospiediet "PUSH" un bīdiet sliedi uz iekšu, lai stiprinājums atrastos starp abiem stieņiem (att. 3).



4. Atlaidiet "PUSH", stiprinājums tiek nofiksēts (att. 4). Pēc tam izvelciet sliedi līdz galam un iebīdiet atpakaļ.



Ierīces durvis

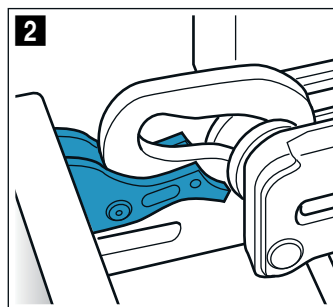
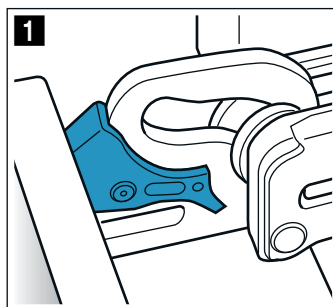
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsi, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

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

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

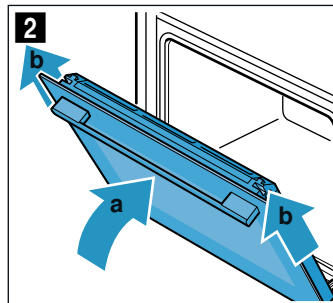
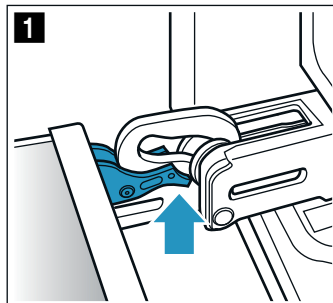


⚠ Brīdinājums Savainojumu risks!

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

Ierīces durvju izņemšana

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



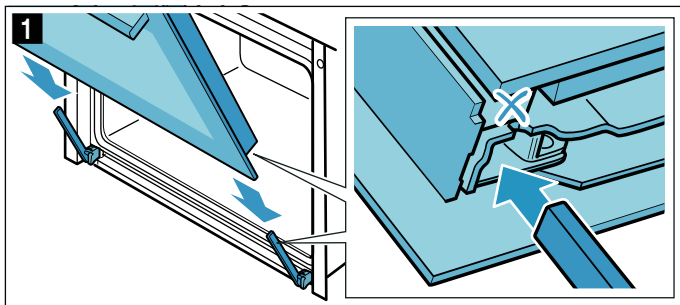
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

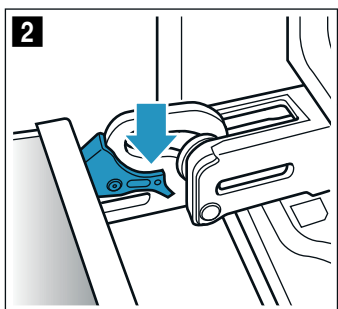
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

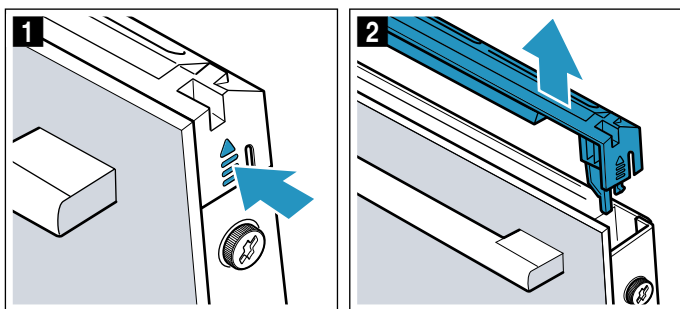


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

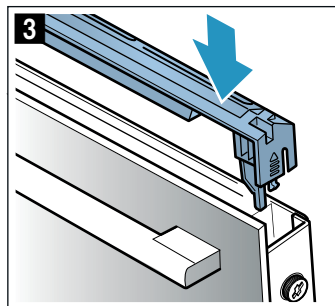
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

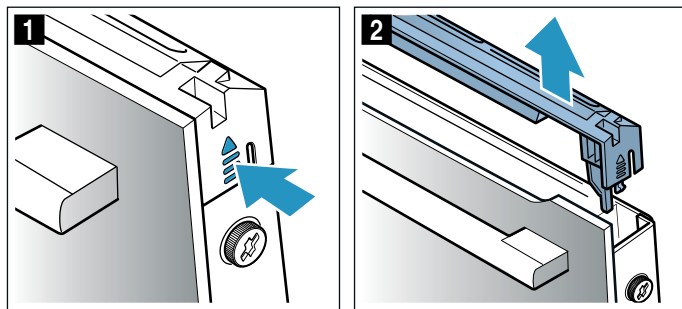
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

⚠ Brīdinājums Savainošanās risks!

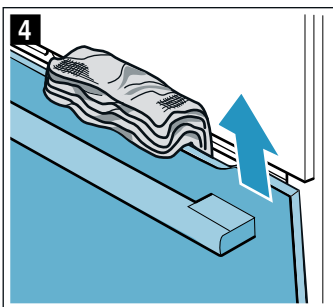
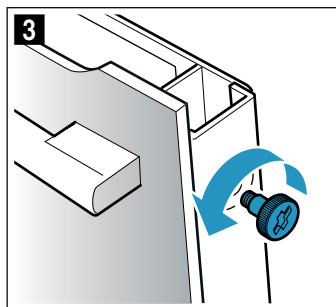
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad neliēciet rokas pie šarnīriem.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

Plāksņu izņemšana

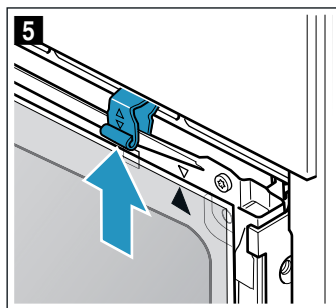
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (1 attēls).
3. Noņemiet pārsegu (2 attēls).



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



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

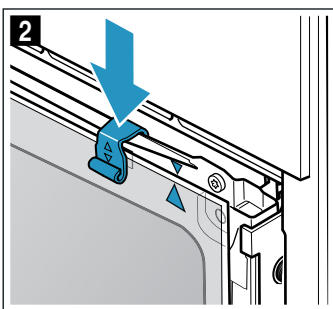
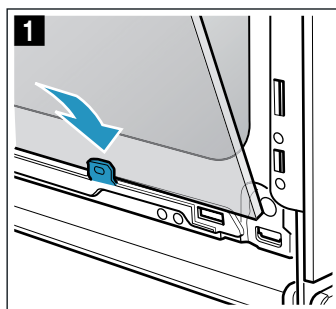


Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

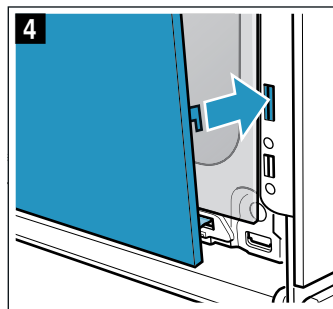
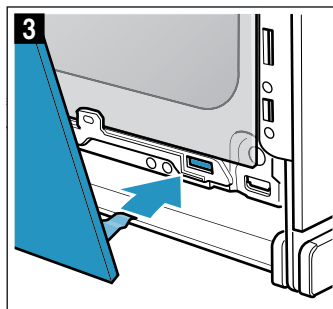
Plāksņu ievietošana

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

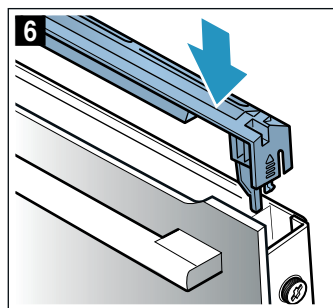
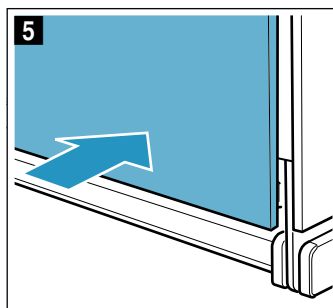
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (**1** attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (**2** attēls).



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



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



9. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, skatiet padomus un norādījumus par gatavošanu lietošanas instrukcijas beigās. → *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā"* 37. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Gatavošana ar papildtvaika funkciju nesāk darboties.	Ūdens tvertne tukša.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Atkaļķošanas bloķē režīmus ar tvaiku.	Veiciet atkaļķošanu.
	Tvaika sistēma bojāta.	Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.	Nepareizi izvēlēta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks	Tas ir normāli	Nav
Ilgstoti deg simboli "Uzpildīt ūdens tvertni"	Ūdens tvertne nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
	Ūdens tvertne nav iebīdīta līdz galam.	Iebīdiet ūdens tvertni līdz galam.
	Bojāts sensors.	Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
	Ūdens tvertne nav hermētiska.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā mirgo h .	Ierīce nav pietiekami atdzisusi.	Izslēdziet ierīci, ļaujiet tai atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna.

Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg atslēgas simbols vai SAFE .	Aktivēta bērnu drošības funkcija.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiestu taustiņu ar atslēgas simbolu.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols.	Durvis ir nobloķētas ar bērnu drošības funkciju.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiestu taustiņu ar atslēgas simbolu. Bloķēšanu iespējams izslēgt pamatiestatījumos.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols h .	Ierīces durvis ir nobloķētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Pagaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis un ir nodzisis atslēgas simbols h .
Displejā parādās atkaļķošanas simbols.	Ierīce ir apkaļķojusies.	Izpildiet tīrīšanas funkciju līdz galam. → <i>"Tīrīšanas funkcija"</i> 25. lappusē
Displejā ir redzams ic .	Atkaļķošanas laikā tikusi pārtraukta strāvas padeve vai izslēgta ierīce.	Izpildiet "Atkaļķošana pārtraukta" līdz galam. → <i>"Tīrīšanas funkcija"</i> 25. lappusē
Displejā ir redzams ES 1-22 .	Tvaika sistēmā ir par daudz ūdens. Ūdeni nevar pārsūknēt atpakaļ uz ūdens tvertni.	Iztukšojiet un ievietojiet ūdens tvertni. Pieskarieties taustiņam h . Vēlreiz iestatiet laiku. Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Izpildiet "Atkaļķošana pārtraukta" līdz galam. → <i>"Tīrīšanas funkcija"</i> 25. lappusē
Ierīce nekarsē. Displejā mirgo kols. Dažu ierīču displejā redzams arī d .	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē) un apmēram 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu, pamatiestatījumu sadaļā iestatot c 13 vai c b vērtību h . → <i>"Pamatiestatījumi"</i> 19. lappusē
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.		Atveriet vietni www.home-connect.com

Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums ar **"E"**, piemēram, **EE5-32**, pieskarieties taustiņam **h**. Kļūdas ziņojums tiek atiestatīts. Ja nepieciešams, no jauna iestatiet pulksteņa laiku.

Maksimālais darbības režīma ilgums

Programmas

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

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

Trauks

Ievērojiet trauku ražotāja sniegtos norādījumus.

Piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus (līdz 300 °C).

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

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

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Trauka lielums

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

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

Ēdiena sagatavošana

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

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

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

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

Papildtvaika funkcija

Dažu ēdienu gatavošanas laikā automātiski tiek aktivizēta tvaika funkcija. Vispārīgus norādījumus par tvaika funkcijas lietošanu atradīsiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 15. lappusē



Bīdīnājums – Applaucēšanās draudi!

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.

Programmas

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

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

Programma / svara diapazons	Pārtikas produkts	Trauki	Šķidruma pievienošana	Ievietošanas līmenis	Iestatāmais svars	Norādījumi
01 Rauga mīklas pīne, kļiņģeris* (0,6-1,5 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	3	Mīklas svars	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
02 Mīklas raudzēšana* (0,5-1,5 kg)	Rauga mīkla	Blōda uz režģa	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
03 Baltmaize, dažādu miltu maize uz cepamās plāts* (0,5-2,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
04 Baltmaize, dažādu miltu maize taisnst. veidnē* (0,8-2,0 kg)	-	Taisnstūra veidne, ietaukota izkaisīta ar miltiem	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.

* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Programma / svara diapazons		Pārtikas produkts	Trauki	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	Iestatāmais svars	Norādījumi
05	Baltmaize uz cepamās plāts* (0,5-2,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Cepot 2 maizes vienlaikus, norādiet smagākās maizes svaru
06	Rudzu un kviešu maize* (0,8-2,0 kg)	-	Taisnstūra veidne, ietaukota izkaisīta ar miltiem	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodalījumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
07	Neraudzēta maize* (0,4-1,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodalījumam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
08	Krāsni cepti veselīkartupeļi (0,3-1,5 kg)	nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	Nē	3	Kopējais svars	-
09	Dārzeņu sautējums (0,5-2,5 kg)	veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ilgi gatavojamos dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamos dārzeņus (piemēram, tomātus)
10	Gulašs (0,5-2,5 kg)	Kubiciņos sagriezta liellopa gaļa vai cūkgaļa ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Gaļa nav iepriekš jāapcep!
11	Vesela zivs* (0,8-1,5 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Zivs svars	Lieciet traukā peldēšanas pozīcijā.
12	Vista bez pildījuma* (0,9-1,5 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Vistas svars	Ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu.
13	Vistas gaļas gabali* (0,1-0,8 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	3	Smagākā gabala svars	-
14	Titara krūtiņa (0,5-2,5 kg)	nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Titara krūtiņas svars	-
15	Pile bez pildījuma* (1,3-2,5 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Pīles svars	Ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu.
16	Zoss bez pildījuma* (2,3-4,5 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Zoss svars	Ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu.
17	Zoss stilbiņi (0,3-0,8 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Stikla cepeštrauks bez vāka uz režģa	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Smagākā gabala svars	-
18	Sautēts liellopa gaļas cepetis (0,5-2,5 kg)	piemēram, muguras gabals, priekšplecis, iegurnis gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
19	Vidēji liela liellopa g. fileja* (0,8-2,0 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!

* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Programma / svara diapazons	Pārtikas produkts	Trauki	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	Iestatāmais svars	Norādījumi
20 Vidēji liels, rostbīfs (0,5-2,5 kg)	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep! Ielieciet traukā ar tauku daļu uz augšu
21 Liellopa gaļas ruletis (0,5-2,5 kg)	pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Gandrīz pilnīgi pārklājiet ruletis, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Visu pildīto rulešu svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
22 Svaigas maltās gaļas cepetis (0,5-2,5 kg)	Maltas cūkgaļas, liellopu vai jēra gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	Nē	2	Cepeša svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
23 Vidēji lieli jēra, stilbi (0,5-2,5 kg)	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
24 Jēra stilbi, sautēti (0,5-2,5 kg)	ar kaulu, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
25 Teļa gaļas cepetis, cauraudzis (0,5-3,0 kg)	piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
26 Liess teļa gaļas cepetis (0,5-3,0 kg)	piemēram, gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
27 Brieža stilbs (0,5-2,0 kg)	bez kaula, sāļts	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	-
28 Cūkas kakla cepetis* (0,8-2,5 kg)	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
29 Cūkgaļas cepetis ar kraukšķīgu ādu* (1,0-2,0 kg)	piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	ielieciet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar daudz sāls
30 Cūkas filejas cepetis (0,5-2,5 kg)	ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!

* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Programmas iestatīšana

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

Svaru var iestatīt tikai paredzētajā svara diapazonā.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas .
2. Ar taustiņu + vai – iestatiet vajadzīgo programmu.

3. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet ēdiena svaru. Pēc dažām sekundēm programma tiek palaista. Displejā redzama laika atskaite.

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

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

Programmas ilgums

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

Iepriekš iestatīto programmas ilgumu nevar mainīt.

Turpmāka gatavošana

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

Norādījums: Turpmākās gatavošanas laiks nav ierobežots.

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

Beigu laika pārceļšana

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

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc palaišanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nelielā daudzumā. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēsties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Karsēšanas veids „Karstā gaisa saudzējošais režīms”

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

gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

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

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

Cepšana vienā līmenī

Kad cepat vienā līmenī, izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

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

Cepšanai vairākos līmeņos

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

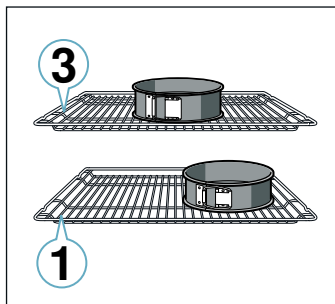
Cepšana divos līmeņos

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

Cepšana trīs līmeņos

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

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



Piederumi

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

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprikojums" 11. lappusē

Cepšanas veidnes

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

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties. Gatavošanai ar papildtvaika funkciju silikona veidnes nav piemērotas.

Cepampapīrs

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

Cepumi un kūkas

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

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

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

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

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

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.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla, maize un maizītes), izmantojot papildtvaika funkciju,

iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Vienkārta biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2		140-150	-	75-85
Vienkārta biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1		140-150	-	70-85
Biskvīta kūkas, maigas	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	-	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Kūka	Pīrāga veidne	3		190-210	-	25-45
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Rauga mīklas kūkss	Kēksu veidne	2		150-170		50-70
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160		40-45

Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Biskvīta kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	-	20-45
Biskvīta kūkas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	-	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	2		170-190	-	30-45
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	-	55-95
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-160		20-30
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	-	30-55
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	40-65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2		150-160		25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		190-200*		10-15
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-200	-	45-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220*	-	35-45

* Iepriekš uzkaršējiet

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	-	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		160-170*	-	20-45
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-170		20-30
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*		15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	25-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190*	-	25-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*		20-30
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	35-45

* Iepriekš uzkarsējiet

Plāceņi

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

* Iepriekš uzkarsējiet

** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Pītas maize	Universālā panna	3		-	220-230		20-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		-	160-170		20-30

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		-	150-170*	-	15-25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		-	180-200		20-30
Maizītes, bagete, sildīšana	Režģis	2		-	150-160*	-	10-20
Maizītes, bagete, saldētas, sildīšana	Režģis	2		-	160-170*	-	10-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		-	200-220	-	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		-	220-240	-	15-25

* Iepriekš uzkarsējiet

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3		190-210	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	30-40
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2		250-270*	8-13
Atdzesēta pica	Režģis	3		190-210	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	3		180-200	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	25-30
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	15-20
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	2		190-210	25-35
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	65-75
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	2		180-200	35-50
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50

* Iepriekš uzkarsējiet

Cepšanas ieteikumi

Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs.
Konditorejas izstrādājums sakrīt.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādījumus.
Konditorejas izstrādājums vidū ir biežāks nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse – pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.

Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse – pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts.	Pievienojiet mazāk 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

Iekārtā pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti sacepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Sacepuma gatavības pakāpe ir atkarīga no trauka lieluma un no sacepuma augstuma.

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

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 līdz pat 45 procentiem enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otram blakus.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		150-170		40-45
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2		170-190	-	40-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-170		50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-160	-	65-80

Gaļa, putnu gaļa un zivs

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

Cepšana uz režģa

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

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

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

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

Cepšana traukos

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

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

⚠ Bīdīnājums – Aplaucēšanās 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.

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika izturīgam un karstumizturīgam.

Cepetis vai zivs nav jāgroza.

Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts tabulā. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Gatavojot ēdienu ar papildtvaika funkciju un ilgāku laiku, ūdens tvertne var iztukšoties. Uzpildiet, ja nepieciešams.

Grilēšana

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

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

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

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

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tajā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamiem karsēšanas režīmiem un cita informācija.
→ "Cepeša termometrs" 20. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Putnu gaļa

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

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

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

Ja 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, pieļiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. $\frac{1}{2}$ cm augstumā.

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

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

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

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

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

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

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

Zivs

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

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

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

Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Darbības	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Cālis, 1,3 kg	Trauki bez vāka	2	-		220-230		60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauki bez vāka	2	-		220-230		35-45
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3	-		190-210	-	20-25
Pīle, 2 kg	Režģis	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Trauki bez vāka	2	-		200-220		25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Trauki bez vāka	2	-		180-190		45-55
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauki ar vāku	2	-		240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauki bez vāka	2	-		170-180		80-100

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	160-170		130-150
Cūkgaļas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Trauki bez vāka	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Cūkgaļas gurna gabala cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	170-180		90-100
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis un universālā panna	4*		-	3	-	20-25**
Liellopu gaļas fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis un universālā panna	3*		-	210-220	-	40-50**
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki ar vāku	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbīfs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	180-200		50-60

* Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

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

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

**** bez grozīšanas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Burgers, 3–4 cm augsts	Režģis un universālā pannā	4*		-	3	-	25-30**
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	170-180		110-130
Teļa cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	150-160		150-170
Jēra stilbi bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg	Trauki bez vāka	2		-	170-180		65-75
Jēra mugura ar kaulu, vidēji cepta, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2		-	180-190	-	45-55***
Grilētas desiņas	Režģis	3		-	3	-	15-20
Maltas gaļas cepetis, 1 kg	Trauki bez vāka	2		-	170-180		70-80

* Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

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

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

**** bez grozīšanas

Zivs

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

* Ievietojiet apakšā universālo pannu

** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

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 vieta ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausu.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un sāsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Dārzeni un piedevas

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

levērojiet norādījumus tabulā.

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

Deserti

Ar šo ierīci varat mājās pagatavot suflē un jogurtu.

Suflē

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

Jogurts

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

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

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

* Uzkaršēt līdz 100 °C, izmantojot

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

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

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz režģa 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu skatiet ieteikumos aiz iestatījumu tabulas.

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

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

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

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

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

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

Sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Lieciet augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos viena uz otras.

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

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

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

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

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

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

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

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

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

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

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

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

Karsēšanas pabeigšana

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

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

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

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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

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

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

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

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

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

Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

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

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

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

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

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

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

Sildīšana

Izmantojot karsēšanas veidu „Sildīšana”, ēdieni tiek vēlreiz saudzīgi uzsildīti, izmantojot papildtvaika funkciju. Tie garšo un izskatās kā tikko pagatavoti. Šādi var atsvaidzināt arī iepriekšējās dienas maizes izstrādājumus.

Izmantojiet iespējami lēzenākus, lielus un karstumizturīgus traukus. Auksti trauki pagarina sildīšanas procesu.

Ja iespējams, sildiet tikai līdzīgus ēdienus un līdzīgā daudzumā. Ja tas nav iespējams, ievadiet laiku atbilstoši ēdiena sastāvdaļai ar ilgāko uzsildīšanas laiku.

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

Lieciet ēdienu traukā uz režģa vai novietojiet tieši uz režģa 2. līmenī.

Lietošanas laikā ierīces durvis atvērt nedrīkst, pretējā gadījumā izplūst tvaiks.

Tabulā norādīti dažādu ēdienu optimālie iestatījumi. Norādītie laiki ir aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām. Tādēļ norādīts laika diapazons. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Dārzeni, atdzesēti, 250 g	Trauki bez vāka	2		120-130	5-15
Dārzeni, atdzesēti, 1 kg	Trauki bez vāka	2		120-130	15-25
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	Trauki bez vāka	2		120-130	15-25
Zupa, sautējums, atdzesēts, 400 ml	Trauki bez vāka	2		120-130	10-25
Piedevas, atdzesētas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauki bez vāka	2		100-120	10-25
Sacepumi, atdzesēti, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums	Trauki bez vāka	2		120-140	10-25
Pica, atdzesēta, izcepta	Režģis	2		170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		150-160*	10-20
Pica, saldēta, izcepta	Režģis	2		170-180*	10-15
Maizītes, bagete, saldētas, izceptas	Režģis	2		160-170*	10-20

* Iepriekš uzkarsējiet

Siltuma saglabāšana

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

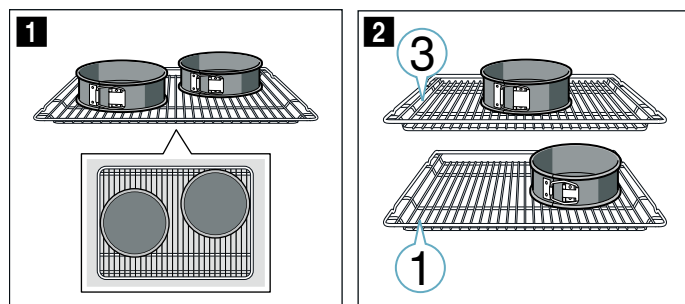
- Universālā panna: 3. līmenī
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

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



Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☐	140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☒	140-150*	-	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☒	140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	☒	130-140*	-	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	☐	150*	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	☒	150*	-	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☒	140*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	☒	140*	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☐	160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☒	150-160	☁	30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	2 x saliekamās veidnes Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	-	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	Melna metāla veidne Ø 20 cm	2	☒	160-170	-	70-90
Kūka ar ābolu pildījumu	Melna metāla veidne Ø 20 cm	1	☐	190-210	-	70-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2 melna metāla veidnes Ø 20 cm	3+1	☒	160-180	-	70-90

* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

** Iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

Grilēšana

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

* Iepriekš neuzkarsēt

** pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet

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.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.



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



9001503369

000318