



**BOSCH**



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

# Iebūvējama cepeškrāsns

**CMG8764.7**

**[lv]** Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns



# Satura rādītājs

 <b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Cepeša termometrs</b> . . . . .	<b>21</b>
 <b>Svarīgi drošības norādījumi</b> . . . . .	<b>5</b>	Karsēšanas veidi . . . . .	21
Vispārīgi . . . . .	5	Iespraudiet cepeša termometru produktā. . . . .	21
Mikroviļņu krāsns . . . . .	6	Darbības beigu prognoze . . . . .	22
Cepeša termometrs . . . . .	7	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana . . . . .	22
Tīrīšanas funkcija . . . . .	7	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra . . . . .	23
 <b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>23</b>
Vispārīgi . . . . .	8	Ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	23
Mikroviļņu krāsns . . . . .	8	 <b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>23</b>
 <b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>9</b>	Pamatiestatījumu maiņa . . . . .	23
Enerģijas taupīšana . . . . .	9	Pamatiestatījumu saraksts . . . . .	24
Videi nekaitīga utilizācija . . . . .	9	Strāvas padeves pārtraukums . . . . .	24
 <b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>10</b>	Pulksteņa laika maiņa . . . . .	24
Vadības panelis . . . . .	10	 <b>Brīvdienas režīms</b> . . . . .	<b>25</b>
Vadības sistēmas elementi . . . . .	10	Brīvdienas režīma sākšana . . . . .	25
Displejs . . . . .	11	 <b>Home Connect</b> . . . . .	<b>25</b>
Darbības režīmi . . . . .	11	Izveide . . . . .	25
Karsēšanas veidi . . . . .	12	Attālā palaide . . . . .	25
Mikroviļņu funkcija . . . . .	13	Home Connect iestatījumi . . . . .	26
Cita informācija . . . . .	13	Attālināta diagnostika . . . . .	26
Gatavošanas telpas funkcijas . . . . .	13	Norāde par datu aizsardzību . . . . .	26
 <b>Aprīkojums</b> . . . . .	<b>13</b>	Atbilstības deklarācija . . . . .	26
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi . . . . .	13	 <b>Tīrīšanas līdzekļi</b> . . . . .	<b>27</b>
Piederumu ievietošana . . . . .	14	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi . . . . .	27
Papildpiederumi . . . . .	14	Tīrības uzturēšana . . . . .	28
 <b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . .	<b>15</b>	 <b>Tīrīšanas funkcija</b> . . . . .	<b>28</b>
Pirmā lietošanas reize . . . . .	15	Pirolīze . . . . .	28
Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana . . . . .	15	Žāvēšana . . . . .	29
 <b>Ierīces lietošana</b> . . . . .	<b>16</b>	 <b>Statīvs</b> . . . . .	<b>30</b>
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	16	Vadotņu izņemšana un ievietošana . . . . .	30
Darbības režīma startēšana . . . . .	16	 <b>Ierīces durvis</b> . . . . .	<b>31</b>
Darbības režīmu iestatīšana . . . . .	16	Durvju pārsega noņemšana . . . . .	31
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana . . . . .	16	Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana . . . . .	31
Ātrā uzkaršēšana . . . . .	17	 <b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> . . . . .	<b>33</b>
 <b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>17</b>	Novērsiet traucējumus pašu spēkiem . . . . .	33
Ilguma iestatīšana . . . . .	17	Maksimālais darbības režīma ilgums . . . . .	34
Beigu laika iestatīšana . . . . .	18	Gatavošanas telpas spuldzes . . . . .	34
Taimera iestatīšana . . . . .	18	 <b>Klientu apkalpošanas dienests</b> . . . . .	<b>34</b>
 <b>Mikroviļņu krāsns</b> . . . . .	<b>19</b>	E numurs un FD numurs . . . . .	34
Trauki . . . . .	19		
Mikroviļņu jaudas līmeņi . . . . .	19		
Mikroviļņu funkcijas iestatīšana . . . . .	20		
„MikroKombi” iestatīšana . . . . .	20		
Žāvēšana . . . . .	21		

 <b>Ēdieni</b> .....	<b>35</b>
Norādes par iestatījumiem .....	35
Ēdiena izvēle .....	35
Cepšanas sensors .....	36
Ēdiena iestatīšana .....	36
 <b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā</b> .....	<b>37</b>
Lietojiet nelielas silikona veidnes .....	37
Kūkas un cepumi .....	37
Maize un smalkmaizītes .....	40
Pica, pīrāgi un sāļās kūkas .....	41
Sautējumi un suflē .....	43
Putnu gaļa .....	44
Gaļa .....	46
Zivis .....	49
Dārzeņi un piedevas .....	51
Deserti .....	53
Karsēšanas režīmi Eco .....	54
Akrilamīds pārtikas produktos .....	55
Lēna sautēšana .....	56
Žāvēšana .....	57
Konservēšana .....	58
Mīklas raudzēšana .....	59
Kausēšana .....	59
Ēdienu sildīšana ar mikroviļņiem .....	60
Siltuma saglabāšana .....	62
Pārbaudes ēdieni .....	62

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 iespējamus riskus.

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 13. lappusē

## **Svarīgi drošības norādījumi**

### Vispārīgi

#### **Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!**

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

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. 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 tīršanas 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 kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

#### **Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!**

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

## Mikroviļņu krāsns

### Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apgērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

### Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

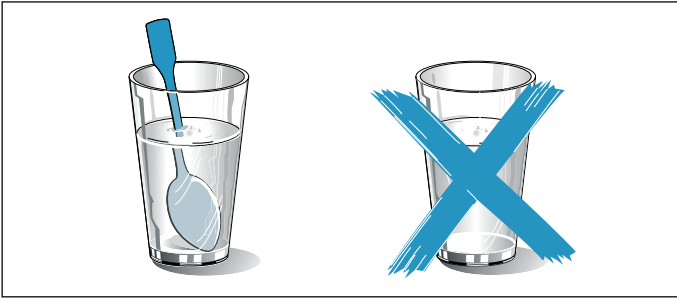
### Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vārītas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkarst gatavošanas nodalījumā. Neaiztieciet ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus! Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apgērbus, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



### **⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!**

- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.
- Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

### **⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

### **⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!**

- Nepietiekamas tīršanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra.
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas, durtiņu blīvējums vai durtiņu plastmasas apmales ir bojātas. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

## **Cepeša termometrs**

### **⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**

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

## **Tīršanas funkcija**

### **⚠ Brīdinājums – 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 priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

### **⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!**

Tīršanas 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 tīršanas funkciju.

### **⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!**

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

### **⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

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



## Bojājumu iemesli

### Vispārīgi

#### Uzmanību!

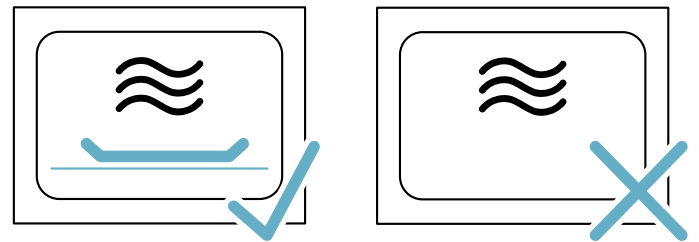
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Silikona formas: neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas celšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru. Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tad, ja durvītas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi: nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvītas darbības režīmā vairs labi nenošlēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīkst lietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.

- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

### Mikroviļņu krāsns

#### Uzmanību!

- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvītu iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Piederumu kombinēšana: restītes neizmantojiet kopā ar universālo pannu. Ievietojot vienu virs otra, var veidoties dzirksteles. Ievietojiet tikai vienā noteiktajā augstumā.
- Tikai mikroviļņu funkcija: universālā panna vai cepamā plāts nav piemērotas mikroviļņu funkcijai. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu. Tā vietā izmantojiet piegādes komplektācijā iekļauto režģi vai mikroviļņu funkciju kopā ar karsēšanas veidu.
- Alumīnija trauki: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē



- Popkorns mikroviļņu krāsnī: neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudas līmeni. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Durvju stikls pārslodzes dēļ var iepīlēt.

Šī ierīce atbilst normatīvam EN 55011 jeb CISPR 11. Tas ir 2. grupas B klases produkts.

2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

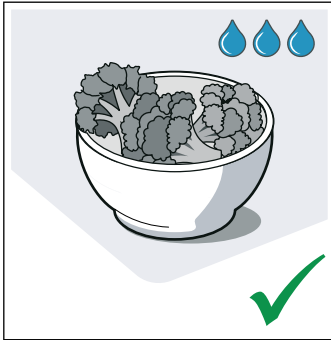
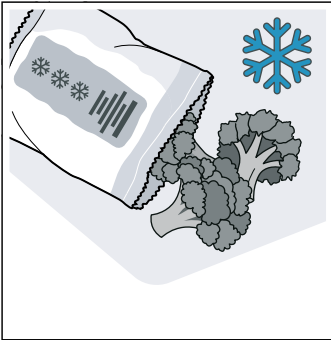


## Vides aizsardzība

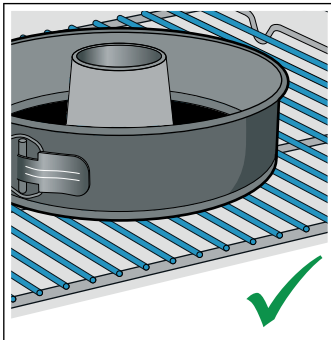
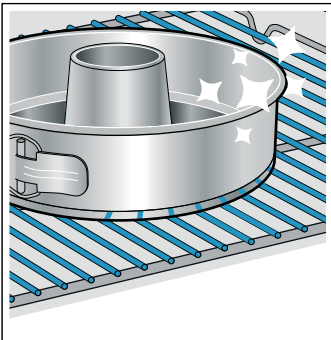
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

### Enerģijas taupīšana

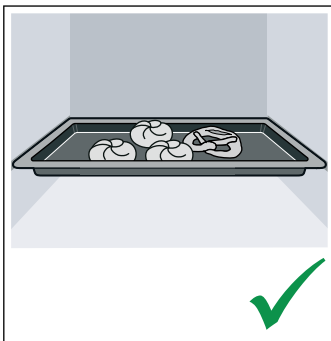
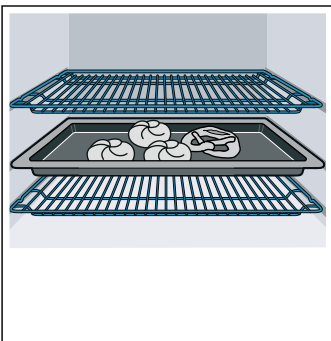
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ieviejojat tos gatavošanas telpā.



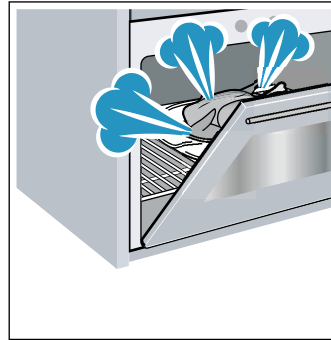
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



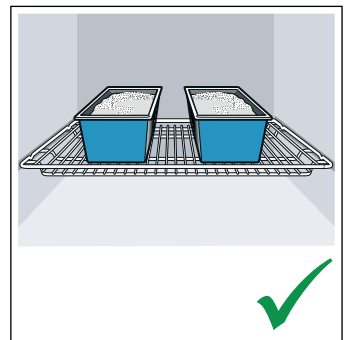
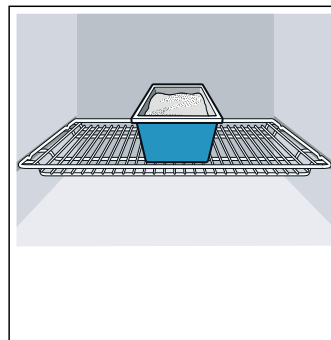
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



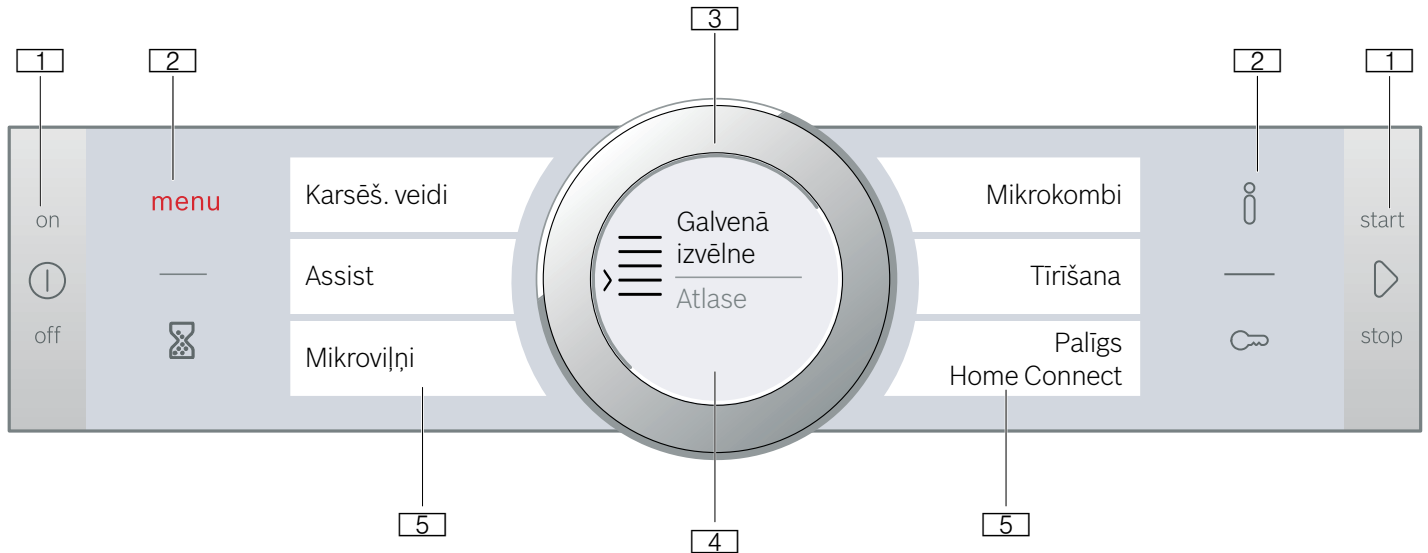
Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

## Ierīces apraksts

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

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



### 1 Taustiņi

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu ierīci bez nerūsošā tērauda priekšpusē abiem skārienjutīgajiem taustiņiem spiediena punkta nav.

### 2 Skārienjutīgie taustiņi

Zem skārienjutīgajiem taustiņiem ir sensori. Pieskarieties vēlamajam simbolam, lai izvēlētos funkciju.

### 3 Vadības riņķis

Vadības riņķis ir uzstādīts tā, ka to neierobežoti var griezt uz labo vai kreiso pusi. Viegli uzspiediet uz riņķa un ar pirkstu grieziet vēlamajā virzienā.

### 4 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.

### 5 Skārienjutīgā displeja lauki

Skārienjutīgā displeja laukos redzamas pieejamās izvēles iespējas. Izvēle notiek uzreiz, pieskaroties attiecīgajam teksta laukam. Atkarībā no izvēles teksta lauki mainās.

## Vadības panelis

Vadības paneli varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgā displeja laukus un vadības riņķi. Displejā parādās pašreizējie iestatījumi.







Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlnes sarakstu.

## Vadības sistēmas elementi

Atsevišķi vadības sistēmas elementi attiecas uz dažādām ierīces funkcijām. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

### Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Simbols	Nozīme	
<b>Taustiņi</b>		
	iesl./izsl. („on/off“)	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
	Taustiņš „start/stop“	Startējiet darbības režīmu un izslēdziet vai apturiet, ilgi nospiežot (apm. 3 sekundes).
<b>Skārienjutīgie taustiņi</b>		
	Izvēlne	Darbības režīmu izvēlne
	Taimeris	taimera izvēle
	Informācija	Rādīt norādījumus
	Bērnu drošība	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana, ilgi nospiežot (apm. 4 sekundes)

### Vadības riņķis

Ar vadības riņķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

Lai pārskatītu izvēlnes sarakstu skārienjutīgajā displejā, izmantojiet vadības riņķi.

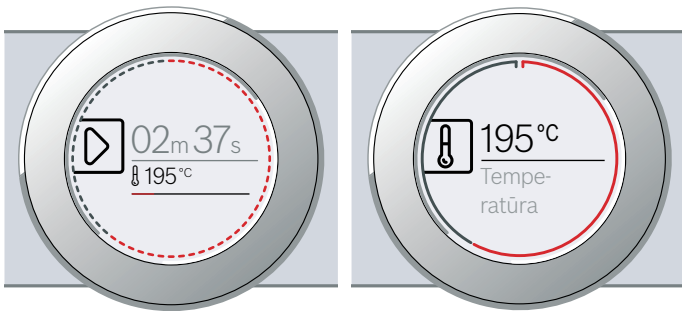
Lielākajai daļai izvēlnes sarakstu, sasniedzot pirmo vai pēdējo punktu, izvēlnes riņķis jāgriež atkal atpakaļ.

## Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat nolasīt ziņojumus ātri, atbilstīgi jebkurai situācijai.

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama centrā un baltā fontā. Fonā esošā vērtība ir parādīta pelēkā krāsā.

Centrētie rādījumi	Centrā novietoto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties. Pēc darbības režīma sākšanas temperatūra vai gatavošanas līmenis vienmēr redzams centrā. Baltā līnija darbojas arī kā karsēšanas līnija un kļūst sarkana. <b>Norādījums:</b> Mikroviļņu funkcijai gatavošanas laiks ir redzams centrā. Karsēšanas līnija neparādās.
Palielināšana	Kamēr maināt centrā norādīto vērtību, izmantojot vadības riņķi, palielināta tiks tikai tā vērtība.



### Riņķa līnija

Ārpus displeja atrodas riņķa līnija.

Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatījuma vērtības, riņķa līnija ir sadalīta visā tās garumā vai pa daļām, atbilstīgi izvēles saraksta garumam.

Darbības režīma laikā riņķa līnija piepildās sarkana ar katru sekundi. Pēc pilnas minūtes segmenti sāk piepildīties no sākuma. Atskaitot laiku, katru sekundi nodziest viens segments.

### Temperatūras rādījumi

Pēc darbības režīma startēšanas displejā tiek parādīta pašreizējā gatavošanas telpas temperatūra.

Karsēšanas līnija	Kad gatavošanas telpa uzkarst, baltā līnija zem temperatūras rādījuma piepildās sarkana no kreisās uz labo pusi. Izmantojot iepriekšēju uzkaršēšanu, labākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas telpā ir, kad līnija ir pilnīgi sarkana. Atsevišķiem režīmiem, piem., grilēšanas režīmam, karsēšanas līnija piepildās uzreiz sarkana.
Atlikušā siltuma indikators	Kad ierīce ir izslēgta, riņķa līnija norāda atlikušo siltumu gatavošanas telpā. Jo zemāka temperatūra, jo tumšāka kļūst riņķa līnija, līdz tā pazūd.

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

## Skārienjutīgā displeja lauki

Skārienjutīgā displeja lauki darbojas gan kā rādījums, gan kā vadības elements. Tie norāda jau iestatītu funkciju vai funkciju, ko iespējams izvēlēties. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties teksta laukam.

Sānos esošā sarkanā krāsā vertikāla līnija norāda, kāda funkcija ir izvēlēta. Atbilstīgā vērtība ir redzama baltā krāsā centrēti.

Ar mazu, sarkanu bultiņu teksta lauka malā ir norādīts, kādas funkcijas iespējams pārskatīt.

Temperatūra

<Karsēš. veids  
4D karstais g.

## Darbības režīmi

Ierīcei pieejami dažādi darbības režīmi, kas atvieglo darbu ar ierīci.

Sīkāku aprakstu atradīsiet atbilstīgajās nodaļās.













Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi → "Ierīces lietošana" 16. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Palīgs → "Ēdieni" 35. lappusē	Vairākiem ēdieniem jau ir ieprogrammēti piemēroti iestatījumi.
Mikroviļņu funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē	Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.
„Mikrokombi” funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē	Ar to karsēšanas veidiem iespējams pieslēgt mikroviļņus.
Tīrīšana → "Tīrīšanas funkcija" 28. lappusē	Tīrīšanas veikšanai ir dažādas tīrīšanas funkcijas: Pirolīze un žāvēšana.
Home Connect palīgs → "Home Connect" 25. lappusē	Izmantojot šo funkciju, varat savienot cepeškrāsni ar mobilo ierīci.
Pamatiestatījumi → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

## Karsēšanas veidi

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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz tos atpazīt.

Ja iestatīta temperatūra virs 275 °C un 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc apm. 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz apm. 275 °C vai līdz 1. grilēšanas līmenim.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
 4D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
 Augšējā/apakšējā karsēšana	30–300 °C	Standarta cepšanai un cepšanai vienā līmenī. Piemērots kūkām ar sulīgu garnējumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Karstā gaisa Eco režīms	30–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodaļā. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-275 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Eco karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
 Grilēšana ar cirkulējošo gaisu	30–300 °C	Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Grilēšana, liels apjoms	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Tievu steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
 Grilēšana, neliels daudzums	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst vidējā virsma.
 Picas gatavošana	30–275 °C	Picu un ēdienu gatavošanai, kad nepieciešams liels siltuma daudzums no apakšpusē. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Viegli apceptu un mīkstu gaļas gabalu lēna un maiga sautēšana atvērtā traukā. Zemas temperatūras karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Apakšējā karsēšana	30–250 °C	Gatavošana ūdens peldē un turpināta gatavošana. Karstums plūst no apakšas.
 Siltuma saglabāšana	60–100 °C	Pagatavotu ēdienu siltuma saglabāšanai.
 Trauku iepriekšēja uzkaršēšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.

### Ieteiktā vērtība

Katram karsēšanas veidam ierīce piedāvā temperatūru vai režīmu. To iespējams uzstādīt vai mainīt attiecīgajā darbības režīmā.

## Mikroviļņu funkcija

Lai vienmēr izmantotu pareizo mikroviļņu jaudas līmeni, skatiet šo pārskatu par dažādiem lietojumiem.

Mikroviļņu jaudas līmenis	Maksimālais laiks	Lietojums
90 W	1 h 30 min	Saudzīgai ēdienu atkausēšanai
180 V	1 stunda 30 minūtes	Atkausēšanai un turpinātai gatavošanai.
360 V	1 stunda 30 minūtes	Gaļas sautēšanai un saudzīgai ēdienu uzsildīšanai.
600 V	1 stunda 30 minūtes	Ēdienu uzkaršēšanai un sautēšanai.
Maks. jauda	30 minūtes	Šķidrumu uzkaršēšanai.

### „Mikrokombi” funkcija

Noteiktus karsēšanas veidus iespējams kombinēt ar mikroviļņu funkciju. Ierīce karsē un vienlaikus tiek ieslēgti mikroviļņi. Tā ēdiens tiek pagatavots ātrāk.

Tam piemērota mikroviļņu jauda starp 90 un 360 vatiem.

### Cita informācija

Ierīce vairākumā gadījumu piedāvā norādes un citu informāciju par jūsu tikko veikto darbību.

Nospiediet uz **ī**. Norāde būs redzama displejā dažas sekundes. Lai apskatītu garākas norādes, izmantojiet vadības rīņķi.

Dažas norādes parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, aicinājums vai brīdinājums.

### Gatavošanas telpas funkcijas

Funkcijas gatavošanas telpā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas telpa ir gandrīz pilnībā izgaismota un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

### Ierīces durvju atvēršana

Ja atverat ierīces durvis darbības režīma laikā, tas tiek pārtraukts. Pēc durvju aizvēršanas darbības režīms turpinās.

**Norādījums:** Mikroviļņu funkcijas darbības režīmā pēc durvju aizvēršanas ar taustiņu „start/stop” **▷** ieslēdziet darbības režīmu. Iespējams mainīt pamatiestatījumus. **→** *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*

### Gatavošanas telpas apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas telpas apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apm. 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Startējot lielāko daļu no darbības režīmiem, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas telpas apgaismojums darbības režīma laikā neieslēdzas. **→** *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*

### Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

Mikroviļņu jaudas līmeņi ir pakāpes un ne vienmēr atbilst precīzai ierīces izmantotajai jaudai.

### Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres! Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas telpa ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators.

**Norādījums:** Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. **→** *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*

## Aprīkojums

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

### Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

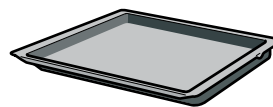


#### Režģis

Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām.

Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.

Režģis ir piemērotas mikroviļņiem.



#### Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.

To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.



#### Cepeša termometrs

Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu.

Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. **→** *“Cepeša termometrs” 21. 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.

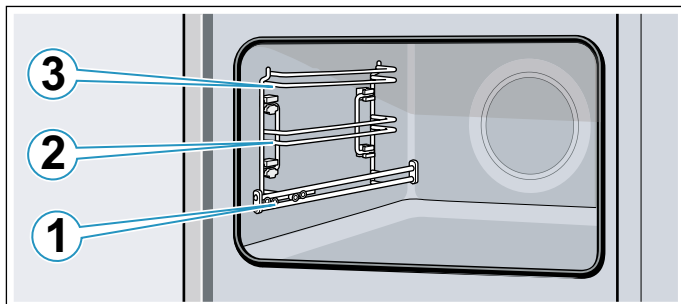
### Mikroviļņu funkcija

Darbības režīmam ar mikroviļņu funkciju piemērots ir tikai piegādes komplektācijā iekļautais režģis. Universālā panna vai cepamā plāts var veidot dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.

Darbības režīmam kopā ar mikroviļņu funkciju vai darbības režīmā „Ēdieni” varat izmantot arī universālo pannu, cepamo plāti vai citu piegādes komplektācijā iekļauto piederumu.

### Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodalījumam ir 3 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no lejas uz augšu.

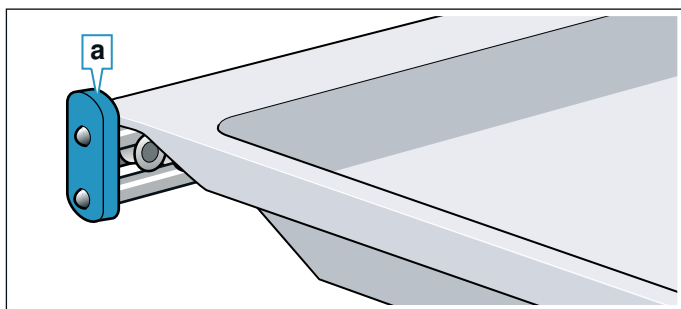


2. un 3. ievietošanas līmeņi piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei tā, lai tas neapgāžas. Izvelkamās vadotnes 1. līmeņī ļauj izvilk piederumus vairāk uz āru.

Uzmaniet, lai piederuma aizmugurējā mēlīte **a** atrodas uz izvelkamās vadotnes.

Piemērs attēlā: universālā panna



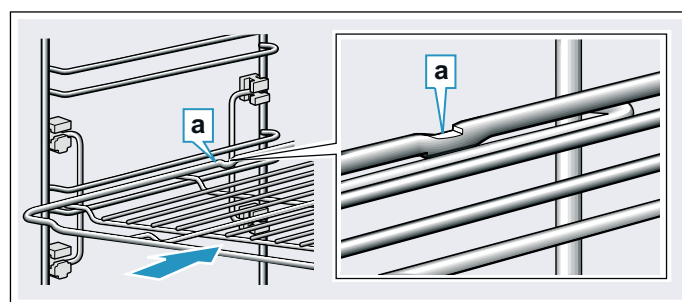
### Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietotu pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas telpā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskaras.

### Fiksācijas funkcija

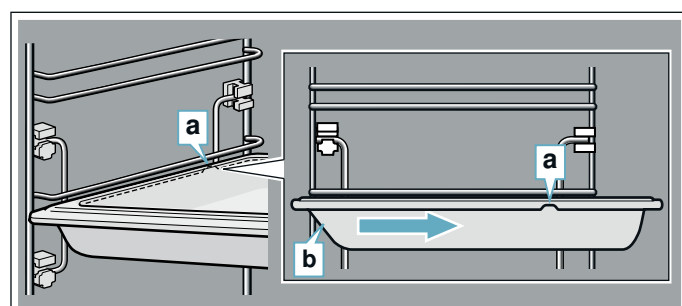
Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Fiksācijas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Uzrakstam „Microwave” jābūt priekšpusē, bet izliekumam jānorāda uz leju.



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

Piemērs attēlā: universālā panna



### Papildpiederumi

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

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

**Norādījums:** Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 34. lappusē

#### Papildpiederumi

##### Restītes

Traukiem, kūkām, sautēšanas formām, cepešiem un grilēšanas produktiem.

##### Universālā panna

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

##### Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

##### Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

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

##### Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

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



**Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu**

Plātsmaizēm un cepumiem.

Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

**Profesionālā panna ar ieliekamu režģi**

Liela daudzuma ēdienu 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 (5,1 litri)**

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

**Stikla bļoda**

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

**Stikla panna**

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

**Dekoratīvās listes**

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.

 **Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Pirmā lietošanas reize**

Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzami paziņojumi.

**Norādījums:** Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos. → *"Pamatiestatījumi" 23. lappusē***Izmantojot Home Connect lietotni**

Sākotnējos iestatījumus varat iestatīt, izmantojot ierīces vadības paneli vai Home Connect lietotni mobilajā ierīcē.

1. Pieskarieties teksta laukam „Ar Home Connect”.
2. Izpildiet norādījumus, kas sniegti nodaļā „Home Connect”. → *"Home Connect" 25. lappusē*

**Ierīcē**

Veiciet ierīcē tālāk norādītos sākotnējos iestatījumus.

**Valodas iestatīšana**

Vispirms parādās valoda. Noklusētais valodas iestatījums ir vācu valoda („Deutsch”).

1. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo valodu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet uz nākamā teksta lauka. Parādās nākamais iestatījums.

**Pulksteņa laika iestatīšana**

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.
2. Ar vadības riņķi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet uz teksta lauka „pabeigt iestatīšanu”.

Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

**Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana**


Pirms pirmās gatavošanas reizes ar ierīci notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas telpu.


**Gatavošanas telpas tīrīšana**

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

Raugiet, lai gatavošanās telpā neatrastos iepakojuma atlikumi, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmlenti. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas telpas gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet minētās darbības. Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru. → *"Ierīces lietošana" 16. lappusē***Iestatījumi**

Karsēšanas veids	4D Karstais gaiss 
Temperatūra	maksimums
Ilgums	1 stunda

Pēc norādītā gatavošanas laika beigām, izslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” .

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

**Piederumu tīrīšana**

Tīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un skalošanas drāniņu vai mīkstu suku.

## Ierīces lietošana

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, kā ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.

### Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

**Norādījums:** Bērnu drošību un taimeri var iestatīt arī, ja tā nav ieslēgta. Noteikti paziņojumi un rādījumi, piem., atlikušais siltums gatavošanas telpā, ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Izslēdziet ierīci, ja to neizmantojat. Ja ilgāku laika posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

### Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek ieslēgta.

Displejā parādās „Bosch” logotips un pēc tam karsēšanas veidu izvēles saraksts.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, kāds darbības režīms parādās pēc ieslēgšanas.

→ *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*

### Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek izslēgta.


Tajā brīdī aktīvās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks vai paliekošā siltuma indikators.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jārāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.


→ *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*


### Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop” .

Pēc startēšanas displejā papildus iestatījumiem būs redzams arī pulksteņa laiks. Parādās arī riņķa līnija un karsēšanas līnija.

### Darbības režīma apturēšana

Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu var pārtraukt un arī atsākt darbību.

Ja turat taustiņu „start/stop”  apm. 3 sekundes nospiestu, darbības režīms tiks izslēgts un visi iestatījumi atiestatīti.


**Norādījums:** Pēc darbības pārtraukšanas vai atcelšanas dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

### Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms.

Ja vēlaties iestatīt citu darbības veidu, izmantojiet izvēlni. Sīkāku aprakstu par katru darbības režīmu atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Palīdz arī

1. Nospiediet uz attiecīgā teksta lauka. Funkcija ir redzama centrēti.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo teksta lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Ierīce sāk darbības režīmu.

### Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

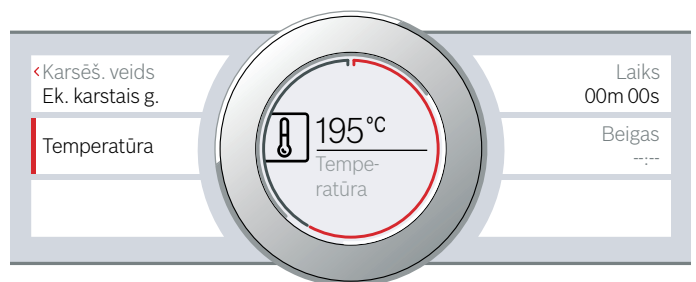
Ja nav izvēlēts karsēšanas veidu darbības režīms, pieskarieties izvēlnē pie teksta lauka „Karsēšanas veidi”. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.


Piemērs attēlā: karstais gaiss ekon. režīmā  195 °C.

1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Vai ar vadības riņķi pārskatiet izvēles sarakstu.



2. Temperatūra ir redzama centrēti un baltā krāsā. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.



3. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek.



Ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

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

### Mainīt

Pēc sākšanas temperatūra redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, temperatūra tiek mainīta un iestatīta.

Lai mainītu karsēšanas veidu, pirms tam ar taustiņu „start/stop” ▷ pārtrauciet darbības režīmu un nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida teksta lauka. Parādās izvēles saraksts. Nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida. Displejā attiecīgi parādās piedāvātā temperatūra.

**Norādījums:** Kad nomaināt karsēšanas veidu, arī pārējie iestatījumi tiek atiestatīti.

### Ātrā uzkaršēšana

Ar ātro uzkaršēšanu iespējams saīsināt uzkaršēšanas ilgumu dažiem karsēšanas veidiem.

Ātrajai uzkaršēšanai piemērotie karsēšanas veidi:

- ⓘ 4D karstais gaiss
- ☐ augšējā/apakšējā karsēšana

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

### Iestatīšana

Raugieties, lai karsēšanas veids būtu piemērots un iestatītā temperatūra ir vismaz 100 °C. Citādi ātro uzkaršēšanu nevar ieslēgt.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Ātrā uzkaršēšana”. Teksta laukā redzams „iesl.". Displejā parādās norāde apstiprināt.

Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Teksta laukā redzams „izsl.". Ievietojiet ēdienu gatavošanas telpā.

**Norādījums:** Laika funkcija gatavošanas laikam ieslēdzas reizē ar ātro uzkaršēšanu. Gatavošanas laiku iestatiet tad, kad ātrā uzkaršēšana ir beigusies.

### Pārtraukšana

Lai pārtrauktu ātro uzkaršēšanu, vēlreiz nospiediet uz teksta lauka „ātrā uzkaršēšana”. Teksta laukā redzams „izsl.".

## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
⌚ Gatavošanas laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
⌚ Beigu laiks	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo 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. Pēc iestatītā laika beigām ierīce automātiski neieslēdzas vai neizslēdzas.

Gatavošanas laiku un beigu laiku pēc darbības režīma iestatīšanas var apskatīt, izmantojot skārienjutīgo displeju. Taimerim ir savs lauks ⓘ, un to iespējams iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu iespējams priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties kādam no laukiem vai skārienjutīgajam displejam.

**Norādījums:** Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → *"Pamatiestatījumi" 23. 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.

### Iestatīšana

Atkarībā no tā, kurā virzienā vispirms pagriežat vadības riņķi, gatavošanas laiks sākas ar piedāvātām vērtībām: griežot uz kreiso pusi 10 minūtes, bet uz labo – 30 minūtes.

Gatavošanas laika iestatīšanas soļa vērtība, iestatot līdz vienai stundai, ir viena minūte; iestatot ilgāku laiku par vienu stundu, soļa vērtība ir 5 minūtes.

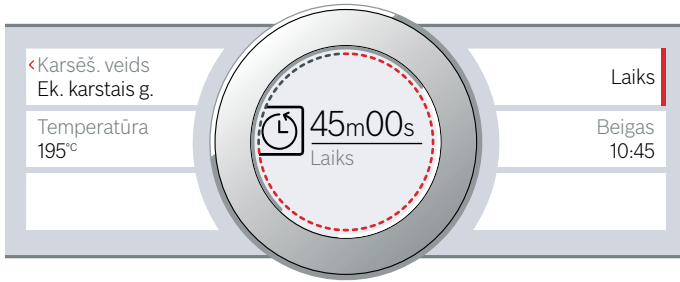
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.

Piemērs attēlā: pulksteņa laiks ir 10.00, gatavošanas laiks – 45 minūtes.

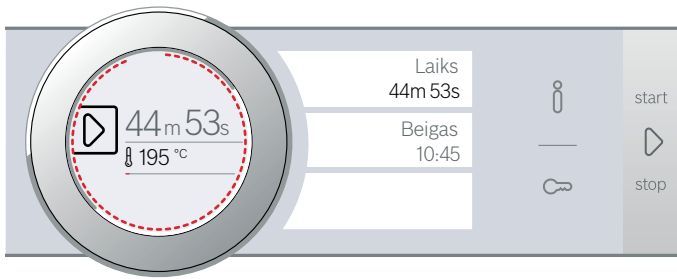
1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”.

Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.

3. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas laiku. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.



4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Sākas gatavošanas laika skaitīšana.



Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Izmantojot teksta lauku „gatavošanas laiks”, varat iestatīt gatavošanas laiku vai ar taustiņu „start/stop” ▷ turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

### Mainīt vai pārtraukt

Lai mainītu gatavošanas laiku, nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”. Gatavošanas laiks ir redzams centrētā, un to var mainīt ar vadības riņķi. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas laiku, atiestatiet to uz nulli. Pēc izmaiņu pārņemšanas, darbības režīms turpināsies bez gatavošanas laika.

### Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas gatavošanas laiks, iespējams pārcelt. Piemēram, jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā no rīta un iestatīt, ka tas būs gatavs pusdienlaikā.

### Norādījumi

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

### Iestatīšana

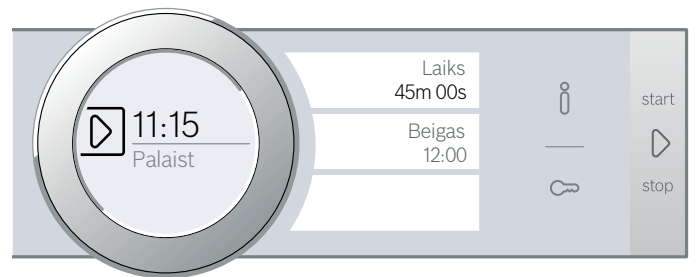
Gatavošanas laika beigas var atlikt līdz maksimums 23 stundām un 59 minūtēm.

Piemērs attēlā: ir plkst. 10.00, ēdiena gatavošana ilgst 45 minūtes, bet tam jābūt gatavam tikai plkst. 12.00.

1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Iestatiet gatavošanas laiku.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „beigu laiks”. Aprēķinātais laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi pārceliet beigas uz vēlāku laiku.



5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Displejā redzams pulksteņa laiks, kad ierīce ieslēgsies.



Ierīce ir gaidīšanas režīmā. Kad ierīce ieslēdzas, displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Izmantojot teksta lauku „gatavošanas laiks”, varat iestatīt gatavošanas laiku vai ar taustiņu „start/stop” ▷ turpināt darbības režīmu bez gatavošanas laika.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

### Mainīt vai pārtraukt

Pēc ieslēgšanās beigu laiku vairs mainīt nevar.



Ja vēlaties dzēst gatavošanas laiku un beigu laiku, pārtrauciet darbības režīmu ar taustiņu „start/stop” ▷. Darbības režīmu iespējams turpināt arī bez gatavošanas laika un beigu laika.

### Taimera iestatīšana


Taimeris darbojas reizē ar citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais laiks.

### Iestatīšana

Taimera laiks vienmēr sākas ar minūtes vērtību nulle. Jo augstāka vērtība, jo ilgāks laiks iestatīšanas laikā. Maksimālais iestatāmais laiks ir 24 stundas.

1. Nospiediet uz lauka .  
Simbols izgaismojas sarkans. Taimera laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
2. Ar vadības riņķi iestatiet taimera laiku.
3. Startējiet ar taustiņu .


**Norādījums:** Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.  
Taimera laiks tiek skaitīts.

Taimeris displejā ir redzams arī tad, ja ierīce ir izslēgta. Kad darbības režīms ir ieslēgts, šī režīma iestatījumi ir redzami priekšplānā. Nospiežot uz lauka , uz dažām sekundēm tiek parādīts taimera laiks.

Kad taimera laiks ir pabeigts, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Simbols vairs nav izgaismots.

**Padoms:** Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet gatavošanas laiku. Laiks ir redzams priekšplānā un ierīce automātiski izslēdzas.

### Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet taustiņu . Taimera laiks ir redzams centrēts un to var mainīt ar vadības riņķi.

Ja vēlaties apturēt taimeru, iestatiet taimeru atpakaļ uz sākumu. Pēc izmaiņu saglabāšanas simbols vairs neizgaismojas.



## Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri. Mikroviļņus varat lietot vienus pašus vai kombinēt tos ar karsēšanas veidu.

Lai izmantotu mikroviļņu funkciju pēc iespējas atbilstīgi, ievērojiet norādes uz traukiem un informāciju lietošanas tabulā, kas atrodas lietošanas pamācības beigās.

### Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Piemēroti ir karstumizturīgie trauki no stikla, stikla keramikas, porcelāna, keramikas vai karstumizturīgas plastmasas. Šie materiāli neaiztur mikroviļņus. Varat izmantot arī keramikas traukus, ja tie ir pilnībā glazēti un tiem nav plīsuma vietu.

Jūs varat izmantot arī servēšanai paredzētus traukus. Tad ēdienu nevajadzēs pārlikt citā traukā. Traukus ar zelta un sudraba rotājumu varat izmantot tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

Gatavojot kombinētajā darbības režīmā, varat izmantot standarta metāla cepamās formas. Tad kūkas iespējams apbrūnāt arī no apakšas.

Cita veida lietojumam metāla trauki nav piemēroti. Metāls aiztur mikroviļņus. Slēgtos metāla traukos ēdieni paliek auksti.

### Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durtiņu iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

### Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietots ēdiens. Vienīgais izņēmums ir īsa trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet tālāk minēto pārbaudi.

1. Gatavošanas telpā uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.
2. Palaikam pārbaudiet trauka temperatūru. Traukam jāpaliek aukstam vai siltam.

Ja trauks kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots.

Pārtrauciet pārbaudi.

### Brīdinājums – Apledzumu risks!

Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

### Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Darbības režīmam ar mikroviļņu funkciju piemērots ir tikai piegādes komplektācijā iekļautais režģis. Universālā panna vai cepamā plāts var veidot dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.

Darbības režīmam kopā ar mikroviļņu funkciju vai darbības režīmā „Ēdieni” varat izmantot arī universālo pannu, cepamo plāti vai citu piegādes komplektācijā iekļauto piederumu.

Darbības režīmā ar mikroviļņu funkciju piederumu vislabāk ievietot 1. ievietošanas augstumā, ja nav norādīts citādi.

### Mikroviļņu jaudas līmeņi

Ierīcei ir vairāki mikroviļņu jaudas līmeņi, kas piemēroti dažādiem ēdienu un gatavošanas veidiem.

Mikroviļņu darbības režīmā vienmēr jāiestata laiks. Piedāvāto laiku var pārņemt vai mainīt attiecīgajā zonā.


Līmenis	Lietojums	Maksimālais laiks
90 W	Saudzīgai pārtikas atkausēšanai	1 h un 30 min
180 W	Atkausēšanai un turpmākai gatavošanai	1 h un 30 min
360 W	Gaļas gatavošanai un saudzīgai ēdienu uzsildīšanai	1 h un 30 min
600 W	Ēdienu uzkaršēšanai un gatavošanai	1 h un 30 min
maks.	Šķidrumu uzkaršēšanai	30 min

Maksimālais iestatījums ir paredzēts, lai sildītu šķidrumus, nevis karsētu ēdienus. Lai aizsargātu iekārtu, mikroviļņu krāsns maksimālā jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta līdz 600 W. Pilno jaudu var atkal izmantot pēc noteikta atdzišanas laika.





## Mikroviļņu funkcijas iestatīšana

Ievērojiet norādes par piemērotiem traukiem, pirms izmantojat mikroviļņu funkciju.

1. Nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Mikroviļņu funkcija”.
3. Nospiediet uz vēlamā mikroviļņu jaudas līmeņa teksta lauka.  
Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas laiku.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .  
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.  
Karsēšanas līnija mikroviļņu funkcijai neparādās.  
Ierīce tiek ieslēgta.

Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pabeidz darbību. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

**Norādījums:** Ja darbības laikā atverat ierīces durvis, darbība tiek pārtraukta. Pēc durvju aizvēršanas atsāciet ierīces darbību, nospiežot taustiņu “start/stop” .  
Ja esat mainījis pamatiestatījumus, raugiet, lai mikroviļņu krāsns nedarbotos tukša.  
→ “Pamatiestatījumi” 23. lappusē

Lai novērstu kondensāta veidošanos mikroviļņu krāsns lietošanas laikā, pakāpē “600 W” un “max” iekārta automātiski ieslēdz sildelementu. Gatavošanas telpa un piederumi sakarst. Tas neietekmē gatavošanas rezultātu.



**Norādījums:** Šo iestatījumu var izslēgt pamatiestatījumos. → “Pamatiestatījumi” 23. lappusē


### Brīdinājums – Apagegumu risks!

Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcijā automātiski ieslēdz sildelementu un uzkaršē gatavošanas nodalījumu. Neaiztieciot ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus! Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

### Mainīt vai pārtraukt

Pēc sākšanas gatavošanas laiks ir redzams centrā. Kustinot vadības riņķi, gatavošanas laiks tiek mainīts un pārņemts.






Lai mainītu mikroviļņu funkcijas jaudas līmeni, ar taustiņu „start/stop”  apturiet darbības režīmu. Teksta laukā nospiediet uz vēlamā jaudas līmeņa un ar taustiņu „start/stop”  turpiniet darbības režīmu. Gatavošanas laiks netiek mainīts.

Ja vēlaties pārtraukt mikroviļņu funkciju, apturiet ar taustiņu „start/stop”  un izvēlieties citu darbības režīmu.

## „MikroKombi” iestatīšana


Dažiem karsēšanas veidiem iespējams pieslēgt mikroviļņus.

Piemērotie karsēšanas veidi:


-  4D karstais gaiss
-  augšējā/apakšējā karsēšana
-  grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  grilēšana, liels apjoms
-  grilēšana, neliels apjoms

„MikroKombi” funkcijai iespējami 90, 180 un 360 vatu mikroviļņu jaudas līmeņi.

Ievērojiet norādes par piemērotiem traukiem, pirms izmantojat „MikroKombi” funkciju.

1. Nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „MikroKombi”.
3. Nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida teksta lauka.
4. Nospiediet uz vēlamā mikroviļņu jaudas līmeņa teksta lauka.  
Temperatūra vai līmenis ir redzami displejā centrēti un baltā krāsā.
5. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru vai līmeni.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Gatavošanas laiks”.  
Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
7. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas laiku.
8. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .  
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.  
Ierīce tiek ieslēgta.


Kad iestatītais gatavošanas laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pabeidz darbību. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.


### Mainīšana un pārtraukšana

Pēc sākšanas temperatūra redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, temperatūra vai līmenis tiek mainīti un iestatīti uzreiz.

Lai mainītu ilgumu, nospiediet uz teksta lauka „Gatavošanas laiks” un mainiet ar vadības riņķi. Izmaiņas tiek uzreiz iestatītas.

Lai mainītu karsēšanas veidu vai mikroviļņu funkcijas jaudas līmeni, pirms tam ar taustiņu „start/stop”  apturiet darbības režīmu. Nospiediet uz karsēšanas veida vai mikroviļņu jaudas līmeņa teksta lauka un mainiet.

**Norādījums:** Kad nomaināt karsēšanas veidu vai mikroviļņu jaudas līmeni, arī pārējie iestatījumi tiek atiestatīti.

Ja vēlaties pārtraukt funkciju „MikroKombi”, apturiet ar taustiņu „start/stop”  un izvēlieties citu darbības režīmu.



## Žāvēšana



Gatavošanas telpu žāvējiet pēc lietošanas, lai tajā nepaliek mitrums.

### Žāvēšanas uzsākšana

Žāvēšanas laikā gatavošanas telpa tiek uzsildīta, lai mitrums no tās iztvaiko. Tad atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūst no gatavošanas telpas.

### Uzmanību!

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

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas telpā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Ja nepieciešams, ar taustiņu „on/off”  ieslēdziet ierīci.
4. Nospiediet uz lauka **menu**.  
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
5. Nospiediet uz teksta lauka “Tīrīšana”.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Žāvēšana”.  
Parādās programmas ilgums. To nevar mainīt.
7. Startējiet ar taustiņu „start/stop” .  
Žāvēšana tiek sākta, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
8. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1-2 minūtes, lai no gatavošanas telpas iztvaiko liekais mitrums.

### 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.


## Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru. Tiklīdz iestatītā temperatūra ir sasniegta, ierīce automātiski izslēdzas.

### Karsēšanas veidi

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

Ja cepeša termometrs ir iestiprināts gatavošanas telpā, pieejami tālāk minētie karsēšanas veidi.

	4D karstais gaiss
	Augšējā/apakšējā karsēšana
	Ekonomiskā režīma karstais gaiss
	Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms
	Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
	Picas gatavošana

### Norādījumi

- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabājiet to gatavošanas telpā.

### Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

### Gatavošanas telpas temperatūra

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

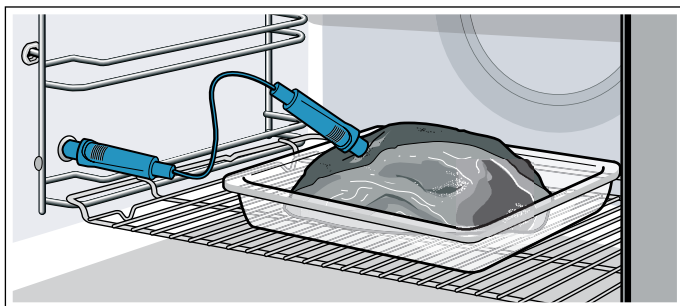
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Uzmaniet, lai vidējais mērīšanas punkts atrodas produktā.

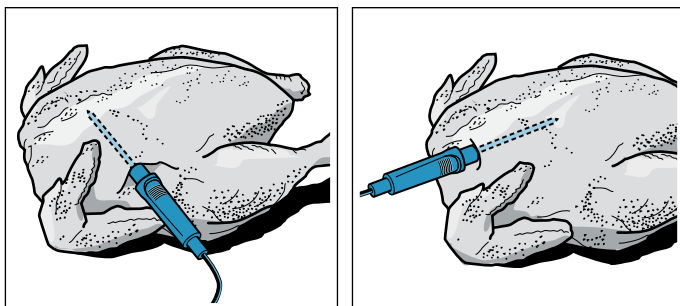
### Uzmanību!

Ja pārslēdzat uz mikroviļņu funkciju, cepeša termometra gals jāiesprauž produktā.

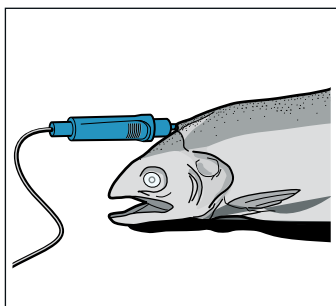
**Gaļa:** gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpuses slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biežākajā vietā sānos.



**Putnu gaļa:** iespraudiet cepeša termometru caur biežāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida iespraudiet šķērsām vai gareniski. Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.



**Zivis:** iespraudiet cepeša termometru aiz galvas mugurkaula virzienā līdz atdurei. Gatavojot veselu zivi, novietojiet to uz režģa peldēšanas pozīcijā, izmantojot kartupeļu pusītes.



**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 tiks atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

### Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra kabeli. Neizmantojiet trauku ar vāku. Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, grilēšanas sildelementam un cepeša termometram jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

## Darbības beigu prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, cepeškrāsns var prognozēt paredzamo cepšanas procesa beigu laiku.

Pirmā prognoze ierīces displejā un lietotnē Home Connect tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Šī prognoze pastāvīgi tiek aplēsta no jauna un aktualizēta.

Uz to, ka norādītais ilgums ir prognoze, norāda

- simbols un rakstzīme ~ pirms laika norādes displejā
- laika atskaite displejā
- sarkanais gredzens displejā, kas veic atskaiti pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam

Tiklīdz ēdiens ir gatavs, ierīce izslēdzas. Atskan signāls.

## Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Cepeša termometru jāievieto gatavošanas telpas ligzdā, kreisajā pusē.

### Karsēs. veidi

1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Piedāvātā gatavošanas telpas temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Iekšējā temperatūra”. Piedāvātā iekšējās temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet iekšējo temperatūru.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ierīce sāk karsēt.

Iekšējā temperatūra ir redzama displejā baltā krāsā centrēti, kreisajā pusē pašreizējā temperatūra, labajā pusē iestatītā temperatūra, piem., 15 | 80°C”. Karsēšanas līnija attiecas arī uz iekšējo temperatūru.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., 80 | 80°C”. Laika atskaite tiek apturēta.

Ar taustiņu „on/off” izslēdziet ierīci un izņemiet cepeša termometru no ligzdas.

### Brīdinājums – Apagegumu risks!

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

### Mainīšana


Pēc sākšanas iekšējā temperatūra ir redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, iekšējā temperatūra tiek mainīta un saglabāta.

Ja vēlaties mainīt gatavošanas telpas temperatūru, nospiediet uz teksta lauka „Temperatūra”.

Lai mainītu karsēšanas veidu, pirms tam ar taustiņu „start/stop” pārtrauciet darbības režīmu.

**Norādījums:** Nomainot karsēšanas veidu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

### Pārtraukšana

Ja vēlaties pārtraukt, izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gaļas. Nospiediet taustiņu „start/stop” , lai turpinātu darbības režīmu bez cepeša termometra.

### Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.


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

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
<b>Putnu gaļa</b>	
Cālis	80-85
Cāļa krūtiņa	75-80
Pīle	80-85
Pīles krūtiņa, viegli apcepta	55-60
Tītars	80-85
Tītara krūtiņa	80-85
Zoss	80-90
<b>Cūkgaļa</b>	
Cūkas kakls	85-90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62-70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72-80
<b>Liellopu gaļa</b>	
Liellopu fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45-52
Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts	55-62
Liellopu fileja vai rostbifs, labi izcepts	65-75
<b>Teļa gaļa</b>	
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75-80
Teļa cepetis, plecs	75-80
Teļa stilbs	85-90
<b>Jēra gaļa</b>	
Jēra gurns, viegli apcepts	60-65
Jēra gurns, labi izcepts	70-80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55-60
<b>Zivis</b>	
Nesadalīta zivs	65-70
Zivs fileja	60-65
<b>Citi ēdieni</b>	
Maltas gaļas cepetis, visa veida gaļa	80-90
Ēdienu sildīšana	65-75

## Bērnu aizsardzības sistēma

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



Vadības lauks ir nobloķēts un tajā nav iespējams mainīt iestatījumus. Ar taustiņu „on/off”  ierīci iespējams izslēgt.

### Ieslēgšana un izslēgšana

Ja ierīce ir ieslēgta vai izslēgta, bērnu drošības funkciju iespējams ieslēgt vai izslēgt.

Atbilstīgi turiet lauku  apm. 4 sekundes nospiešu.

Displejā parādās norāde apstiprināt.

Ja ierīce ir ieslēgta, lauks  izgaismojas sarkans. Ja ierīce ir izslēgta, lauks  neizgaismojas.

## Pamatiestatījumi


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

### Pamatiestatījumu maiņa

Ierīcei jābūt ieslēgtai.

- Nospiediet lauku **izvēlne**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
- Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”. Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
- Nospiediet vēlamā iestatījuma teksta lauku. Sarkana līnija teksta lauka malā norāda uz izvēlēto iestatījumu. Atbilstīgā vērtība ir redzama displejā.
- Ja nepieciešams, ar vadības riņķi mainiet vērtību.
- Nospiediet nākamā iestatījuma teksta lauku. Vērtība parādās displejā, un to var mainīt, izmantojot vadības riņķi.
- Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet ar vadības riņķi. Lai pārskatītu, teksta laukā nospiediet „Vairāk iestatījumu”.
- Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**. Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
- Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

### Pārtraukšana

Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, nospiediet uz lauka **izvēlne** un tad uz teksta lauka „nesaglabāt”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti. Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

## Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Pieejamas citas valodas
Pulksteņa laiks	Pulksteņa formāts 24 stundas
Home Connect	WiFi ieslēgšana vai izslēgšana → "Home Connect" 25. lappusē
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatiestatīt*
Signāla tonis	Neilgi (30 s) Vidēji ilgi (1 min) Ilgi (5 min)
Skaļums	5 dažādi līmeņi
Taustiņu tonis	Iesl. Izsl.* (taustiņam „on/off”  tonis paliek)
Displeja spilgtums	5 dažādi līmeņi
Pulksteņa laiks	izslēgts digitāls* analogos
Apgaismojums	Lietošanas laikā izslēgts Lietošanas laikā ieslēgts*
Automātiskā ieslēgšana	Automātiski neieslēgt* Aizverot durvis (tikai mikroviļņu darbības režīmam)
Bērnu drošība	Tikai taustiņu bloķēšana* Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi* Mikroviļņu funkcija „Mikrokombi” Palīgs
Brīdinājums Mikroviļņu krāsniņā paredzēta cepamā plāts	Rādījumi* Nerādīt
Aptumšošana naktī	Izsl.* Iesl.
Logotips	Rādījumi* Nerādīt
Mikroviļņu kr. žāvēšana	Ieslēgts* Izslēgts
Ventilatora darbība tukšgaitā	Ieteicams* Minimāli
Brīvdienas režīms	Ieslēgts Izslēgts*

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

## Strāvas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

Tikai iestatījumi pirmajai lietošanas reizei pēc ilgāka elektroenerģijas padeves pārtraukuma jāiestata no jauna. Īsi strāvas pārtraukumi neietekmē ierīces iestatījumus.

## Pulksteņa laika maiņa

Ja vēlaties nomainīt pulksteņa laiku, piemēram, pārejai no vasaras uz ziemas laiku, mainiet pamatiestatījumus. Ierīcei jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet lauku **izvēlne**.  
Displejā parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”.  
Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.  
Displejā parādās pareizs laiks.
4. Ar vadības riņķi mainiet pulksteņa laiku.
5. Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**.  
Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”.  
Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

## Brīvdienas režīms

Jūs varat iestatīt gatavošanas laiku līdz 74 stundām, izmantojot brīvdienu režīmu. Ēdieni gatavošanas telpā būs silti bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.


### Brīvdienas režīma sāksana

Pirms varam izmantot brīvdienu režīmu, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē


Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienu režīms ir redzams kā pēdējais karsēšanas veids.

Ierīce karsē ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Iespējams iestatīt temperatūru no 85 °C līdz 140 °C.

Jābūt izvēlētam karsēšanas veida darbības režīmam. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Brīvdienu režīms”. Piedāvātā temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo temperatūru.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”. Piedāvātā gatavošanas laika vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.  
**Norādījums:** Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski, bet to nevar atcelt uz vēlāku laiku.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama gatavošanas laika atskaite. Ierīce sāk karsēt.



Kad brīvdienu režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

**Norādījums:** Ja jūs ierīces darbības laikā atvērsit tās durvis, darbība netiks pārtraukta.

### Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt brīvdienu režīmu. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

## 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](http://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 Home Connect iestatītu jūsu ierīcē, nepieciešams:

- pie elektrības pieslēgta un ieslēgta ierīce,
- viedtālrunis vai planšetdators, kas aprīkots ar jaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju,
- Home Connect lietotne,
- piegādes komplektā ietilpstošā uzstādīšanas pamācība
- un jūsu ierīce mājas tīkla WLAN signāla darbības rādiusā.

Lietotnē tiks sniegti norādījumi par visu procesu. Ievērojiet lietotnē sniegtos norādījumus.

### Attālā palaide

Lai ieslēgtu un vadītu savu iekārtu, izmantojot Home Connect lietotni, jābūt aktivizētai attāļajai palaidei. Ja attāļā palaide ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē tiek parādīti tikai ierīces ekspluatācijas stāvokļi un var veikt ierīces iestatījumus.

**Norādījums:** Ņemiet vērā, ka atsevišķus darba režīmus var ieslēgt tikai pašā cepeškrāsnī.


Attāļā palaide tiek automātiski deaktivizēta šādās situācijās:

- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc attāļās palaišanas aktivizācijas;
- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc darbības beigām.

Attāļā palaide tiek automātiski aktivizēta, kad iekārtā ieslēdzat cepeškrāsns režīmu. Tādējādi varat veikt izmaiņas, izmantojot mobilo ierīci, vai palaist jaunu programmu.



## Attālās palāides aktivizēšana


1. Pieskarities laukam **menu**.
2. Pieskarities teksta laukam „Attālā palāide”.  
Displejā tiek parādīts 



## Home Connect iestatījumi

Jūs jebkurā laikā varat pielāgot Home Connect lietotni savām vajadzībām.

**Norādījums:** Home Connect iestatījumus meklējiet savas ierīces pamatiestatījumos. Kādi iestatījumi ir redzami displejā, ir atkarīgs no tā, vai Home Connect ir izveidots un vai ierīce ir savienota ar mājas tīklu.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
WiFi	ieslēgšana / izslēgšana	Radiomoduli iespējams ieslēgt vai izslēgt. Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat lietot Home Connect funkciju. Tīklīerosas gatavības režīmā iekārtas patērētā jauda ir maks. 2 W.
Tīkls	Savienošana ar tīklu / atvienošana no tīkla	Tīkla savienojumu varat ieslēgt vai izslēgt pēc vajadzības (piem., atvaļinājuma laikā). Pēc izslēgšanas tīkla informācija saglabājas. Pēc ieslēgšanas nogaidiet dažas sekundes, līdz ierīce atkārtoti savienojas ar tīklu.
Savienot ar lietotni		Sāciet savienojuma procesu starp lietotni un ierīci.
Tālvadība	iesl./izsl.	Ar Home Connect lietotni atveriet ierīces funkcijas. Ja tā ir deaktivizēta, lietotnē ir redzami tikai ierīces darba režīmi.
Informācija par ierīci 		Displejs rāda tīkla un ierīces informāciju.

## 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](http://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 lietošiet 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](http://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 iekštelpās



## 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 stieplu tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

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

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

#### Ierīces iekšpusē

Emaljās virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. <b>Uzmanību!</b> Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljās bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.  Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 28. lappusē
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Ar to iespējams noņemt krāsojumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.

Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
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.
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 paplašu 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

Tīriet gatavošanas telpu ar tīrīšanas funkciju "Pīrolīze".


### Pīrolīze

Tīriet gatavošanas telpu ar tīrīšanas funkciju "Pīrolīze". Iespējams izvēlēties vienu no trīs tīrīšanas līmeņiem.

Līmenis	Tīrīšanas apjoms	Ilgums
1	viegls	apm. 1 stunda 15 minūtes
2	vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīvs	apm. 2 stundas


Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīrīšanas līmenim. Pietiek, ja cepeškrāsnī tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Ja nepieciešams, var tīrīt arī biežāk. Vienā tīrīšanas reizē tiek patērētas apm. 2,5–4,7 kilovatstundas.

### Norādījumi

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

#### 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 ārpusē 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

Veicot tīrīšanu, varat vienlaikus notīrīt statīvus un vadotnes. Pirms tīrīšanas notīriet lielos netīrumus.

Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas telpas. Tikai šādi varat visā gatavošanas telpā panākt labu tīrīšanas rezultātu.

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

Durvis iekšējo stiklu tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu

drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.

### **Bridinājums** **Ugunsbīstamība!**

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


### **Bridinājums – Bīstami veselībai!**

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

### **Tīrīšanas funkcijas iestatīšana**


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


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


1. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka "Tīrīšana".
3. Nospiediet uz teksta lauka "Pyrolyse". Tīrīšanas līmenis ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi iestatiet tīrīšanas līmeni. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.
5. Palaidiet ar taustiņu "start/stop" . Displejā redzama laika atskaite. Uzkaršēšanas līnija tīrīšanas funkcijai netiek rādīta.

Tīrīšanas funkcija sāk darbu.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc palaišanas ierīces durvis nobloķēsies. Displejā parādās norāde un simbols .

Kad tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams režīma ilgums 00m 00s. Izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off" .

Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšana simbols  vairs nav izgaismots.



### **Beigu laika pārceļšana**


Beigu laiku var pārceļt uz vēlāku laiku. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „Beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku uz vēlāku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

### **Mainīšana un pārtraukšana**

Pēc ieslēgšanās tīrīšanas līmeni vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt tīrīšanas funkciju. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Ierīces durvis ir nobloķētas, kamēr bloķēšanas simbols  redzams displejā.

### **Pēc tīrīšanas funkcijas**

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu noslaukiet atlikušos pelnus no gatavošanas telpas statīviem un ap ierīces durvīm.

Noslaukiet vadotnes ar mitru drānu. Pēc tam vadotnes vairākas reizes izvelciet un iebīdīet. Pēc tīrīšanas iespējams, ka vadotnēm ir mainījies krāsojums. Tas neietekmē funkcionalitāti.

### **Norādījumi**

- Tīrīšanas laikā durvju iekšpusē esošais rāmis maina krāsu. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas. Krāsojumu var notīrīt tikai ar nerūsošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem.
- Stipri netīrumi var atstāt baltus nosēdumus uz emaljas virsmām. Tie ir pārpalikumi no pārtikas produktiem un ir nekaitīgi. Tie neietekmē funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

### **Žāvēšana**



Gatavošanas telpu žāvējiet pēc lietošanas, lai tajā nepaliktu mitrums.

### **Žāvēšanas uzsākšana**

Žāvēšanas laikā gatavošanas telpa tiek uzsildīta, lai mitrums no tās iztvaiko. Tad atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūst no gatavošanas telpas.

### **Uzmanību!**

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

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas telpā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Ja nepieciešams, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.
4. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
5. Nospiediet uz teksta lauka "Tīrīšana".
6. Nospiediet uz teksta lauka „Žāvēšana”. Parādās programmas ilgums. To nevar mainīt.
7. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Žāvēšana tiek sākota, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
8. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1-2 minūtes, lai no gatavošanas telpas iztvaiko liekais mitrums.

## 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.

## Statīvs

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

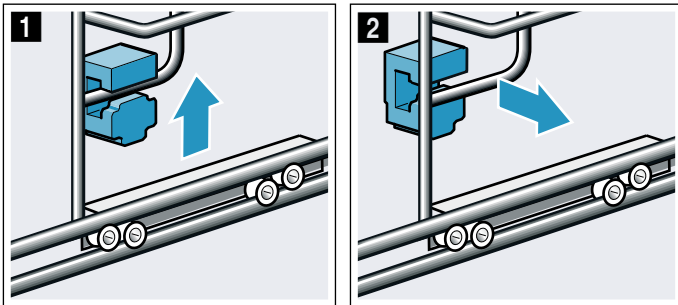
### Vadotņu izņemšana un ievietošana

#### **⚠ Bīdīnājums – Apdegumu risks!**

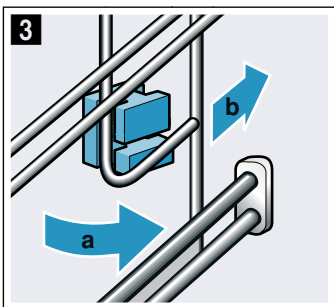
Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

#### Statīvu izņemšana

1. Vadotnes izvelciet uz āru.
2. Statīvu priekšpusē spiediet uz augšu (1. attēls) un izceliet (2. attēls).



3. Pēc tam visu statīvu velciet uz augšu **a** un izņemiet aizmugurē **b** (3. attēls).



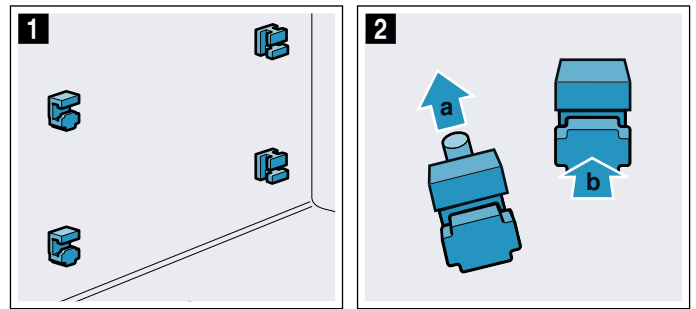
Notīriet statīvu ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

#### Stiprinājumu ievietošana

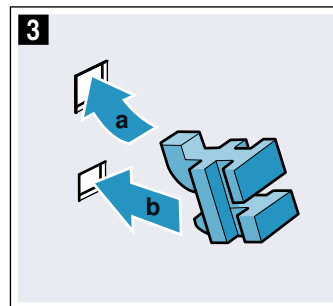
Ja, izņemot vadotnes, ir izkrituši stiprinājumi, tie ir jāievieto atpakaļ pareizā vietā.

1. Stiprinājumi priekšpusē un aizmugurē ir dažādi. (attēls 1).

2. Priekšpusē ievietojiet stiprinājumus ar āķīšiem augšpusē apaļajā caurumā **a**, novietojiet nedaudz slīpi, iekariet apakšpusē un nolīmeņojiet **b** (attēls 2).

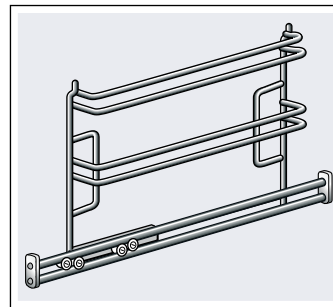


3. Aizmugurē stiprinājumus ar āķīšiem iekariet augšējā caurumā **a** un iespiediet apakšējā caurumā **b** (attēls 3).



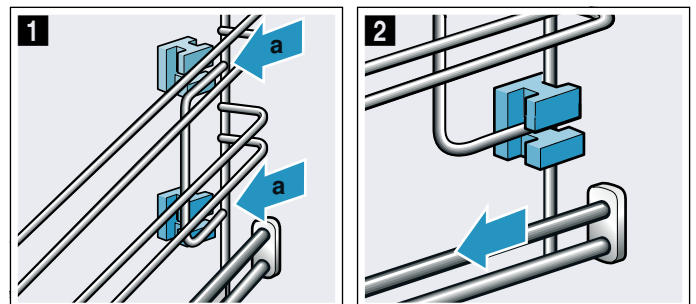
#### Statīvu ievietošana

Ievietošanas laikā raugieties, lai vadotne ir apakšā.

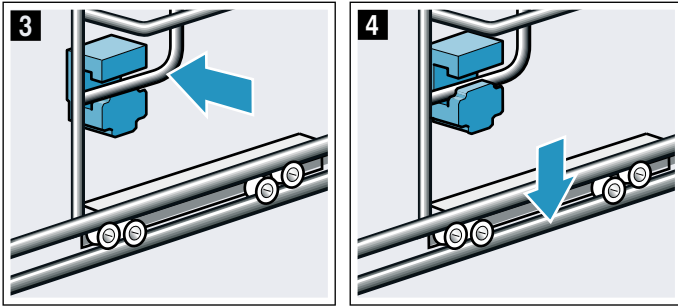


Statīvi der tikai labajā un kreisajā pusē. Izvilšanas vadotnes jāvar izvilkt uz priekšu.

1. Ievietojiet aizmugurē statīvu slīpi augšpusē un apakšpusē **a** (1. attēls).
2. Pavelciet uz priekšu (2. attēls).



- Tad nolieciet uz priekšu un ievietojiet (**3.** attēls).
- Un nospiediet uz leju (**4.** attēls).



- Vadotnes ievietojiet atpakaļ pilnībā.

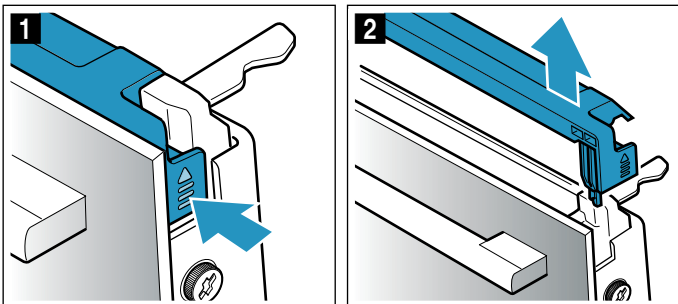
## Ierīces durvis

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

### Durvju pārsega noņemšana

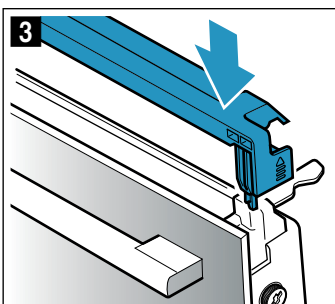
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



- Aizveriet ierīces durvis.

### Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

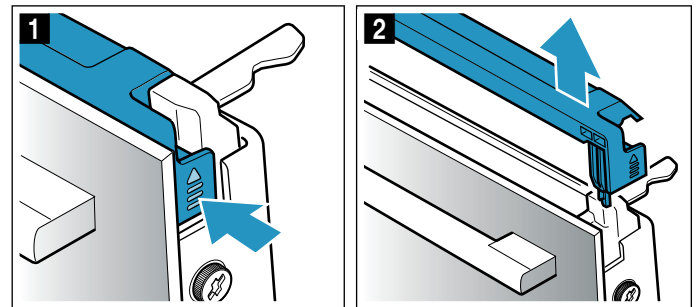
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

#### **⚠ Brīdinājums** Savainošanās risks!

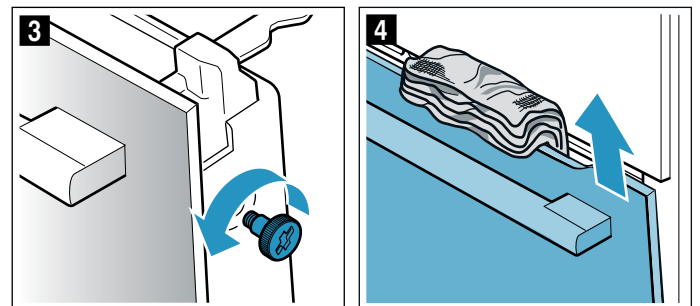
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas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

#### Ierīces demontāža

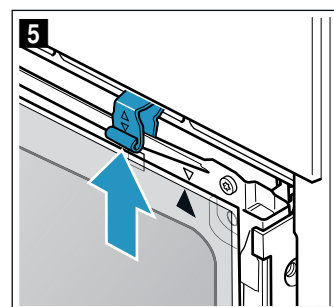
- Paveriet ierīces durvis.
- Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (attēls **1**).
- Noņemiet pārsegu (attēls **2**).



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



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



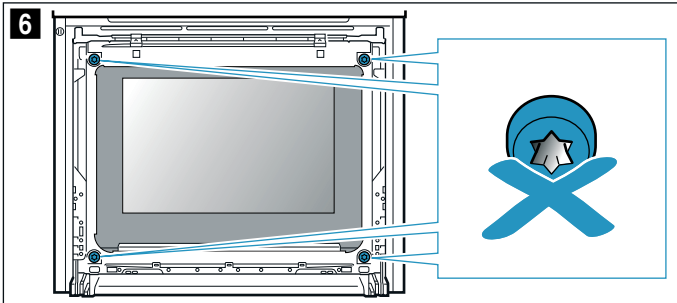


Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

**⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!**

Atskrūvējot skrūves vaļīgāk, ierīces drošību vairs nevar garantēt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad neatskrūvējiet skrūves.

Neatskrūvējiet četras melnās skrūves (attēls 6).



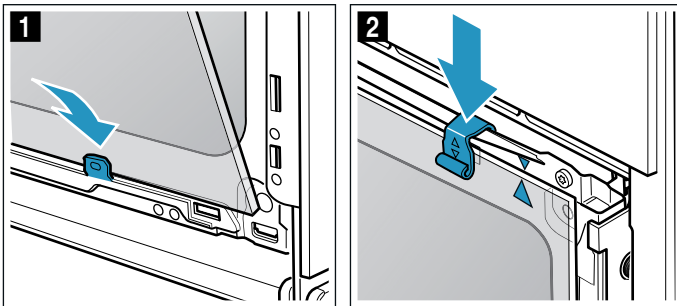
**⚠ Brīdinājums Savainošanās risks!**

- 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.

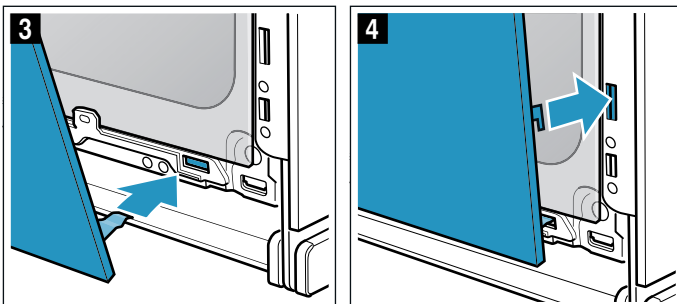
**Ierīces montāža**

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

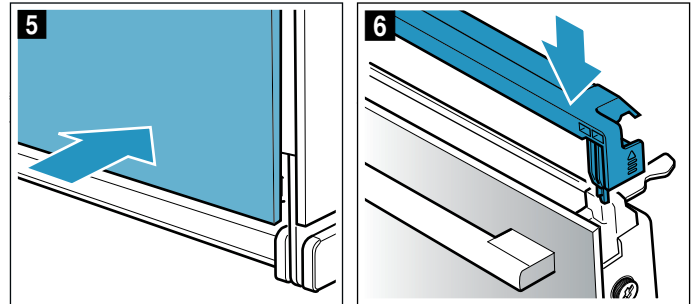
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (attēls 1) un spiediet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (attēls 2).



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



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



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.

### Novērsiet traucējumus pašu spēkiem

Tehniskus traucējumus ierīcei bieži iespējams novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus gatavošanai atradīsiet lietošanas pamācības beigās.  
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršana/norādes
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā ir redzams „Sprache Deutsch”.	Strāvas padeves pārtraukums	Atkārtoti iestatiet valodu un pulksteņa laiku.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās pareizs laiks.	Mainīti pamatiestatījumi.	Mainiet pulksteņa laika pamatiestatījumus.
Ierīces durvis nevar atvērt.	Durvis ir nobloķētas ar bērnu drošības funkciju.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apm. 4 sekundes turot nospiestu  . Bloķēšanu iespējams izslēgt pamatiestatījumos.
Ierīces durvis nevar atvērt, displejā izgaismojas simbols  .	Ierīces durvis ir nobloķētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Nogaidiet, līdz gatavošanas telpa ir atdzisusi un ir nodzisis simbols  .
Ierīce nekarsē, displejā izgaismojas simbols  .	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos.
Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.	Izvēlētajam ēdienam vai karstēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.	Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.
Vadības riņķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.	Vadības riņķis tika netišām izkustināts.	Vadības riņķis ir noņemams. Ievietojiet vadības riņķi tā atrašanās vietā vadības panelī un piespiediet uz iekšu, līdz tas fiksējas, turpiniet lietot kā ierasts.
Vadības riņķi vairs nevar viegli pagriezt.	Zem vadības riņķa ir netīrumi.	Vadības riņķis ir noņemams. Lai vadības riņķi izņemtu, izvelciet to no atrašanās vietas. Vai nospiediet uz vadības riņķa ārējās malas, līdz tas ir slīpi un ir viegli satverams. Uzmanīgi notīriet vadības riņķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nūsusiniet ar mikstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.
Mikroviļņu krāsns lietošanas laikā gatavošanas nodalījums saraksts.	Žāvēšanas funkcija ir ieslēgta.	Lai novērstu kondensāta veidošanos mikroviļņu krāsns lietošanas laikā, pie pakāpēm "600 W" un "max" ierīce automātiski ieslēdz siltumu no augšpusē. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts. Šo iestatījumu var nomainīt pamatiestatījumos. Ņemiet vērā norādes par mikroviļņu krāsni. → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.		Atveriet vietni <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>


### **Bīdīnājums – 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.

### **Bīdīnājums – 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 parādās kļūdas paziņojumi, kas satur burtus „D” vai „E”, piem., „D0111” vai „E0111”, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja traucējums ir vienreizējs, paziņojums vairs nerādās. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.

## Maksimālais darbības režīma ilgums

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

Kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.

### Sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums

Displejā parādās norāde, ka ir sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums.

Lai turpinātu darbības režīmu, nospiediet uz jebkura lauka vai pagrieziet vadības riņķi.

Ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

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

## Gatavošanas telpas spuldzes

Ierīces gatavošanas telpas apgaismojumu nodrošina vienai vai vairākas LED spuldzes.

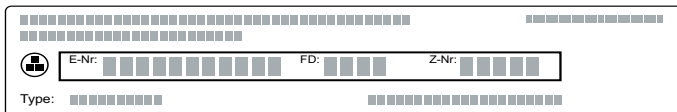
Ja LED lampa vai tās cokols ir bojāti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Nenoņemiet spuldzes pārsegu.

## Klientu apkalpošanas dienests

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

### E numurs un FD numurs

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



The diagram shows a rectangular data plate with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

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

<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> 
--

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

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

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

## Ēdieni

Ar darbības režīmu „Palīgs” iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce jūsu vietā izvēlēsies optimālākos iestatījumus.

Lai sasniegtu labu rezultātu, gatavošanas telpa nedrīkst būt par karstu izvēlētajam ēdienam. Ja temperatūra ir par augstu, displejā parādīsies ziņojums. Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.

### Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādāk. Tālāk ierīce pārņem laika un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās.  
→ *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē*

### Mikroviļņu funkcija

Dažiem ēdieniem automātiski tiek iespējota mikroviļņu funkcija. Ar mikroviļņu palīdzību gandrīz uz pusi tiek saīsināts gatavošanas laiks. Ierīce norāda izmantot traukus, kas ir piemēroti mikroviļņiem. Nodaļā „Mikroviļņu funkcija” atradīsiet norādes par piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē*

### Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepeša termometru. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → *"Cepeša termometrs" 21. lappusē*

## Ēdiena izvēle


Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

Tabulā tālāk ir aprakstītas kategorijas un to ēdieni. Katram ēdienam ir nosaukti viens vai vairāki saistīti ēdieni.

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas
	Miklas izstrādājumi
	Plāceņi
	Maize, maizītes
Sacepumi, suflē	Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs
	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
Sasaldēti produkti	Svaigs saldaiss sacepums
	Suflē porciju formiņās
	Picas
	Smalkmaizītes
Putnu gaļa	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
	Putnu gaļa, zivis
Gaļa	Vista
	Pile, zoss
	Tītars
Zivis	Cūkgaļa
	Liellopu gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Piedevas, dārzeņi	Zivis
	Zivs fileja
	Dārzeņi
Ēdienu atkausēšana	Kartupeļi
	Rīsi
	Graudaugi
Zivis	Maize, maizītes
	Kūkas
	Gaļa, putnu gaļa
	Zivis

## Cepšanas sensors


Jūsu ierīcei ir cepšanas sensors. Tas aktivizējas automātiski, tiklīdz no izvēles saraksta kategorijām izvēlaties attiecīgo produktu cepšanai. Kad cepšanas sensors ir ieslēgts, displejā redzams simbols .

### Darbības beigu prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, cepeškrāsns var prognozēt paredzamo cepšanas procesa beigu laiku.

Pirmā prognoze ierīces displejā un lietotnē Home Connect tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Šī prognoze pastāvīgi tiek aplēsta no jauna un aktualizēta.

Uz to, ka norādītais ilgums ir prognoze, norāda

- simbols  un rakstzīme ~ pirms laika norādes displejā
- laika atskaite displejā
- sarkanais gredzens displejā, kas veic atskaiti pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam

Tiklīdz ēdiens ir gatavs, ierīce izslēdzas. Atskan signāls.

Cepšanas produktu kategoriju izvēles saraksts

Kategorija	Pagatavojamie ēdieni	Ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas	Kūkas veidnēs
		Kūkas uz paplātes
		Plātsmaize/tarte
	Mazie mīklas izstrādājumi	Kārtainās mīklas izstrādājumi
		Kēksiņi
		Rauga mīklas izstrādājumi
	Maize, maizītes	Maizītes
		Maize
		Pitas maize
	Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
		Pīcas
		Pikantās kūkas

Cepšanas sensors uzrauga cepšanas procesu. Jums nav jāveic papildu iestatījumi. Cepšanas sensora režīmu var aktivizēt tikai tad, kad cepeškrāsns ir atdzēsēta.

Citas cepamo ēdienu kategorijas cepšanas sensors nepārrauga. Šeit jums tiek piedāvāti pārbaudīti iestatījumi ar pielāgošanas iespējām.


Cepšanas sensors ir aktīvs, kamēr displejā redzams uzraksts "Neatveriet durvis". Neatveriet ierīces durvis, citādi iestatījumi tiks pārtraukti. Ierīce piedāvā turpinātu gatavošanu. Ierīce turpina karsēt, un iespējams pielāgot ieteikto laiku. Gatavošanas process jums jāuzrauga pašam.

Piemērotas ir tumšas metāla cepšanas formas. Neizmantojiet cepšanas formas no silikona vai silikonu saturošus piederumus. Šādi var sabojāt cepšanas sensoru.


## Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētai ēdiena iestatīšanai.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu sīkāk, izmantojiet vadības riņķi.


1. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Palīgs”. Parādās kategorijas.
3. Nospiediet uz vēlamās kategorijas. Parādās kategorijā ietilpstošie ēdieni.
4. Nospiediet uz vēlamā ēdiena. Parādās atsevišķas porcijas.
5. Nospiediet uz vēlamās porcijas. Displejā parādās atbilstīgie iestatījumi. Vairākumu ēdienu iestatījumu varat pielāgot savām vēlmēm. Dažiem ēdieniem jums jānorāda svars. **Padoms:** Izmantojot teksta lauku „Padoms”, varat saņemt norādes par piederumiem un ievietošanas līmeni.
6. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama ilguma atskaite. Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais režīma ilgums beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.


### Turpināta gatavošana

Kad gatavošanas laiks ir beidzies, dažiem ēdieniem iespējama turpināta gatavošana, ja neesat apmierināti ar gatavošanas rezultātu.

Displejā parādās vaicājums, vai vēlaties turpinātu gatavošanu. Ja vēlaties turpinātu gatavošanu, nospiediet uz teksta lauku „turpināta gatavošana”. Displejā redzams piedāvātais laiks, ko iespējams mainīt. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .

**Norādījums:** Turpinātai gatavošanai nav ierobežojuma.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, nospiediet uz teksta lauka „pabeigt”.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.



### Beigu laika pārceļšana

Dažiem ēdieniem var pārceļt pabeigšanas laiku atpakaļ. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce darbojas gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

### Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

## Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

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

### Lietojiet nelielas silikona veidnes

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

#### Uzmanību!

Neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas ceļšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

Arī tad, ja cepšanas sensors nav ievietots, tas var izraisīt bojājumus.

Izņēmumi:

- Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Izņēmums: ja komplektācijā ir ietverts termometrs cepešiem, to drīkst izmantot.

### Kūkas un cepumi

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "*Mikroviļņu krāsns*" 19. lappusē

Kombinācijas režīmā varat izmantot parastās cepšanas veidnes no metāla. Ja starp restītēm un cepšanas veidni veidojas dzirksteles, pārbaudiet, vai veidne no ārpusē ir tīra. Mainiet veidnes novietojumu uz restītes.

Ja tas nepalīdz, cepiet tālāk bez mikroviļņiem. Cepšanas laiks pagarinās.

Ja izmantojat veidnes no plastmasa, keramikas vai stikla, saīsiniet tabulā norādīto cepšanas laiku. No apakšpuses kūkas apbrūninās mazāk.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

#### Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenis.  
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm  
Pirmās restītes: 3. līmenis.  
Restītes 1. līmenī

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietoiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

### Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

#### Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsti pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Lai gatavošanas telpa nekļūtu netīra, pārplūstot sulai, sulīgas kūkas cepiet universālajā pannā.

#### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi.

#### Cepampapīrs

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida cepumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūninās vienmērīgāk.

Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

**Norādījums:** Cepšanas ilgumu nevar saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Kūkas vai cepumi ir gatavi tikai no ārpusē, bet nav izcepušies pilnībā.




Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsni, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.
















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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.



Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Kūkas veidnēs</b>						
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	55-70
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	1		160-180	90	30-40
Kēkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	1		160-180	-	45-60
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	1		170-190	90	35-45
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	1		150-170	-	20-40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Šveices pīrāgi	Picas plāts	1		190-210	-	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	1		190-210	-	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	-	65-75
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	1		170-180	-	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

#### Kūkas uz plāts

Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	35-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-190	-	25-40
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	40-55
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160-180	-	60-80
Šveices pīrāgi	Universālā panna	1		180-200	-	60-70
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	15-25
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	-	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180-200	-	30-45
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-160	-	35-45

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju



Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikrovilņu jauda vatos	Ilgums min.
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	-	10-15
Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		150-160	-	50-60
Strūdele, salda	Universālā panna	1		170-180	-	40-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		190-210	-	35-50
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		200-220	90	20-25

**Smalkmaizītes**

Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160**	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150**	-	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140**	-	30-40
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		170-190	-	15-30
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1		150-170*	-	20-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-170	-	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	20-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220	-	30-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-30

**Plāceņi**

Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160**	-	20-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150**	-	25-35
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	-	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		130-150	-	20-35
Bezē	Cepamā plāts	2		80-90*	-	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	-	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	2		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	20-40

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

**Padomi cepšanai**

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelip pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet 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 būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.

Kūka ir pārāk tumša.	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 atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet režīmu 4D karstais gaiss. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidrums un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

## Maize un smalkmaizītes

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti maizes un konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

#### Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenis.  
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm  
Pirmās restītes: 3. līmenis.  
Restītes 1. līmenī

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

### Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ieviejojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

#### Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

#### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi.

#### Cepampapīrs

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

### Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdiens apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

**Norādījums:** Cepšanas ilgumu nevar saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Maize un konditorejas izstrādājumi ir gatavi tikai no ārpuses, bet nav izcepušies pilnībā.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns uzkaršēšanas. Daži ēdieni izdodas vislabāk, ja tos cep vairākos soļos. Tie ir norādīti tabulā.

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā mīklas cepšanai uz cepšanas paplātes, kā arī taisnstūra veidnē.






Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā.
















Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

### Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Grilēšana, neliels apjoms

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Ilgums min.
<b>Maize</b>					
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		200-220* 180-190	10-15 25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pītas maize	Universālā panna	1		250-270	20-30
<b>Maizītes</b>					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-180*	15-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160*	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	25-35
Bagete, iepriekš cepta, atdzesēta	Universālā panna	2		200-220	10-20
<b>Smalkmaizītes, saldētas</b>					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Režģis	1		220-240	15-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		150-170*	20-35
<b>Graudziņi</b>					
Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	2		3	5-15
Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	2		250	5-15
Graudziņu brūnināšana	Režģis	3		3	3-6
* Iepriekš uzkaršējiet					

## Pica, pīrāgi un sāļās kūkas

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti picu, pīrāgu un sāļo kūku pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Kombinācijas režīmā varat izmantot parastās cepšanas veidnes no metāla. Ja starp restītēm un cepšanas veidni veidojas dzirksteles, pārbaudiet, vai veidne no ārpuses ir tīra. Mainiet veidnes novietojumu uz restītes. Ja tas nepalīdz, cepiet tālāk bez mikroviļņiem. Cepšanas laiks pagarinās.

Ja izmantojat veidnes no plastmasa, keramikas vai stikla, saīsiniet tabulā norādīto cepšanas laiku. No apakšpuses pikantas kūkas apbrūninās mazāk.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

## Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

### Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenis.  
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz restītēm  
Pirmās restītes: 3. līmenis.  
Restītes 1. līmenī

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas telpā.

## Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ieviejojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

### Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi.

### Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts

izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā.

## Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūninās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

**Norādījums:** Cepšanas ilgumu nevar saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpuses, bet nav izcepies pilnībā.




Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.










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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā.

Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. ilgums min
<b>Pica</b>						
Svaiga pica	Cepšanas paplāte	1		200-220	-	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna + cepšanas paplāte	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas paplāte	1		210-230	-	20-30
Pica, atdzesēta	Režģis	1		210-230	-	10-20
<b>Pica, saldēta</b>						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Universālā panna	1		210-230	90	10-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Režģis un paplāte	3+1		200-220	-	15-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		180-200	-	20-30
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Universālā panna	1		180-200	90	15-25

\* iepriekšēja uzkaršēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. il- gums min
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		160-180	-	25-35
Bagetes pica	Režģis	1		200-220	-	20-30
Bagetes pica, 2 gab.	Universālā panna	1		180-200	90	10-20
Mazā pica	Cepšanas paplāte	1		210-230	-	10-20
Mazā pica, 9 gab.	Universālā panna	1		210-230	90	10-20

### Pikantā kūka un sāļais pīrāgs

Pikantā kūka formā	Saliekamā forma Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantā kūka formā	Saliekamā forma Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Pīrāgi	Kūkas forma, metāla	1		190-210	-	30-45
Picas	Universālā panna	1		260-280*	-	10-20
Pīrāgi	Sacepumu veidne	1		190-200	-	40-50
Pīrādziņi	Universālā panna	1		180-190	-	35-45
Bureks	Universālā panna	1		180-200	-	35-45

\* iepriekšēja uzkaršēšana

## Sautējumi un suflē

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti sautējumu un suflē pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

### Gatavošana ar mikroviļņiem

Cepot tikai ar mikroviļņiem vai kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "*Mikroviļņu krāsns*" 19. lappusē

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā gatavosies ātrāk un vienmērīgāk.

### Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

- Veidnes uz restītēm: 1. līmenis.

- Universālā panna: 2. līmenis.

Suflē varat arī gatavot ūdens peldē universālajā pannā. Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus gatavošanas telpā.

### Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

### Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

### Universālā panna

Ievietojiet universālo pannu uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

### Trauki

Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet platus, lēzenus traukus. Šauros, dziļos traukos ēdiens gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida sautējumu un suflē gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Sacepuma cepšanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka izmēra un no sacepuma augstuma. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

**Norādījums:** Gatavošanas laiku var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Sacepums vai suflē no ārpuses ir gatavs, bet iekšpusē neizcepies.



Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.



Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.



Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana

-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. ilgums min
Sacepums, pikants no vāriem produktiem	Sacepumu veidne	1		200-220	-	35-55
Sacepums, pikants no vāriem produktiem	Sacepumu veidne	1		140-160	360	20-30
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	1		170-190	-	45-60
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	1		140-160	360	25-35
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		180-200	360	20-30
Lazanja, saldēta, 400 g	Universālā panna	1		190-210	-	30-40
Lazanja, saldēta, 400 g	Trauks bez vāka	1		200-210	180	20-25
Kartupeļu garnējums, svaigas piedevas, maks. 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-180	-	50-65
Kartupeļu garnējums, svaigas piedevas, maks. 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-190	360	20-25
Suflē	Sacepumu veidne	1		160-170*	-	40-50
Suflē	Porciju veidnes	1		170-190	-	65-75

\* iepriekšēja uzkarsēšana

## Putnu gaļa

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti putnu gaļas pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu dažiem ēdieniem.

### Cepšana uz restītēm

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

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Papildus ievietojiet universālo pannu līmeni zemāk uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pīlošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

### Cepšana traukos

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

Putnu gaļas cepšanai izmantojiet dziļu cepeštrauku. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

### Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

Putnu gaļa noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Putnu gaļu iespējams pagatavot īpaši labi, izmantojot mikroviļņu kombināciju. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts.

Atšķirībā no standarta darbības režīma, cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara.

**Padoms:** Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *„Mikroviļņu krāsns” 19. lappusē*

## Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas 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 gabalus novietojiet tieši uz režģa.

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

## 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

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 21. lappusē

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi putnu gaļas gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putna gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā

ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības putnu gaļas gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku putnu gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Parasti jo lielāks putnu gaļas gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrīziet putnu gaļu pēc apm. 1/2 līdz 2/3 no norādītā laika.






**Norādījums:** Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā.










## Padomi

- Gatavojot pili vai zosi, ievietojiet ādu zem spārnēm. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrīziet.
- Ja apgrīžat putnu gaļu, raugieties, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.
- Putna gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Cālis, 1 kg	Bez vāka	1		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Trauks ar vāku	1		230-250	360	25-35
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	2		3*	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, 2 gab. pa 150 g (grilēšanai)	Bez vāka	1		190-210	180	25-30
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		220-230	-	30-35
Vistas gabaliņi, 4 gab. pa 250 g	Bez vāka	1		190-210	360	20-30
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti, 250 g	Universālā panna	1		190-210	360	15-20
Vesela vista, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-220	-	70-90

\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikrovilņu jauda vatos	Ilgums min.
Vesela vista, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Pīle un zoss</b>						
Pīle, 2 kg	Bez vāka	1		180-200	-	90-110
Pīle, 2 kg	Universālā panna	1		170-190	180	60-80
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		230-250	-	25-30
Zoss, 3 kg	Bez vāka	1		160-170	-	120-150
Zoss, 3 kg	Bez vāka	1		170-190	180	80-90
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Universālā panna	1		170-190	180	30-40
<b>Tītars</b>						
Jauns tītars, 2,5 kg	Bez vāka	1		180-190	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Trauks ar vāku	1		210-230	360	45-50
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	1		240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		180-200	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauks ar vāku	1		210-230	360	45-50

\* 5 min. iepriekš uzkarsējiet

## Gaļa

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti gaļas pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

### Cepšana un sautēšana

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

Ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriežat cepeti, raugieties, 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 uz restītēm

Cepot uz restītēm, gaļa no visām pusēm kļūst īpaši kraukšķīga.

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz 1/2 l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Papildus ievietojiet universālo pannu līmeni zemāk uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

### Cepšana un sautēšana traukā

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

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja paliktņš būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nelielu daudzumu šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. 1/2 cm apmērā.

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

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi papildiniet trauku ar šķidrumu.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

Gaļas cepšanai izmantojiet dziļu cepeštrauku. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

### Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

Sautēšanai gaļu pirms tam pēc nepieciešamības apcepjiet. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, papildiniet uzmanīgi trauku ar šķidrumu.

Gaļa noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Noteiktus ēdienus iespējams pagatavot, izmantojot kombināciju ar mikroviļņiem. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts.

Atšķirībā no standarta darbības režīma, cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara.

**Padoms:** Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē*

### Uzmanību!

Ja izmantojat cepeškrāsnij piemērotu cepšanas maisiņu, nenoslēdziet to ar metāla saspraudēm. Izmantojiet virtuves diegu. Neizmantojiet metāla saspraudes ruletēm. Var veidoties dzirksteles.

### Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Sāliet grilējamus produktus 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

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → *"Cepeša termometrs" 21. lappusē*

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažādu gaļas ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības cepeša gabala gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.



Parasti jo lielāks cepeša gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.




Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. 1/2 līdz 2/3 no norādītā laika.



























Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā. Papildu informāciju par cepešu, sautētas gaļas gatavošanu un grilēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana

-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Cūkgaļa</b>						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-200	-	120-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Ar vāku	1		180-200	180	40-50
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		190-200	-	130-140
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		230-240	90	50-60
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	2		220-230	-	20-25
Žāveta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	Ar vāku	1		210-220	-	60-80
Žāveta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		-	360	40-50
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	3		2	-	16-20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšēja uzkaršēšana)	Režģis	3		3*	-	8-12
<b>Liellopa gaļa</b>						
Liellopa gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	1		210-220	-	40-50
Liellopa gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Ar vāku	1		180-200	90	30-40
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-220	-	130-140
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		240-260	180	30-40
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	2		3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts****	Režģis	2		3	-	20-30
<b>Teļa gaļa</b>						
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		160-170	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-210	90	70-80
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-210	-	100-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Jēra gaļa</b>						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-190	-	50-70
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Ar vāku	1		240-260	360	30
					180	35-40
Jēra mugura ar kauliem**	Bez vāka	1		180-190	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem**	Bez vāka	1		190-210	90	30-40
Jēra gaļas karbonāde***	Režģis	2		3	-	12-18

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* Bez apgrīšanas

\*\*\* Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī

\*\*\*\* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet



Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Desiņas</b>						
Grilētas desiņas	Režģis	2		3	-	10-20
<b>Gaļas ēdieni</b>						
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		170-180	-	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg + 50 ml ūdens	Bez vāka	1		170-190	360	30-40
* Iepriekš uzkarsējiet ** Bez apgrīšanas *** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī **** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						

### Padomi cepot un sautējot

Gatavošanas telpa kļūst netīra.	Gatavojiet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojiet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu.
Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi, un/vai ceptis ir par sausu.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pīdegusi.	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 pīdeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.
Cepetis nav izcepies.	Sagrieziet cepti. Cepeštraukā sagatavojiet mērci un ielieciet cepeša šķēles tajā. Sautējiet gaļu, līdz tā gatava, tikai mikroviļņos.

### Zivis

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

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

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

### Cepšana un grilēšana uz režģa

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm.

Atkarībā no zivs lieluma un veida pievienojiet līdz 1/2 litriem ūdens universālajā pannā. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. Radīsies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

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

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

Apgroziet grilējamus gabalus ar grila stangām. Iedurot zivi ar dakšu, zivs zaudē sulu un kļūst sausa.

### Norādījumi

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

### Cepšana un sautēšana traukā

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Zivs gatavojas lēnāk un apbrūnās mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai garāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

Gatavojot veselu zivi, izmantojiet augstu cepšanas

veidni. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

### Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

Zivs noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

### Sautēšana mikroviļņu režīmā

Zivis iespējams sautēt mikroviļņu režīmā.

Izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku vai izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē

Dabīgā garša tiek saglabāta, tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz. Gatavojot veselu zivi, pievienojiet trīs ēdamkarotes ūdens vai citronu sulu.

Pēc gatavošanas atstājiet zivi vēl uz 2 līdz 3 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā gatavosies ātrāk un vienmērīgāk.

### Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu,

iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 21. lappusē

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi zivju ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma, temperatūras un konsistences. Tāpēc ir norādīti iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības gaļas gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku zivi, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākas zivis, ņemiet vērā smagākās zivs svaru, iestatot gatavošanas laiku. Zivīm jābūt līdzīga lieluma.

Parasti jo lielāks zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Zivi, kuru necep ar trauciņu vēderā, apgrieziet pēc apm. 1/2 līdz 2/3 no norādītā laika.

**Norādījums:** Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstīgā izmērā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

- Grillēšana ar cirkulējošo gaisu
- Grillēšana, liels apjoms
- Picas līmenis
- Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grillēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Bez vāka	1		170-190	-	20-30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		2	90	15-20
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		-	600 360	3 2-7
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Bez vāka	1		170-190	-	30-40
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	1		-	600 360	10 10-15

### Zivs fileja

Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	2		1*	-	15-25
-----------------------------------	--------	---	--	----	---	-------

\* Iepriekš uzkarsējiet

\*\* Zem tā 1. līmeņi ievietojiet universālo pannu

\*\*\* Ik pēc laika apgroziet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Zivs fileja bez panējuma, sautēta, 400 g	Trauks ar vāku	1		-	600	4
					360	5-15
<b>Zivs karbonādes</b>						
Zivs karbonāde, 3 cm bieža**	Režģis	2		3	-	18-22
<b>Zivs, saldēta</b>						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		-	600	5
					360	7-12
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	1		210-230	-	25-40
Zivs fileja bez panējuma, 400 g	Trauks ar vāku	1		-	600	10-15
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		220-240	-	35-45
Zivs fileja, apcepta ar piedevām, 400 g	Bez vāka	1		3	360	15-20
Zivju pirkstiņi**	Cepamā plāts	1		220-240	-	10-20
<b>Zivju ēdieni</b>						
Zivju zupa, 1000 g	Terīne	1		-	360	20-25

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* Zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu

\*\*\* Ik pēc laika apgroziet

## Dārzeni un piedevas

Šeit atradīsiet norādes par grilēšanai paredzētu dārzeni, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt enerģiju un sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

### Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Gatavojot kombinācijā ar mikroviļņiem, vienmēr izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku. Ja traukam nav piemērota vāka, izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem.

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdiena traukā pēc iespējas plānākā kārtā.

Graudaugi gatavošanas laikā daudz put. Tādēļ visu graudaugu produktu, piem., rīsu, gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku.

Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.

Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, palieliniet vai samaziniet gatavošanu laiku pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Starplaikā produktus divas līdz trīs reizes apgroziet vai apmaisiet. Pēc uzkaršēšanas ēdiena atstājiet vēl divas līdz trīs minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.

Ēdieni sasilda trauku. Tas var sasilt arī tikai no mikroviļņiem.

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

#### Gatavošana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karsto gaisu. Ēdieniem, kas ievietoti cepeškrāsnī vienā laikā, nav jābūt gataviem vienlaikus.

- Universālā panna: 3. līmenis.
- Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

### Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

#### Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

#### Cepampapīrs

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdiena gatavošanai. Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no produkta daudzuma un īpašībām. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā







## lv Pārbaudīts mūsu pavāru studijā





















temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Ja uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.





Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Dārzeni, svaigi</b>						
Dārzeni, svaigi, 250 g*	Ar vāku	1		-	600	8-12
Dārzeni, svaigi, 500 g*	Ar vāku	1		-	600	10-15
<b>Dārzeni, saldēti</b>						
Spināti, 450 g*	Ar vāku	1		-	600	13-18
Dārzeņu maisījums, 250 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	10-14
Dārzeņu maisījums, 500 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	15-20
<b>Dārzeņu ēdieni</b>						
Grilēti dārzeni	Universālā panna	3		3	-	10-15
<b>Kartupeļi</b>						
Cepti kartupeļi, pusītes	Universālā panna	1		160-180	-	45-60
Cepti kartupeļi, pusītes, 1 kg	Universālā panna	2		200-220	360	15-20
Kartupeļi ar mizu, veseli, 250 g*	Ar vāku	1		-	600	10-13
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās, 500 g*	Ar vāku	1		-	600	12-15
<b>Kartupeļu izstrādājumi, saldēti</b>						
Kartupeļu pankūkas (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		200-220	-	20-30
Kartupeļi, pildīti (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		190-210	-	15-25
Kroketes	Cepamā plāts	1		200-220	-	15-25
Frī kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		190-210	-	20-30
Frī kartupeļi, 500 g	Universālā panna	2		250-270	180	15-20
Frī kartupeļi, 2 līmeņos (pa laikam apgroziet)	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		200-220	-	30-40
<b>Rīsi</b>						
Gargraudu rīsi, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	7-9
					180	13-16
Brūnie rīsi, 250 g + 650 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Graudaugi</b>						
Kuskuss, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	6-8

\* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurūzas putraini, 125 g + 500 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	6-8
Grūbas, 250 g + 750 ml ūdens	Ar vāku	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Olas</b>						
Olu kultenis no 2 olām	Ar vāku	1		-	360	6-8
* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet						

## Deserti

Ar šo ierīci varat pagatavot arī jogurtu un dažādus desertus.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "*Mikroviļņu krāsns*" 19. lappusē

Ievietojiet restītes, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju, ja novietojat trauku uz restītēm.

### Jogurta sagatavošana

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Darbības laikā neatveriet ierīces durvis.

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

### Pudiņš no pulvera maisījuma

Pudiņa pulvera maisījumu atbilstīgi norādēm uz iepakojuma kopā ar pienu un cukuru iepildiet augstā mikroviļņiem piemērotā traukā. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

Tiklīdz piens sāk katlā celties uz augšu, maisiet. Divas līdz trīs reizes atkātojiet.

### Rīsu piena zupas gatavošana

1. Nosveriet rīsus un pievienojiet 4 reizes vairāk piena.
2. Rīsus un pienu iepildiet augstā mikroviļņiem piemērotā traukā.
3. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.
4. Tiklīdz piens sāk katlā celties uz augšu, maisiet un samaziniet mikroviļņu jaudu, kā norādīts tabulā.

Gatavošanas laikā vairākas reizes apmaisiet.

### Kompots

Nosveriet augļus mikroviļņiem piemērotā traukā un uz katriem 100 gramiem pievienojiet ēdamkaroti ūdens. Pēc garšas pievienojiet cukuru un garšvielas. Apsedziet trauku un iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

Gatavošanas laikā 2–3 reizes apmaisiet.

### Popkorns, gatavojams mikroviļņos

Izmantojiet karstumizturīgu, seklu stikla trauku, piem., sacepumu veidnes vāku. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.

Novietojiet traukā iepakojumu ar popkornu atbilstīgi ar norādīto pusi uz leju. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā. Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.

Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 ½ minūtes izņemiet un sakratiet iepakojumu. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu.



### Brīdinājums – Apagegumu risks!






Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.



## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. ilgums min
Pudiņš no pulvera maisījuma*	Trauks ar vāku	1		-	600	5-8
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		40-45	-	8-9h
Rīsu putra ar pienu, 125 g + 500 ml piens*	Trauks ar vāku	1		-	600	10
					180	20-25
Augļu kompots, 500 g	Trauks ar vāku	1		-	600	9-12
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojuma 100 g**	Trauks bez vāka	1		-	600	4-6

\* ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet

\*\* novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka

## Karsēšanas režīmi Eco

Karstā gaisa režīms Eco un Eco karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti 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 darbības režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Karstā gaisa Eco režīmā iestatiet temperatūru diapazonā 125-275 °C un augšējās/apakšējās karsēšanas Eco režīmā - diapazonā 150-250 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Karstais gaiss Eco" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. Karsēšanas režīms "Eco karsēšana no augšas/apakšas" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

## Piederumi

Raugieties, vai izmantojat piemērotus piederumus un vai ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

## Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

## Cepšanas veidnes un trauki

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes. Ar tām ietaupāt pat 35 % enerģijas.

Trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis. Siltumu absorbējoši trauki no emaljas, karstumizturīga stikla vai pārklāti spiedienlieti alumīnija trauki ir piemērotāki.

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

## Cepampapīrs



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


## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Šeit atrodami norādījumi par dažādiem ēdieniem. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

**Norādījums:** Cepšanas ilgumu var saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Kūkas vai cepumi ir gatavi tikai no ārpuses, bet nav izcepušies pilnībā.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karstais gaiss ekon. rež.
-  Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Neraudzētas mīklas kūkas formā	Apāja/taisnstūra veidne	1		140-160	60-80

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes forma	1		140-160	20-40
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes forma	1		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā forma Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā forma Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Apaļa rauga mīklas kūka	kēksu forma	1		150-160	65-75
<b>Kūka uz paplātes</b>					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	1		160-180	20-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	1		170-180	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepšanas paplāte	1		150-160	35-45
Rauga mīklas kūka ar sausu garnējumu	Cepšanas paplāte	1		150-170	20-35
<b>Mazi konditorejas izstrādājumi</b>					
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte	2		160-180	15-30
Nelielas kūciņas	Cepšanas paplāte	1		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	2		170-190	25-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepšanas paplāte	1		200-220	35-45
Cepumi	Cepšanas paplāte	2		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepšanas paplāte	2		140-150	25-40
Rauga cepumi	Cepšanas paplāte	1		150-160	30-40
<b>Maize un maizītes</b>					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Taisnstūra veidne	1		200-210	35-45
Pīta	Universālā panna	1		250-270	15-20
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepšanas paplāte	1		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepšanas paplāte	1		180-200	25-35
<b>Gaļa</b>					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	1		170-180	110-130
<b>Zivis</b>					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		190-210	25-35
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	1		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	1		190-210	15-35

## 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).

### Padomi gatavošanai, samazinot 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

Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C.  
Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
Cepumi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

## Lēna sautēšana

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

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota gaļas (piem., mīkstiem liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai izceptiem līdz noteiktai pakāpei. 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 gaļu nav nepieciešams apgrozīt. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem. Rūpīgi noņemiet taukus un dzislas. Trauki 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. Izmantojot šo metodi, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

**Norādījums:** Ar lēnās sautēšanas darbības režīmu nav iespējams izmantot režīmu ar beigu laika iestatīšanu.

## Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 1. līmenī.

Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

Ierīcei ir karsēšanas veids, kur iespējams gatavot zemās temperatūrās. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet gandrīz 10 minūtes.

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgi no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi.

Izmantotais karsēšanas veids

- Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
<b>Putnu gaļa</b>						
Pīles krūtiņa pa 300 g, viegli apcepta	Bez vāka	1		6-8	95*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	1		4	120*	45-60
Titara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	1		6-8	120*	100-130
<b>Cūkgaļa</b>						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	130-180
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	1		4-6	85*	45-70
<b>Liellopa gaļa</b>						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	1		6-8	100*	150-190
Liellopa fileja, 1 kg	Bez vāka	1		4-6	85*	90-120
Rostbīfs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	1		6-8	85*	120-180
Liellopa gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	1		4	85*	40-60

\* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
<b>Teļa gaļa</b>						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	100-130
Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	150-210
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	1		4-6	85*	70-120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	1		4	80*	40-60

**Jēra gaļa**

Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	1		4	85*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	1		6-8	95*	120-180

\* Iepriekš uzkarsējiet

**Padomi lēnai sautēšanai**

Pīles krūtiņas lēna sautēšana.	Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā un vispirms apcepjiet 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 4D karsto gaisu, jūs varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Šāda veida konservēšanas laikā aromātiskās vielas tiek koncentrētas ar ūdens atņemšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un garšaugus un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet restītes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru. Ļaujiet liekajam ūdenim nopilēt un nosusiniet augļus.

Grieziet līdzīga lieluma gabaliņos vai plānās šķēlēs. Nemizotus augļus nolieciet uz mizas, lai griezumā vieta būtu vērsta uz augšu. Raugieties, lai augļi un arī sēnes uz restītēm neguļas cits uz cita.

Sadaliet dārzeņus un tad tos apvāriet. Ļaujiet apvāritiem dārzeņiem nožūt un tad vienmērīgi izklājiet uz restītēm.

Garšaugus žāvējiet ar visu kātu. Izvietojiet garšaugus vienmērīgi un plānās kaudzītēs uz restītēm.

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

- 1 restītes: 2. līmenis.

- 2 restītes: 3+1 līmenis.

Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgroza. Žāvētie augļi vai dārzeņi nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

**Ieteiktās iestatījumu vērtības**

Tabulā atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produkts tiks žāvēts, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriež produktus, jo ātrāk sasniedz žāvēšanas beigas un produkts ir aromātisks. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, piemēram izmantojiet līdzīgus pārtikas produktus tabulā.

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Kauleņi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, 200 g uz vienas restītes)	Restītes	2		80	4-7
Kauleņi (plūmes)	Restītes	2		80	8-10
Sakņu dārzeņi (burkāni), sagriezti, apvāriti	Restītes	2		80	4-7
Sagrieztas sēnes	Restītes	2		60	6-8
Garšaugi, tīrti	1–2 restītes	-		60	2-6

## 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 karsēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma traukus ar vienādu saturu. Gatavošanas telpā vienā reizē iespējams karsēt ne vairāk kā sešus konservēšanas traukus ar 1/2, 1 vai 1 1/2 litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

### Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Augļus vai dārzeņus atkarībā no to veida nomizojiet, izņemiet kauliņus un sagrieziet un ievietojiet konservēšanas burkā 2 cm no to malas.

### Augļi

Konservēšanas traukos ar augļiem iepildiet karstu cukura šķīdumu bez putām (1 litra burkai apm. 400 ml). Litrā ūdens izšķīdiniet:

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

### Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Ievietojiet traukus universālajā pannā tā, lai tie cits citam nepieskartos. Universālajā pannā ielejiet 500 ml karsta ūdens (apm. 80 °C). Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

### Karsēšanas beigšana

#### Augļi

Pēc neilga laika parādīsies burbuļi. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkā ir parādījušies burbulīši. Pēc norādītā karsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

#### Dārzeņi


Pēc neilga laika parādīsies burbuļi. Tiklīdz konservēšanas traukos parādās 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 dvielja. 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.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min	
Konservēšana	Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40
					120	kad burbulīši redzami 30-40
					-	sildīšana: 30
Dārzeņi, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40	
				-	sildīšana: 30	
				160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40	
Kauļeņi, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40	
				-	sildīšana: 35	
				160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40	
Kauļeņi, piem., āboli, zemenes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	kamēr veidojas burbulīši: 30-40	
				-	sildīšana: 25	
				-		



## Mīklas raudzēšana

Ierīcē rauga mīklu iespējams ātrāk uzraudzēt nekā istabas temperatūrā. Izmantojiet augšējo/apakšējo karsēšanu. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi.

Rauga mīklu vienmēr raudzējiet divas reizes. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā norādīto pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (raudzēšana un pēcraudzēšana)

### Raudzēšana

Iestatiet, kā aprakstīts tabulā, un uzkarsējiet ierīci. Novietojiet mīklas bļodu uz restītēm.

Procesa laikā neatveriet ierīces durvis, lai nepazūd mitrums. Pārklājiet mīklu ar mitru drānu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	1		35-40	25-30
	Cepšanas paplāte	1		35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	1		35-40	20-40
	Cepšanas paplāte	1		35-40	15-25

## Kausēšana

Saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai izmantojiet mikroviļņu darbības režīmu.

Saldētus pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un mikroviļņiem piemērotā traukā novietojiet uz restītēm. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt enerģiju un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā ir norādītas aptuvenās laika vērtības. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu saldēšanas temperatūras (-18 °C), kvalitātes un īpašībām. Ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un

## Pēcraudzēšana

Ievietojiet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

Ja vēlaties iepriekš uzkarsēt, pēcraudzēšanas notiek siltā vietā ārpus ierīces.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Augšējā/apakšējā karsēšana

pagariniet to, ja nepieciešams. Vislabāk kausēšana izdodas vairākos posmos. Tie ir norādīti tabulā viens zem otra.

**Padoms:** Plakani vai porcijās saldēti gabali atkausējas ātrāk nekā lielākā gabalā sasaldēti produkti.

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.
















**Padoms:** Ja izmantojat citus apjomus nekā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Izmantotais karsēšanas veids

- Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Maize, maizītes	Bez vāka	1		-	180	3
				-	90	10-15
Maizītes	Režģis	1		140-160	90	2-4
Kūkas	Bez vāka	1		-	180	2
				-	90	10-15
				-	90	10-15

\* Apgroziet pēc 1/2 no laika

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Gaļa un putnu gaļa</b>						
Vista, vesela, 1,2 kg*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	10-15
Putnu gaļas gabali, 250 g*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	10-15
Pile, 2 kg*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	40-50
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 800 g*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	10-15
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1 kg*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	20-30
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1,5 kg*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	25-35
Gaļa, gabaliņos vai strēmelēs, piem., gulašam (jēla gaļa) 500 g*	Bez vāka	1		-	180	8
				-	90	5-10
Maltā gaļa, jaukta, 200 g*	Bez vāka	1		-	90	8-15
Maltā gaļa, jaukta, 500 g*	Bez vāka	1		-	180	5
				-	90	10-15
Maltā gaļa, jaukta, 1000 g*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>Zivs</b>						
Zivs, vesela, 300 g*	Bez vāka	1		-	180	3
				-	90	10-15
Zivs fileja, 400 g*	Bez vāka	1		-	180	5
				-	90	10-15
<b>Augļi, dārzeņi</b>						
Ogas, 300 g	Bez vāka	1		-	180	5-10
Dārzeņi, 600 g	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Citi</b>						
Sviesta kausēšana, 125 g	Bez vāka	1		-	90	7-9

\* Apgroziet pēc 1/2 no laika

## Ēdienu sildīšana ar mikroviļņiem

Ar mikroviļņiem iespējams ēdienu uzsildīt vai vienā reizē atkausēt un uzsildīt.

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā ēdiens gatavosies ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

Ēdienu nosedziet. Tā sasniedziet labāku gatavošanas rezultātu. Ja traukam nav piemērota vāka, izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi.

Starplaikā produktus divas līdz trīs reizes apgroziet vai apmaisiet. Pēc uzkaršēšanas ēdienu atstājiet vēl vienu līdz divas minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.

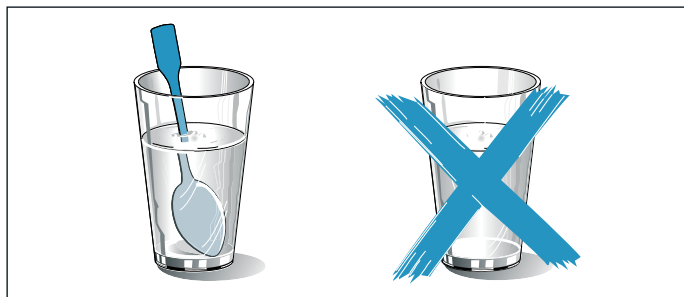
Ja sildāt pārtiku bērniem, pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz restītēm. Pēc uzkaršēšanas labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru

Ēdieni sasilda trauku. Tas var sasilt arī tikai no mikroviļņiem.

**Padoms:** Ja izmantojat citus apjomus nekā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

**⚠ Bīdīnājums – Aplegumu risks!**

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.

**Uzmanību!**

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas

sienām un durvīņu iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

**Ieteiktās iestatījumu vērtības**

Tabulā atrodamas iestatījumu vērtības dažāda veida dzērienu un ēdienu sildīšanai ar mikroviļņiem. Ir norādītas aptuvenās laika vērtības. Tas atkarīgs no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām. Ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Ja jūsu ēdienam nav norādīto vērtību, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt enerģiju un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu.

Izmantotais karsēšanas veids

- Mikroviļņu funkcija

Pagatavojamais ēdiens	Trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Dzērienu sildīšana</b>						
200 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	max	1-3
400 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	max	2-6
<b>Bērnu pārtikas sildīšana</b>						
Piena pudelīte, 150 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	360	1-3
<b>Dārzeni, atdzesēti</b>						
250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	3-8
<b>Dārzeni, saldēti</b>						
brīvi, 250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	8-12
Spināti, saldēti gabalos, 450 g	Trauks ar vāku	1		-	600	11-16
<b>Ēdieni, atdzesēti</b>						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Trauks ar vāku	1		-	600	4-8
Zupa, sautējums, 400 ml	Trauks ar vāku	1		-	600	5-7
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauks ar vāku	1		-	600	5-10
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		-	600	5-10
<b>Saldēti ēdieni</b>						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Trauks ar vāku	1		-	600	11-15
Zupa, sautējums, 200 ml (labi apmaisīt)	Trauks ar vāku	1		-	600	4-6
Piedevas, 500 g piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauks ar vāku	1		-	600	7-10
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		180-200	180	20-25

## 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 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un atbilstīgi EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

## Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenis.  
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

## Kūka ar ābolu pildījumu

Pārklāta ābolu kūka vienā līmenī: novietojiet tumšās saliekamās veidnes jaukti citu citai blakus.

Kūkas alvotās saliekamās formās: gatavojiet vienā līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Restu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu.




## Ūdens biskvīts










Ūdens biskvīts: novietojiet saliekamās veidnes uz restītēm citu virs citas pamīšus.

## Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
<b>Cepšana cepeškrāsnī</b>					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160*	20-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150*	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140*	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		170-180	60-80


\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju



\*\* Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

## Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min.
<b>Grilēšana</b>					
Grauzdīņu brūnināšana	Restītes	3		3	3-6
Maižītes ar liellopu gaļu, 12 gabali*	Restītes	2		3	20-30

\* pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet




**Gatavošana ar mikroviļņiem**

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 19. lappusē

Ievietojiet restītes, lai ar uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums - uz leju, ja novietojas trauku uz restītēm.

**Norādījums:** Lai mikroviļņu krāsns lietošanas laikā veiktu pārbaudi, pamatiestatījumos izslēdziet žāvēšanas funkciju. → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Atkausēšana mikroviļņu režīmā</b>						
Gaļa	Bez vāka	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Gatavošana mikroviļņu režīmā</b>						
Olas ar pienu	Bez vāka	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvīts	Bez vāka	1		-	600	7-9
Viltotais zaķis	Bez vāka	1		-	600	22-27
<b>Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem</b>						
Kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		150-170	360	25-30
Kūkas	Bez vāka	1		190-210	180	12-18
Cālis*	Bez vāka	1		180-200	360	25-35

\* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet





## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001542380

000423