



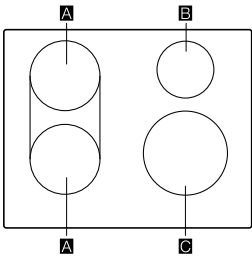
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**




# Brīvstavoša plīts

**HLS79W3.0U**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø18	⊗ ⊗	1.800W 3.100W
	18 x 18	⊗	3.600W
<b>B</b>	Ø 14,5		1.400W 2.200W
<b>C</b>	Ø 21		2.200W 3.700W

<sup>1</sup>  IEC 60335-2-6

# Satura rādītājs

1	Drošība .....	3
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	7
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	8
4	Gatavošana, izmantojot indukciju .....	9
5	Uzstādīšana un pievienošana .....	10
6	Iepazīšana.....	12
7	Piederumi .....	16
8	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	17
9	Plīts darbības vadīšana .....	17
10	CombiZone .....	19
11	Funkcija "Move" .....	20
12	Laika funkcijas .....	20
13	PowerBoost.....	21
14	Bērnu drošības funkcija .....	22
15	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas vajadzībām .....	22
16	Individuālā drošības izslēgšana.....	22
17	Pamatstatījumi .....	22
18	Enerģijas patēriņa indikators .....	23
19	Gatavošanas trauku pārbaude .....	24
20	Funkcija PowerManager .....	24
21	Galvenā vadība.....	24
22	Ātrā uzkarsēšana .....	25
23	Laika funkcijas .....	25
24	Cepeša termometrs.....	27
25	Programmas .....	28
26	Bērnu drošības funkcija .....	32
27	Sabata iestatījums.....	32
28	Pamatstatījumi .....	32
29	Tīrīšana un kopšana .....	33
30	Pirolīze .....	36
31	Tīrīšanas atbalsta programma .....	37
32	Statīvi .....	37
33	Ierīces durvis.....	38
34	BUJ .....	41
35	Traucējumu novēršana.....	43
36	Transportēšana un likvidēšana.....	45

37	Tehniskā servisa dienests.....	46
----	--------------------------------	----

38	Labākam rezultātam.....	46
----	-------------------------	----

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Lai droši un pareizi lietotu ierīci, ievērojiet norādījumus par noteikumiem atbilstošu lietošanu.

Šajā pamācībā iekļautie attēli sniegti tikai informatīvā nolūkā.

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai tālāk norādītajā veidā.

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājtsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- uz kuģiem vai sauszemes transportlīdzekļos;
- kā telpas apsilde.
- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

Ierīci nedrīkst lietot ar taimeru vai tālvadību.

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu. Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

### 1.2 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot ti-

kai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

### 1.3 Droša lietošana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- ▶ Nenovietojiet un neglabājiet zem iekārtas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus, piem., aerosolu baloniņus vai tīrīšanas līdzekļus.

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma.

Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.

- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Sildvirsmas automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiet sildriņķu aizsargrežģus.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 46*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
- Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.
- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.
- Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmainiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.

- ▶ Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, nelietojiet to.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

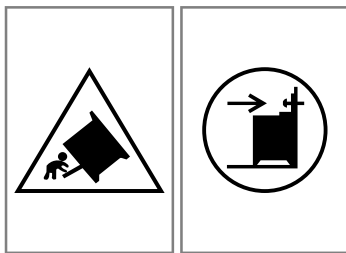
- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgāšanās risks!**

Ja ierīci uz cokola novieto bez nostiprināšanas, tā var noslidēt no cokola.



- ▶ Cieši piestipriniet ierīci cokolam.
- ▶ Brīdinājums: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, piestipriniet izlīdzināšanas ietaisi.
- ▶ Veicot montāžu, ievērojiet norādījumus.

#### 1.4 Grīdas atvilktnē

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas.

- ▶ Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus.
- ▶ Neglabājiet cokola atvilktnē uzliesmojošus un degtspējīgus priekšmetus.

#### 1.5 Halogēnspuldze

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**

Gatavošanas nodalījuma spuldzes ļoti sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas vēl pastāv risks gūt apagegumus.

- ▶ Nepieskarieties stikla pārsegam.
- ▶ Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

#### 1.6 Tīrīšanas funkcija

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.

- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts plāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.

- ▶ Nekad tīrīšanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkotas pannas un veidnes.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlieku sadegšanu. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var izraisīt gļotādas kairinājumus.

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.
  - ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
  - ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

#### 1.7 Cepeša termometrs

##### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### 2.1 Cepeškrāsns zona

Cepeškrāsns lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

#### UZMANĪBU!

Ja temperatūra pārsniedz 50 °C, uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50 °C.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.
- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusi augļu sula atstāj notīrāmus traipus.

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkaršanās pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet tām nekādus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

Atkarībā no ierīces tipa piederumi ierīces durvju aizvēšanas laikā var saskrāpēt durvju stiklu.

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Nešanas vai pārvietošanas laikā turot ierīci aiz pārsega roktura, rokturis var noplīst, izraisot viru bojājumus.

Pārsega rokturis nav paredzēts ierīces svara turēšanai.

- ▶ Nenesiet un nepārvietojiet ierīci, turot to aiz pārsega roktura.

Grilēšanas laikā augstās temperatūras dēļ cepamā plāts un universālā panna var deformēties un izņemšanas laikā bojāt emalju.

- ▶ Grilējot neievietojiet cepamo plāti un universālo pannu augstāk par 3. līmeni.
- ▶ Grilējot augstāk par 3. līmeni izmantojiet tikai ieliekamo režģi.

### 2.2 Sildvirsmā

Ierīces lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

#### Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīti virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Švīkas	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Ierīces bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

## 2.3 Atvilktnes zona

Atvilktnes lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

### UZMANĪBU!

Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Cokola atvilktne var tikt bojāta.

- ▶ Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus.

Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu. Pretējā gadījumā var tikt izraisīti ierīces bojājumi.

- ▶ Nelieciet cokola atvilktnē cepeškrāsns piederumus, kuru augstums pārsniedz atvilktnes augstumu.

# 3 Vides aizsardzība un taupīšana

## 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

## 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Iekārtu iepriekš karsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai iestāšanās ieteikumos.

- Ja iekārtu nekarsē iepriekš, var ietaupīt līdz 20 % enerģijas.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

- Tas uztur temperatūru gatavošanas nodalījumā, un iekārta nav jākarsē papildus.

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

- Gatavošanas nodalījums uzkarst jau pirmajā cepšanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku.

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

### Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

### Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram.

Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

**Padoms:** Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepadēļot vāku.



Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkaršēšanai ir jāpatērē vairāk enerģijas.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas jāpatērē, lai to uzkaršētu.

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

## 4 Gatavošana, izmantojot indukciju

### 4.1 Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana, izmantojot indukciju, būtiski atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt. Ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma pievades kontrole un drošība; sildvirsmas palielina vai samazina pievadīto siltuma daudzumu uzreiz pēc jebkuras iestatījuma izmaiņas. Kad trauks tiek noņemts no sildvirsmas, indukcijas gatavošanas zonā siltuma pievade tiek pārtraukta bez tās iepriekšējas izslēgšanas.

### 4.2 Trauki

Gatavošanai ar indukciju ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki.

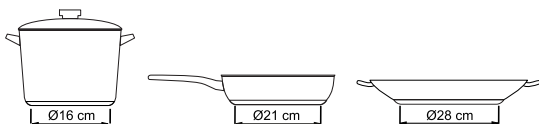
Piemēram:

- emaljēta tērauda trauki;
- čuguna trauki;
- indukcijai piemēroti īpaši trauki no nerūsējošā tērauda.

Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem traukiem skatiet

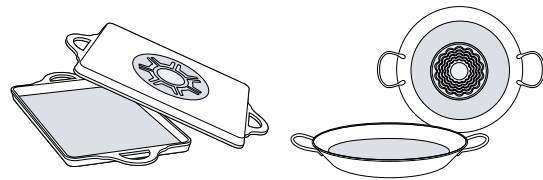
→ "Gatavošanas trauku pārbaude", Lappuse 24

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, pārlicinieties, vai feromagnētiskā trauka pamatnes zona atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ja trauks uz gatavošanas zonas netiek atpazīts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

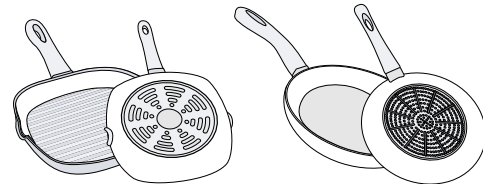


Dažu indukcijas trauku pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

Ja izmantojat lielus traukus ar mazāku feromagnētisko pamatni, uzkarst tikai feromagnētiskais laukums. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi. Tādēļ tās virsmas temperatūra, kas nav feromagnētiskā virsma, var būt gatavošanai pārāk zema.



Trauku pamatnēm ar alumīnija piedevu ir samazināts feromagnētiskais laukums. Tādējādi var samazināties siltuma padeve, un trauki vai nu netiek pietiekami atpazīti, vai netiek atpazīti vispār, kā dēļ netiek pietiekami karšēti.



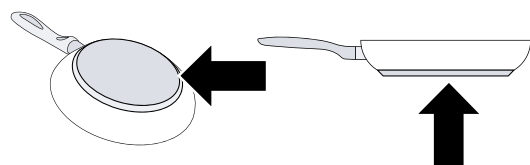
### Nepiemēroti trauki

Nekad neizmantojiet konvekcijas plātnes vai traukus no šādiem materiāliem:

- plāns parastais tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

### Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Trauki no materiāliem, kas vienmērīgi sadala karstumu katlā, piemēram, katli ar nerūsējošā tērauda sendviča tipa pamatnēm, taupa laiku un enerģiju. Ieteicams izmantot traukus ar plakanu pamatni, jo nelīdzena pamatne ietekmē siltuma pievadi.



## Nav trauka vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja uz atlasītās gatavošanas zonas nav novietots trauks vai arī ir novietots nepiemērota materiāla vai izmēra trauks, mirgo gatavošanas zonas indikators. Lai indikators nodzistu, novietojiet uz gatavošanas zonas piemērotu trauku. Ja 90 sekunžu laikā uz gatavošanas zonas netiek novietots piemērots trauks, tā automātiski izslēdzas.

## Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus un neizmantojiet traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšēju drošības sistēmu. Tomēr tukšs trauks var uzkarst tik

ātri, ka ierīces automātiskās izslēgšanās funkcija nespēj savlaicīgi reaģēt, un tiek sasniegta pārāk augsta temperatūra. Trauka pamatne var izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona pēc atdzišanas vairs nedarbojas, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.

## Trauku atpazīšana

Katrai gatavošanas zonai ir trauku atpazīšanas minimālā robežvērtība, kas ir atkarīga no trauka feromagnētiskā laukuma diametra un pamatnes materiāla. Tāpēc izmantojiet to gatavošanas zonu, kura vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

# 5 Uzstādīšana un pievienošana

Šeit uzzināsiet par to, kur un kā vislabāk uzstādīt ierīci. Tāpat uzzināsiet, kā ierīci pievienot elektrotīklam.

## 5.1 Savienojums ar elektrotīklu

Elektriskā savienojuma izveide jāveic licencētam speciālistam. Ievērojiet atbildīgā energoapgādes uzņēmuma noteikumus.

- Ierīce ir paredzēta stacionāram savienojumam ar elektrotīklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kabeli. Bojājumu gadījumā nekad nenonemiet šo kabeli pats vai neaizstājiet to ar citu kabeli neatkarīgi no tā, vai tas ir aprīkots ar kontaktdakšu.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla savienojuma vads, lai nepieļautu apdraudējumu, tā nomaina jāveic ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ja ierīce ir nepareizi pievienota, bojājumu gadījumā garantijas pretenzijas netiek pieņemtas.

### Informācija par montiera izveidotu savienojumu ar elektrotīklu:

- Ja pēc uzstādīšanas kontaktdakša ir grūti pieejama, uzstādīšanas pusē jābūt uzstādītai daudzpolu atdalīšanas pierīcei ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja lietotājs var piekļūt kontaktdakšai.
- Elektrodrošība: plīts ir I aizsardzības klases ierīce, un to drīkst ekspluatēt tikai savienojumā ar aizsargvadu.
- Lai pievienotu ierīci, izmantojiet H 05 VV-F tipa vai līdzvērtīgu kabeli.


## Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliedcinieties, vai:

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- ▶ Pieskarieties tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- ▶ Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas darbības laikā.
- ▶ Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.
- kontaktdakšas tips atbilst kontaktligzdas tipam;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama;

- vadu šķērsgriezums ir pietiekams.
- tīkla vads nav salocīts, saspīests, izmainīts vai pārgriezts.
- tīkla vada nomainīšana, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomainīšanai paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
- neizmantojat sadalītājus vai kontaktligzdu paneļus un pagarinātājus;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- tiek izmantoti tikai tādi noplūdstrāvas aizsargslēdži, kuru tips ir apzīmēts ar simbolu . Tikai šis simbols nodrošina atbilstību pašlaik spēkā esošajām prasībām.
- tīkla vads nenonāk saskarē ar siltuma avotiem.

## 5.2 Ierīces uzstādīšana

Novietojiet ierīci uz līdzenas pamatnes. Nekad neuzstādiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeļu durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.

### Blakus esošās mēbeles

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

### Piestiprināšana pie sienas

Lai ierīce neapgāztos, tā ar komplektā iekļautajiem stiprinājumiem jāpiestiprina pie sienas. Lai piestiprinātu ierīci pie sienas, sekojiet montāžas instrukcijā sniegtajām norādēm.

## 5.3 Ierīces demontāža

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

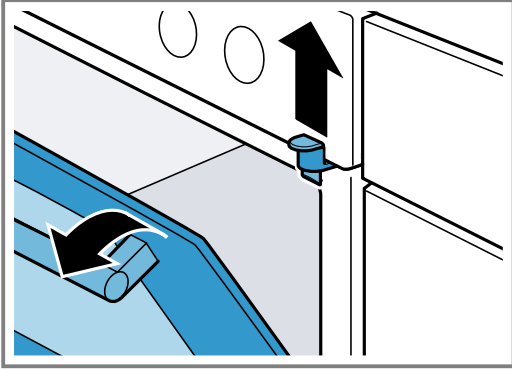
## 5.4 Durvju bloķēšanas mehānisms

Lai bērni nevarētu iekļūt karstajā cepeškrāsnī, tās durvis ir aprīkotas ar drošības mehānismu. Durvju drošības mehānisms ir uzstādīts virs cepeškrāsns durvīm.

**Piezīme:** Ja durvju drošības mehānisms vairs nav nepieciešams vai arī tas ir netīrs.

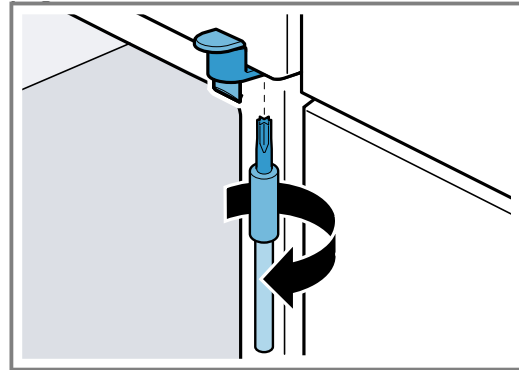
### Ierīces durvju atvēršana

- ▶ Paspiediet drošības mehānismu augšup.



## Durvju drošības mehānisma noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju atvēršana", Lappuse 11
2. Izskrūvējiet skrūvi un noņemiet durvju drošības mehānismu.



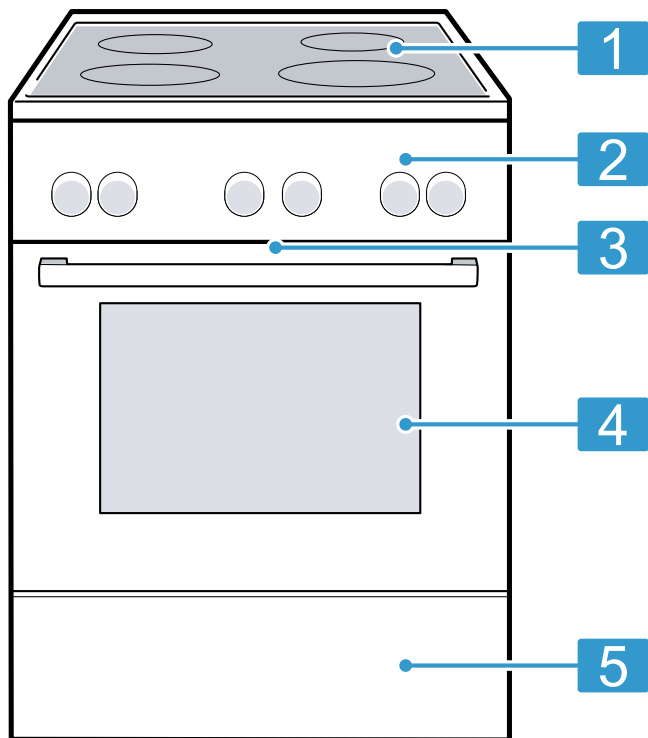
3. Aizveriet ierīces durvis.

## 6 Iepazīšana

### 6.1 Jūsu ierīce

Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.

**Piezīme:** Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



Paskaidrojums	
1	Sildvirsmā
2	Vadības lauki
3	Dzesēšanas ventilators <sup>1</sup>
4	Ierīces durvis
5	Apakšējā atvilktnē <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

### 6.2 Vadības lauki

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

#### Vadības elementi





Ar vadības elementiem iestatiet visas iekārtas funkcijas un iegūstiet informāciju par darba režīmu.

Vadības elements	Paskaidrojums
<b>Taustiņi un displejs</b>	Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → "Taustiņi un displejs", Lappuse 13
<b>Funkciju izvēles slēdzis</b>	Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas 0 gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā 0. → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 13
<b>Temperatūras izvēles slēdzis</b>	Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt pa kreisi un pa labi. Tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to. → "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 14
<b>Sildriņķu slēdži</b>	Lietojot 4 sildriņķu slēdžus, var iestatīt atsevišķu sildriņķu jaudu. Simbols virs attiecīgā slēdža norāda uz sildriņķi, kurš tiek regulēts.

## Taustiņi un displejs

Lietojot taustiņus, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Displejā ir redzami iestatījumi.









Kad funkcija ir aktīva, displejā deg atbilstošais simbols. ☺ deg tikai tad, kad tiek mainīts pulksteņa laiks.



Simbols	Funkcija	Lietojums
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
	Laika funkcijas	Laika ☺, taimera ⌚, ilguma ☺ un beigu laika ☺ atlase. Lai atlasītu atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet ☺. Uz funkciju, uz kuru attiecas displejā redzamais iestatījums, norāda sarkanā josla virs vai zem attiecīgā simbola.
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas nodalījumā.
—	Mīnus	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Plus	Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.

## Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai jūs vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit sniedzam skaidrojumu par to atšķirībām un lietojumu.



Kad atlasāt karsēšanas režīmu, ierīce piedāvā piemērotu temperatūru vai līmeni. Šīs vērtības var lietot vai mainīt norādītajā diapazonā.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Saudzējošs karstais gaiss 125 - 275 °C	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Picas gatavošanas līmenis 30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas 30 - 300 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Siltuma uzturēšana 60 - 100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Atkausēšana 30 - 60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Lēna sautēšana 70 - 120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Grilēšana, liels apjoms Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 30 - 300 °C	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas 30 - 300 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

### Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 28
	Pirolīze	Tādas tīrīšanas funkcijas iestatīšana, kas gatavošanas nodalījuma tīrīšanu veic gandrīz automātiski. → "Pirolīze", Lappuse 36

### Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Temperatūru līdz 100 °C iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.

**Piezīme:** Ja ir iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

### Uzkarsēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

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

Ja izmantojot iepriekšēju uzkarsēšanu, vislabākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana.

### Atlikušā siltuma indikators

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzamā līnija parāda gatavošanas nodalījumā atlikušo siltumu. Jo vairāk gatavošanas nodalījumā pazeminās temperatūra, jo mazāk ir aizpildīta līnija.

### Vadības panelis

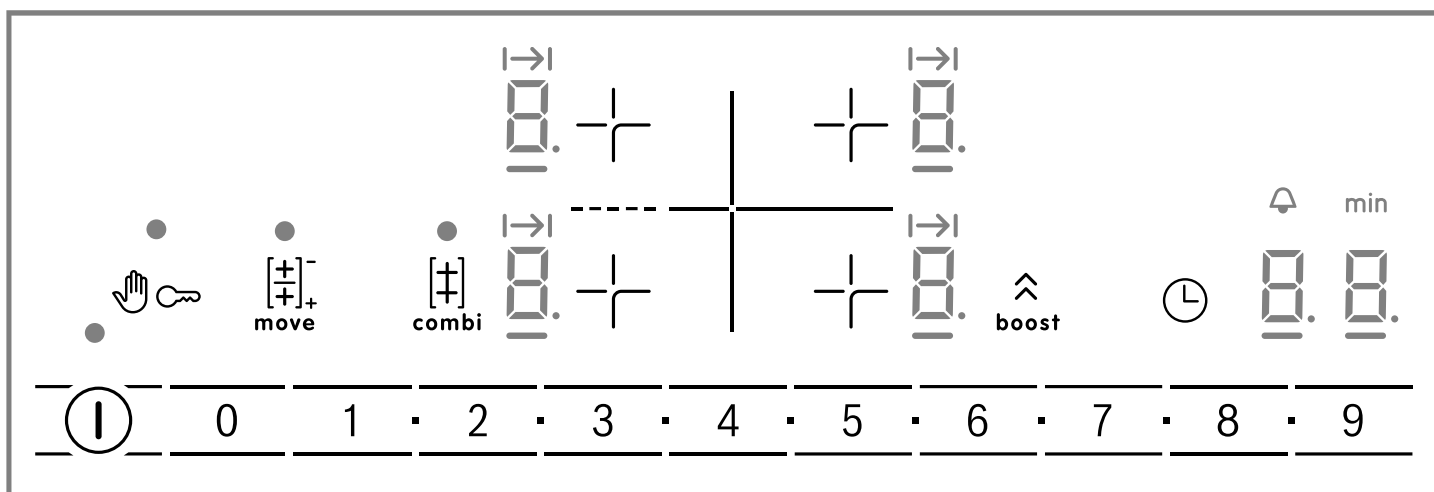
Atkarībā no ierīces tipa var atšķirties atsevišķas attēlā redzamās detaļas, piemēram, krāsa vai forma.

### Piezīmes

- Uzkarsēšanas indikators aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss uzkarsēšanas indikators.
- Ja, startējot kādu darbības režīmu, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams **h**. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz startējiet darbības režīmu.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

### Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītiem salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.



### Izvēles sensori

Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
+	Gatavošanas zonas izvēle
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Iestatīšanas zona
👉	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas vajadzībām
🔄	Bērnu drošības funkcija
combi	Funkcija "CombiZone"
move	Funkcija "Move"
boost	Funkcija "PowerBoost"
🕒	Taimera funkcija

### Rādījumi

Rādījums	Funkcija
🔌	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
00	Laika funkcijas
H/h	Atlikušais siltums
b	Funkcija "PowerBoost"
→	Gatavošanas ilguma iestatīšana
🕒	Taimeris
min	Laika rādījums

### Skārienlauki un indikatori

Pieskaroties simbolam, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

- Gādājiet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

### Gatavošanas zonas

Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet → "Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 9.

### Gatavošanas zonas

○/□	Vienriņķa gatavošanas zona	Izmantojiet piemērota lieluma gatavošanas trauku.
-----	----------------------------	---

### Gatavošanas zonas

■	Kombinētā gatavošanas zona	Papildu informāciju skatiet nodaļā → "CombiZone", Lappuse 19.
---	----------------------------	---

### Atlikušā siltuma rādījums

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Tas norāda uz to, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Nepieskarieties gatavošanas zonai ne tūlīt pēc izslēgšanas, ne kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Atkarībā no atlikušā siltuma līmeņa ir redzami šādi simboli:

- Rādījums H: augsta temperatūra
- Rādījums h: zema temperatūra

Ja gatavošanas laikā noņemat trauku no gatavošanas zonas, pārmaiņus deg atlikušā siltuma un izvēlētā gatavošanas līmeņa indikatori.

Kad gatavošanas zona tiek izslēgta, iedegas atlikušā siltuma indikators. Kad sildvirsmā ir izslēgta, atlikušā siltuma indikators deg tik ilgi, kamēr gatavošanas zona vēl ir silta.

### 6.3 Gatavošanas nodaļums

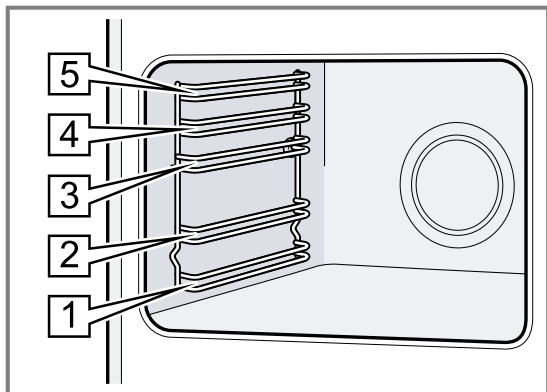
Gatavošanas nodaļumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

#### Statīvs

Gatavošanas nodaļuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

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

Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.  
→ "Statīvi", Lappuse 37



### Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbība tiek pabeigta, apgaismojums izslēdzas.

Nospiežot taustiņu "Cepeškrāsns lampa" var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

### Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators ieslēdzas un izslēdzas atkarībā no temperatūras ierīcē. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

#### UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

Lai pēc darbības beigām ierīce ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

### Ierīces durvis

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

### Kondensāts

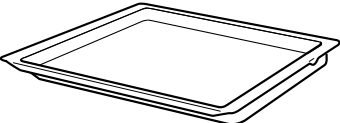
Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

## 7 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

**Piezīme:** Karstuma ietekmē piederumi var deformēties. Šī deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

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

Piederumi	Izmantošana
Režģis 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cepšanas veidnes</li> <li>■ Sacepumu veidnes</li> <li>■ Trauki</li> <li>■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali</li> <li>■ Sasaldēti produkti</li> </ul>
Universālā panna 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mitra kūka</li> <li>■ Plācenīši</li> <li>■ Maize</li> <li>■ Liels cepetis</li> <li>■ Sasaldēti produkti</li> <li>■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.</li> </ul>
Cepamā plāts 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plātsmaize</li> <li>■ Biskvīta kūka, vienkārša</li> </ul>
Cepeša termometrs 	Precīza cepšana vai gatavošana.

### 7.1 Piederumu izmantošana

Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai paredzētajā veidā. Tikai šādi var nodrošināt piederumu izvilšanu aptuveni līdz pusei, tiem neapgāžoties.

1. Piederumus ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.



Režģis	levietojiet režģi tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — — uz leju.
Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts	levietojiet plāti ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

2. Iebīdiat piederumu līdz galam tā, lai tas neskartu ierīces durvis.

**Piezīme:** Neatstājiet gatavošanas nodalījumā piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

## 8 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

### 8.1 Pirmā lietošanas reize

Lai varētu lietot ierīci, sākot ekspluatāciju, ir jāveic iestatījumi.

#### Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

- Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
  - Nospiediet 0.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

**Padoms:** Pamatīestatījumos → *Lappuse 22* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

## 7.2 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.

Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

www.bosch-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

### 8.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
- Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
- Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
- Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.  
→ *"Galvenā vadība", Lappuse 24*

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss 0
-------------------	---------------------

Temperatūra	Maksimāli
-------------	-----------

Gatavošanas ilgums	1 stunda
--------------------	----------

- Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
- Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
- Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
- Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

## 9 Plīts darbības vadīšana

Šeit uzzināsiēt būtiskāko informāciju par plīts darbības vadīšanu.

### 9.1 Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi 0. Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

#### Sildvirsmas ieslēgšana

- Pieskarities 0.
- Atskan signāls, un iedegas indikators blakus 0.
- ✓ Sildvirsmā ir gatava darbam.

#### Sildvirsmas izslēgšana

- Pieskarities 0, līdz indikatori nodziest.

Atlikušā siltuma indikators deg, līdz gatavošanas zonas ir pietiekami atdzisušas.

- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.


**Piezīme:** Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm, sildvirsmā izslēdzas.

### 9.2 Gatavošanas zonu iestatīšana

Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

#### Jaudas līmenis




1	Viszemākais jaudas līmenis
9	Visaugstākais jaudas līmenis

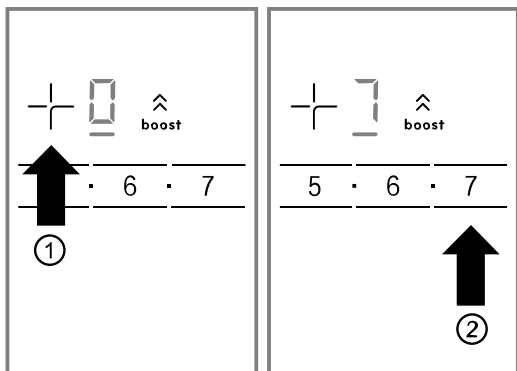
Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Iestatīšanas zonā tas ir apzīmēts ar simbolu .

**Piezīmes**

- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no ierīces radītiem trokšņiem, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

**Gatavošanas zonas un gatavošanas līmeņa izvēle**

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties .
- ✓ Deg rādījums  un zem tā – simbols .
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.





✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

**9.3 Padomi gatavošanai**


- Uzsildot biežņus, biežzupas vai biežas mērces, ik pa laikiem apmaisiet tās.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8.-9. gatavošanas līmeni.
- Ja gatavojat slēgtā traukā, pazeminiet gatavošanas līmeni, tiklīdz no trauka sāk izplūst tvaiks. Tvaika izplūšana neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Pēc gatavošanas noslēdziet gatavošanas trauku līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ātrās gatavošanas katlā, ievērojiet ražotāja norādes.
- Negatavojiet pārtikas produktus pārāk ilgi, lai nezaudētu to uzturvērtību. Ar virtuves taimeru varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Gādājiet, lai eļļa nedūmotu.
- Lai apbrūninātu pārtikas produktus, cepiet tos mazās porcijās citu pēc cita.
- Atsevišķi gatavošanas trauki gatavošanas laikā ļoti uzkarst. Tāpēc izmantojiet virtuves cimdus.
- Ieteikumus par energoefektīvu gatavošanu skatiet → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 8

**Gatavošanas ieteikumi**


Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais gatavošanas līmenis () un gatavošanas ilgums (⌚ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biežuma un kvalitātes.

		⌚ min
<b>Kausēšana</b>		
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Bieži apgroziet		

**Piezīmes**

- Ja gatavošanas trauku novietosiet uz gatavošanas zonas pirms plīts virsmas ieslēgšanas un pieskarsieties , gatavošanas trauks tiks atpazīts 20 sekundes vēlāk. Gatavošanas zona tiek atlasīta automātiski. Kad gatavošanas trauks ir atpazīts, 20 sekunžu laikā izvēlieties gatavošanas līmeni, pretējā gadījumā gatavošanas zona tiks izslēgta. Uzliekot vairākus gatavošanas traukus un ieslēdzot plīti virsmu, tiek atpazīts tikai viens gatavošanas trauks.
- Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Gatavošanas līmeņa mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana**

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
  2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz .
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai gatavošanas zona tiek izslēgta, un iedegas atlikušā siltuma indikators.

		⌚ min
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Spināti, saldēti	3 - 4	15 - 25
Gulašs, saldēts	3 - 4	35 - 55
<b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Zivs <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Bieži apgroziet		

		⌚ min
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsi	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeni	2. - 3.	10 - 20
Dārzeni, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
<b>Sautēšana</b>		
Gaļas rulete	4 - 5	50 - 65
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā<sup>1</sup></b>		
Gaļas šķēle, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Gaļas šķēle, saldēta	6 - 7	6 - 12
Karbonāde, dabīga vai panēta <sup>2</sup>	6 - 7	8 - 12
Steiks, 3 cm biezs	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa, 2 cm bieza <sup>2</sup>	5 - 6	10 - 20
Putna krūtiņa, saldēta	5 - 6	10 - 30
Kotletes, 3 cm biezas <sup>2</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hamburgera gaļa, 2 cm bieza <sup>2</sup>	6 - 7	10 - 20
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Bieži apgroziet		

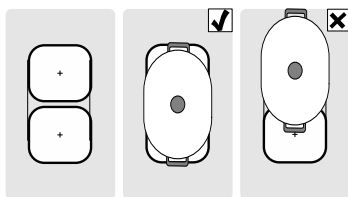
		⌚ min
Zivs un zivs fileja, dabīga	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Pannā gatavojami ēdieni, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Pankūkas, cepot secīgi	6. - 7.	-
Omlete, cepot secīgi	3. - 4.	3 - 10
Vēršacs	5 - 6	3 - 6
<b>Fritēšana, 150–200 g porcijās 1–2 l eļļā, fritēšana pa porcijām<sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Kroketes, saldētas	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gabali	6 - 7	-
Zivs, panēta vai alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Bieži apgroziet		

## 10 CombiZone

Izmantojot šo funkciju, var paralēli ieslēgt abas vienāda lieluma kreisās puses gatavošanas zonas. To darot, abām gatavošanas zonām tiek iestatīts identisks gatavošanas līmenis. Tā ir īpaši paredzēta gatavošanai garēnā traukā.

### 10.1 Norādes par trauku lietošanu


Lai iegūtu optimālu rezultātu, izmantojiet gatavošanas trauku, kas ir piemērots lietošanai uz abām gatavošanas zonām. Novietojiet trauku gatavošanas zonu vidū.



**Piezīme:** Ja uz vienas no abām gatavošanas zonām izmantojat tikai vienu gatavošanas trauku, varat to pārbīdīt arī uz otras gatavošanas zonas. Tagad gatavošanas līmenis un atlasītie iestatījumi ir aktīvi arī otrā gatavošanas zonā.

### 10.2 Funkcijas “CombiZone” aktivizēšana


**Prasība:** Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Atlasiet vienu no divām funkcijai “CombiZone” pie-derīgajām gatavošanas zonām un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties . Deg indikators ●.
  - ✓ Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējās gatavošanas zonas indikatorā.
  - ✓ Funkcija ir aktivizēta.

### 10.3 Gatavošanas līmeņa mainīšana

1. Atlasiet vienu no abām funkcijai “CombiZone” pie-derīgajām gatavošanas zonām.
2. Mainiet gatavošanas līmeni iestatīšanas zonā.

### 10.4 Funkcijas “CombiZone” deaktivizēšana

1. Atlasiet vienu no abām funkcijai “CombiZone” pie-derīgajām gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties .
  - ✓ Funkcija ir deaktivizēta.
  - ✓ Abas gatavošanas zonas turpmāk darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

## 11 Funkcija "Move"

Izmantojot šo funkciju, var paralēli ieslēgt abas vienāda lieluma kreisās puses gatavošanas zonas un katrai gatavošanas zonai atlasīt atšķirīgu gatavošanas līmeni.

Noklusējuma gatavošanas līmeņi:

- Priekšējā gatavošanas zona = gatavošanas līmenis 9
- Aizmugurējā gatavošanas zona = gatavošanas līmenis 1.

Gatavošanas līmeņus katrai gatavošanas zonai var mainīt savstarpēji neatkarīgi.

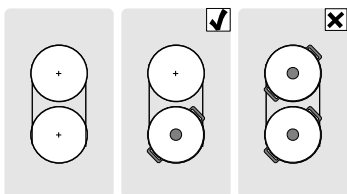
### Piezīmes

- Aizņemiet tikai vienu gatavošanas zonu. Ja vienlaikus būs aizņemtas abas gatavošanas zonas, šī funkcija netiks aktivizēta.
- Tās gatavošanas zonas indikatorā, uz kuras neatrodas gatavošanas trauks, gatavošanas līmenis ir izgaismots vājāk. Gatavošanas līmenis netiek aktivizēts, kamēr trauks nav pārvietots uz šo gatavošanas zonu un nav atpazīts.
- Ja šī funkcija ir aktivizēta un uz brīvās gatavošanas zonas tiek novietots otrs trauks, indikators deg vājāk, tomēr šī gatavošanas zona vēl netiek aktivizēta. Gatavošanas zona tiek aktivizēta pēc pirmā trauka noņemšanas.

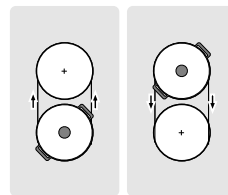
### 11.1 Norādes par trauku lietošanu

Lai nodrošinātu pareizu siltuma noteikšanu un siltuma sadali, novietojiet trauku centrā.

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku, kurš nosedz tikai vienu gatavošanas zonu:



Gatavošanas trauka pārvietošana no vienas gatavošanas zonas uz otru:



### 11.2 Funkcijas "Move" aktivizēšana

Divu gatavošanas zonu ar iestatītiem atšķirīgiem gatavošanas līmeņiem kombinēšana.

1. Izvēlieties vienu no abām gatavošanas zonām, kas piederīga funkcijai "Move".
2. Pieskarities Deg indikators ●.
  - ✓ Gatavošanas līmenis deg abu gatavošanas zonu indikatoros.
  - ✓ Funkcija "Move" ir aktivizēta.

### Piezīmes

- Tās gatavošanas zonas indikators, uz kuras atrodas trauks, deg spilgtāk.
- Izvēlētais gatavošanas zonas displejā ir deg rādījums ..

### 11.3 Gatavošanas līmeņa mainīšana

1. Izvēlieties vienu no abām zonas "Move" gatavošanas zonām.
2. Mainiet gatavošanas līmeni iestatīšanas zonā.
  - ✓ Ja funkciju deaktivizē, gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējām vērtībām.

### 11.4 Funkcijas "Move" deaktivizēšana

- ▶ Pieskarities .
- ✓ Funkcija "Move" ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Ja gatavošanas līmenis vienā no abām gatavošanas zonām tiek iestatīts uz 9, funkcija aptuveni 10 sekunžu laikā tiek deaktivizēta.

## 12 Laika funkcijas

Sildvirsmas ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

- Gatavošanas laika iestatīšana
- Gatavošanas laika automātiska programmēšana
- Taimeris

### 12.1 Ilguma iestatīšana

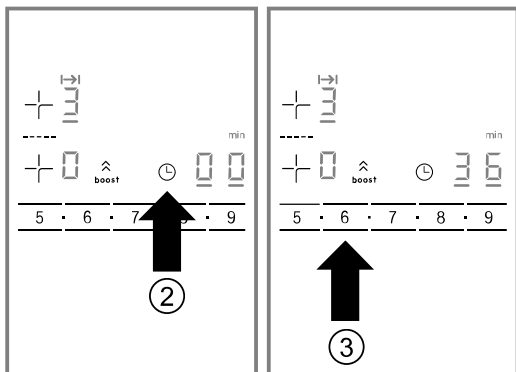
Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski. Gatavošanas laiku var iestatīt līdz pat 99 minūtēm.

### Gatavošanas laika programmēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un gatavošanas līmeni.
  2. Pieskarities .
- ✓ Deg gatavošanas zonas indikators |→|.

- ✓ Taimera indikatorā deg .

3. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
- Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas sāks par 10 minūtēm, pirms vajadzīgās vērtības iestatīšanas vienmēr pieskarieties 0.



- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

#### Piezīmes

- Lai apskatītu atlikušo gatavošanas laiku, atlasiet atbilstošo gatavošanas zonu.
- Ja gatavošanas laiks ir iestatīts vairākām gatavošanas zonām, taimera indikatorā redzams pašlaik atlasītās gatavošanas zonas laiks.
- Ja ir atlasīta funkcija "CombiZone", abām gatavošanas zonām ir iestatīts viens un tas pats laiks.

#### Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu un pēc tam pieskarieties ☹.
2. Lai izdzēstu laiku, mainiet gatavošanas laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz 00.

#### Pēc gatavošanas laika beigām

Gatavošanas zona tiek izslēgta. Atskan signāls, un taimera indikatorā 10 sekundes ir redzams 00.

## 13 PowerBoost

Izmantojot funkciju "Powerboost", lielu ūdens daudzumu var uzkarstēt ātrāk, nekā lietojot gatavošanas līmeni 9.

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, ja vien nedarbojas kāda cita gatavošanas zona. Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa indikatorā mirgo b un 9.

**Piezīme:** Kombinētajā gatavošanas zonā funkciju var aktivizēt tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

### 13.1 Funkcijas "PowerBoost" aktivizēšana

**Prasība:** Kombinētajā gatavošanas zonā funkciju "PowerBoost" var ieslēgt tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

1. Atlasiet sildriņķi.

- ▶ Pieskarieties ☹.
- ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

### 12.2 Gatavošanas laika automātiska programmēšana

Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katrai gatavošanas zonai notiek atsevišķi.

Plašāku informāciju skatiet  
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 22.

### 12.3 Virtuves taimeris

Virtuves taimerī var iestatīt laiku līdz pat 99 minūtēm. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no gatavošanas zonām un citiem iestatījumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz gatavošanas zonu.

#### Virtuves taimera iestatīšana

1. Vairākas reizes pieskarieties ☹, līdz iedegas indikators ☹.
- ✓ Taimera indikatorā deg 00.
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

#### Taimera laika mainīšana vai dzēšana

1. Vairākas reizes pieskarieties ☹, līdz iedegas indikators ☹.
2. Mainiet laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz 00, lai izdzēstu laiku.

#### Kad taimera laiks ir pagājis

Atskan signāls. Taimera indikatorā ir redzams 00, un deg indikators ☹. Indikatoru nodziest pēc 10 sekundēm.

- ▶ Pieskarieties ☹.
- ✓ Rādījumi nodziest, un signāls apklust.

2. Atlasiet gatavošanas zonu 9 un pēc tam pieskarieties <sup>boost</sup>b. Deg indikators b.

- ✓ Funkcija ir aktivizēta.

**Piezīme:** Ja kāda gatavošanas zona tiek ieslēgta, kad ir aktivizēta funkcija "PowerBoost", gatavošanas līmeņa indikatorā mirgo b un 9; pēc tam automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis 9. Funkcija "PowerBoost" tiek deaktivizēta.

### 13.2 Funkcijas "PowerBoost" deaktivizēšana

1. Atlasiet sildriņķi.
2. Pieskarieties <sup>boost</sup>b. Indikatoru b nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis 9.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

**Piezīme:** Noteiktos apstākļos funkcija "PowerBoost" izslēdzas automātiski, lai pasargātu sildvirsmas iekšienē uzstādītos elektronikas komponentus.

## 14 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmā ir aprīkota ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

### 14.1 Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana

**Prasība:** Sildvirsmā jābūt izslēgtai.

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☞.
- ✓ Indikators blakus ☞ deg 10 sekundes.
- ✓ Sildvirsmā ir bloķēta.

### 14.2 Bērnu drošības funkcijas izslēgšana

- ▶ Uz 4 sekundēm pieskarieties ☞.
- ✓ Bloķēšana ir pārtraukta.

### 14.3 Automātiska bērnu drošības funkcija

Sildvirsmā ir aprīkota ar automātisku bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

#### Aktivizēšana un deaktivizēšana

Papildu informāciju par automātisko bērnu drošības funkciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 22.

## 15 Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas vajadzībām

Izmantojot šo funkciju, var bloķēt vadības paneli, lai to notīrītu, neizmainot atlasītos iestatījumus, kad ir ieslēgta sildvirsmā.

### 15.1 Vadības paneļa bloķēšanas tīrīšanas vajadzībām aktivizēšana

- ▶ Pieskarieties ☞. Atskan signāls.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts uz 35 sekundēm.

### 15.2 Vadības paneļa bloķēšanas tīrīšanas vajadzībām deaktivizēšana

Lai priekšlaikus deaktivizētu šo funkciju.

- ▶ Pieskarieties ☞.
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

#### Piezīmes

- Kad pēc aktivizēšanas ir pagājušas 30 sekundes, atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- Bloķēšana neattiecas uz galveno slēdzi. Sildvirsmu var izslēgt jebkurā laikā.

## 16 Individuālā drošības izslēgšana

Ja gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās. Atkarībā no atlasītā jaudas līmeņa gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc laika no 1 līdz 10 stundām. Gatavošanas zona vairs nekarsē. Gatavošanas zonas displejā pārmaiņus mirgo  $F\beta$  un atlikušā siltuma indikators  $h$  vai  $H$ .

Lai izslēgtu rādījumu, pieskarieties jebkuram simbolam. Jūs varat iestatīt gatavošanas zonu no jauna.

## 17 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

### 17.1 Pamatiestatījumu pārskats

Rādījums	Funkcija
$c \ 1$	<b>Bērnu drošības funkcija</b> ☞ Manuāli. <sup>1</sup> ! Automātiski. ☞ Funkcija deaktivizēta.
<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums	

Rādījums	Funkcija
$c \ 2$	<b>Akustiski signāli</b> ☞ Apstiprinājuma un kļūdas signāli ir deaktivizēti. ! Aktivizēts tikai kļūdas signāls. ☞ Aktivizēts tikai apstiprinājuma signāls. ☞ Visi signāļtoņi ir aktivizēti. <sup>1</sup>
$c \ 3$	<b>Energijas patēriņa rādīšana</b> ☞ Deaktivizēts. <sup>1</sup> ! Aktivizēts.
<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums	

Rādījums	Funkcija
c 5	<b>Automātiska gatavošanas zonu izslēgšana</b> 00 Izslēgts. <sup>1</sup> 0-99 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.
c 6	<b>Taimera beigu signāla ilgums</b> / 10 sekundes. <sup>1</sup> 2 30 sekundes. 3 1 minūte
c 7	<b>Jaudas ierobežošanas funkcija ierobežo sildvirsmas kopējo jaudu</b> <b>. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</b> 0 Deaktivizēts. Tiek ierobežota sildvirsmas kopējā jauda. <sup>1</sup> / Minimālā jauda – 1 000 W / 1 500 W ... 3 3 000 W – ieteicams, ja 13 ampēri. 3. 3 500 W – ieteicams, ja 16 ampēri. 4 4 000 W 4. 4 500 W – ieteicams, ja 20 ampēri. ... 9 vai 9. Tiek ierobežota sildvirsmas kopējā jauda.
c 9	<b>Gatavošanas zonas izvēles laiks</b> 0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona. <sup>1</sup> / Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.
c 12	<b>Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude, rezultāts</b> 0 Nav piemērots. / Nav optimāls. 2 Piemērots.
c 23	<b>Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība</b> 0 Deaktivizēts: tiek rādīts jaudas ierobežojums atbilstoši funkcijai "Power Management". <sup>1</sup> / Aktivizēts: funkcijas "Power Management" veiktais jaudas ierobežojums netiek rādīts.
c 0	<b>Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem</b> 0 Individuāli iestatījumi. <sup>1</sup> / Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

## 17.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

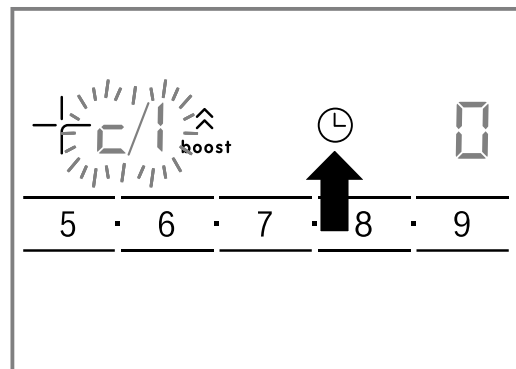
# 18 Energijas patēriņa indikators

Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Aptuveni 10 sekundes pēc izslēgšanas redzams patēriņš kilovatstundās, piem., 1,08 kWh.

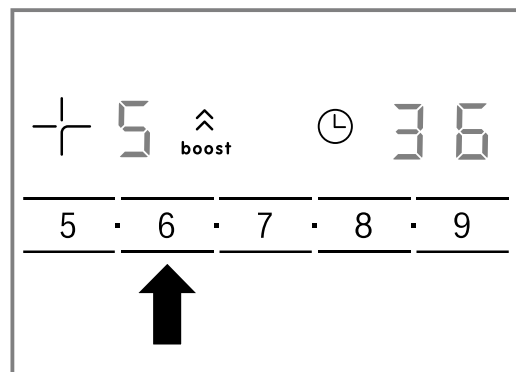
- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ②.

Informācija par izstrādājumu	Rādījums
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	0 /
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	99.
2. izgatavošanas numurs	0.5

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu atsevišķos rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.
- 3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ③.



- ✓ c un /, kā arī 0 pārmaiņus deg kā noklusējuma iestatījums.
- 4. Vairākas reizes pieskarieties ④, līdz tiek parādīta vajadzīgā funkcija.
- 5. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.



- Uz 4 sekundēm pieskarieties ⑤.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

## 17.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

- ▶ Lai sildvirsmu izslēgtu, pieskarieties ①.

Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.

Indikatoru var aktivizēt pamatiestatījumos.

→ Lappuse 22

## 19 Gatavošanas trauku pārbaude

Izmantojot šo funkciju, var pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atkarībā no trauka.

Rezultātā tiks iegūta atsauces vērtība, un tā ir atkarīga no trauka īpašībām un lietotās gatavošanas zonas.

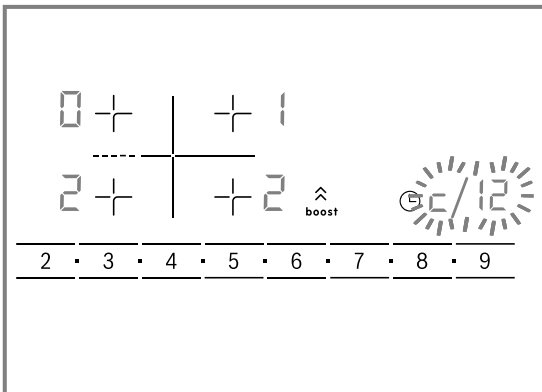
Plašāku informāciju par šo funkciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 22, bet informāciju par trauka veidu, lielumu un novietošanu skatiet

→ "Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 9.

### 19.1 Gatavošanas trauku pārbaudes process

1. Novietojiet trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas vidū, kura visvairāk atbilst trauka pamatnes diametram.
  2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet **c 12**.
  3. Pieskarieties iestatīšanas zonai. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums —.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.
  - ✓ Pēc 20 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.



**Piezīme:** Ja lietotā gatavošanas zona ir būtiski mazāka par gatavošanas trauka diametru, parasti uzkarst tikai gatavošanas trauka vidus, un gatavošanas rezultāts var nebūt optimāls vai apmierinošs.

### 19.2 Rezultāta pārbaude

Tālāk pievienotajā tabulā varat pārbaudīt gatavošanas procesa kvalitātes rezultātu un ātrumu.

#### Rezultāts

0	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai un tāpēc netiek uzsildīts. <sup>1</sup>
1	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā gaidīts, un gatavošana nenotiek optimāli. <sup>1</sup>
2	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.

<sup>1</sup> Ja ir pieejama mazāka sildvirsmas, pārbaudiet trauku uz šīs sildvirsmas.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

## 20 Funkcija PowerManager

Funkcija PowerManager ļauj konfigurēt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas rūpnīcā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Šī funkcija ļauj konfigurēt iestatījumus atbilstoši elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām. Kamēr funkcija PowerManager ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda var īslaicīgi kļūt zemāka par nominālo vērtību. Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvir-

sma pieejamo jaudu automātiski un atbilstoši pieprasījumam sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām. Ierīce automātiski regulē un izvēlas maksimālo iespējamo jaudas līmeni.

Ja ir aktivizēta automātiskā jaudas ierobežošana, ierīce regulēšanu veic automātiski, taču atlasītais jaudas līmenis tiek rādīts bez izmaiņām.

Plašāku informāciju skatiet .

## 21 Galvenā vadība

### 21.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas 0.
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

### 21.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā 0.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.



## 21.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

1. Lietojot funkciju izvēles slēdži, iestatiet karsēšanas režīmu.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdži, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
  - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
  - ✓ Atkarībā no ierīces tipa ātrā uzkarsēšana  $\llcorner$  automātiski ieslēdzas noteiktos karsēšanas režīmos, ja iestatīta temperatūra virs 200 °C.  
→ "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 25
3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

### Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

- Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku.  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 25

### Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot funkciju izvēles slēdži, iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.

### Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdži, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

## 22 Ātrā uzkarsēšana

Lai ietaupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt ar ātro uzkarsēšanu, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 3D karstais gaiss  $\text{☺}$
- Karsēšana no augšas/apakšas  $\text{☐}$

### 22.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet pārtiku gatavošanas nodaļījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

**Piezīme:** Iestatiet laiku tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C.  
Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, automātiski ieslēdzas ātrā uzkarsēšana.
2. Ja ātrā uzkarsēšana automātiski neieslēdzas, nospiediet taustiņu  $\llcorner$ .
  - ✓ Displejā ir redzams  $\llcorner$ .
  - ✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.
  - ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols  $\llcorner$ .
3. Ielieciet pārtiku gatavošanas nodaļījumā.

### Ātrās uzkarsēšanas priekšlaikus pārtraukšana

- ▶ Nospiediet taustiņu  $\llcorner$ .
- ✓ Displejā nodziest simbols  $\llcorner$ .

## 23 Laika funkcijas

Šai ierīcei ir dažādas laika funkcijas, kuras var izmantot ierīces darbības vadīšanai.

### 23.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu  $\text{☺}$ , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

Laika funkcija	Lietojums
Taimeris $\text{☹}$	Taimeris var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma. Tas neietekmē ierīces darbību.
Ilgums $\text{☺}$	Ja darbības režīmam ir iestatīts ilgums, tā beigās ierīce automātiski pārtrauc karsēšanu.
Beigu laiks $\text{☺}$	Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Pulksteņa laiks $\text{☺}$	Iestatiet pulksteņa laiku.

### 23.2 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeris gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm. Taimerim ir savs skaņas signāls, lai varētu atšķirt, vai ir pagājis taimera laiks vai beidzies darbības ilgums.

1. Vairākas reizes nospiediet  $\text{☺}$ , līdz displejā ir iezīmēts  $\text{☹}$ .
2. Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet taimera laiku.

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeris var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos šie soļi kļūst garāki.

- ✓ Pēc dažām sekundēm taimeris sāk darboties, un sākas taimera laika atskaite.
- ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais taimera laiks ir nulle.
- 3. Kad taimera laiks ir pagājis:
  - Lai izslēgtu taimeris, nospiediet jebkuru taustiņu.

## Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☒.

- ▶ Mainiet taimera laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

## Taimera darbības pārtraukšana

Taimera laiku var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☒.

- ▶ Nospiežot taustiņu —, atiestatiet taimera laiku uz nulli.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un ☒ nodzīst.

## 23.3 Ilguma iestatīšana

Darbības ilgumu var iestatīt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

**Prasība:** Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Vairākas reizes nospiediet ☺, līdz displejā ir iezīmēts ☺.
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.

Papildu programma	Ieteicamā vērtība
—	10 minūtes
+	30 minūtes

Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku — ar 5 minūšu soli.

- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 3. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
  - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
  - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

## Gatavošanas ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☺.

- ▶ Mainiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

## Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☺.

- ▶ Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu —.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

## 23.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas iestatītais ilgums, var pārcelt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

**Piezīmes**

- Karsēšanas režīmos ar grilēšanas funkciju nevar iestatīt beigu laiku.
- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceļiet beigu laiku, kad darbība jau ir startēta.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

**Prasības**

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
  - Ir iestatīts ilgums.
1. Vairākas reizes nospiediet ☺, līdz displejā ir iezīmēts ☺.
  2. Nospiediet taustiņu — vai +.
    - ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
  3. Lai pārceļtu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
    - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
    - ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
    - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
  4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
    - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
    - Lai ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
    - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

## Beigu laika mainīšana

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, iestatīto beigu laiku var mainīt tikai tad, ja nav startēts darba režīms un nav sākusies ilguma laika atskaite.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☺.

- ▶ Lai pārceļtu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

## Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var dzēst jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☺.

- ▶ Nospiežot taustiņu —, iestatiet beigu laiku uz pašreizējo laiku un atiestatiet iestatīto ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un sāk karsēt. Notiek laika atskaite.

## 23.5 Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā ○.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet ☺.
  - ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

**Padoms:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 22* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.






## 24 Cepeša termometrs

Lai gatavotu precīzi, gatavojamajā produktā ievietojiet cepeša termometru un iestatiet ierīcē produkta iekšējo temperatūru. Kad iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, ierīce automātiski pārtrauc karsēt.

### 24.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Piemēroti karsēšanas režīmi:

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

**Piezīme:** Ja tad, kad cepeša termometrs ir iedurts, tiek veikta nepiemērota karsēšanas režīma izvēle, atskan signāls.

### 24.2 Cepeša termometra ieduršana

Izmantojiet komplektā iekļauto cepeša termometru vai pasūtiet piemērotu cepeša termometru, vēršoties mūsu klientu apkalpošanas centrā.

#### **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

#### **UZMANĪBU!**

Cepeša termometru var sabojāt.

- ▶ Neiespiediet cepeša termometra kabeli.
- ▶ Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, cepeša termometram no grilēšanas sildelementa jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gatavošanas laikā gaļa var nedaudz pacelties.

1. Ievietojiet cepeša termometru slīpi biezākajā gaļas vietā.

Raugiet, lai cepeša termometra gals gaļā būtu novietots pareizi:

- Galam ir jāatrodas aptuveni cepeša vidū.
- Gals nedrīkst atrasties speķī.
- Gals nedrīkst pieskarties traukam vai kaulam.

2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā.

Gatavojamo produktu, vēlams ievietotu traukā, novietojiet režģa vidū.

3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.


#### **Piezīmes**

- Ja darbības laikā cepšanas termometrs tiks atvienots, tiks atiestatīti visi iestatījumi.
- Apgrozot gatavojamo produktu, neatvienojiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepeša termometrs gatavojamajā produktā ir ievietots pareizi.

### 24.3 Cepeša termometra iestatīšana

Cepeša termometrs gatavojamā produkta iekšējo temperatūru mēra 30–99 °C diapazonā.

#### **Prasības**

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
  - Cepeša termometrs ir pievienots gatavošanas nodalījumā.
1. Lietojot funkciju izvēles slēdži, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
  - ✓ Displejā deg , un blakus gatavošanas nodalījuma temperatūrai tiek parādīta iekšējā temperatūra.
  2. Iestatiet iekšējo temperatūru ar – vai +.
  3. Lietojot temperatūras izvēles slēdži, iestatiet temperatūru gatavošanas nodalījumā. Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējā temperatūra. Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
  - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
  - ✓ Kreisajā pusē tiek parādīta gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē – iestatītā temperatūra, piemēram, 15 °C | 75 °C. Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar 10 °C.
  - ✓ Kad iekšējā temperatūra produktā ir sasniegta, atskan signāls, un displejā faktiskā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto iekšējo temperatūru, piemēram, 75 C | 75 C.

4.  **BRĪDINĀJUMS – Apgdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- Izslēdziet ierīci.
- Atvienojiet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.
- Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.

### 24.4 Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Šeit ir sniegtas orientējošas dažādu pārtikas produktu iekšējās temperatūras vērtības. Orientējošās vērtības ir atkarīgas no pārtikas produktu īpašībām un kvalitātes. Neizmantojiet sasaldētus produktus.

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkas kakls	85–90
Cūkas fileja, vidēji cepta	62–70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72–80
Liellopa fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45–52

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Liellopa fileja vai rostbifs, vidēji cepts	55–62
Liellopa fileja vai rostbifs, labi izcepts	65–75
Teļa cepetis vai plecs, liess	75–80
Teļa cepetis, plecs	75–80

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Teļa stilbi	85–90
Jēra stilbs, vidēji izcepts	60–65
Jēra gurns, labi izcepts	70–80
Jēra muguras cepetis, vidēji cepts	55–60

## 25 Programmas

Programmas palīdz ierīcē gatavot dažādus ēdienus un automātiski atlasa optimālos iestatījumus.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

- gaišs, spīdīgs alumīnijs
- neglazēts māls
- plastmasa vai plastmasas režģis

### 25.1 Programmām piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus, kas piemēroti izmantošanai temperatūrā virs 300 °C.

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepe-tim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

### 25.2 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gata- voša- nas līme- nis	Norādījumi
01	<b>Pica ar plānu pamatni</b> sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,4 kg Kopējais svars	nē	3	Otrai picai ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
02	<b>Pica ar biezu pamatni</b> sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,6 kg Kopējais svars	nē	3	Otrai picai ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
03	<b>Lazanja</b> sasaldēts produkts	Oriģinālajā iepako- jumā	0,3–1,2 kg Kopējais svars	nē	3	-
04	<b>Fritēti kartupeļi</b> sasaldēts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,2–0,75 kg Kopējais svars	nē	3	izvietojiet blakus uz universālās pannas
05	<b>Smalkmaizītes</b> sasaldēts, iepriekš ap- cepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,1–0,8 kg Kopējais svars	nē	3	-
06	<b>Kartupeļu gratēns</b>	Sacepumu veidne bez vāka	0,5–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
07	<b>Nūdeļu sacepums</b> ar iepriekš pagata- votām nūdelēm	Sacepumu veidne bez vāka	0,4–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
08	<b>Krāsni cepti kartupeļi, veseli</b> nemizoti, miltaini kartu- peļi	Universālā panna	0,3–1,5 kg Kopējais svars	nē	3	-
09	<b>Dārzeņu sautējums</b> veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgā gatavojamās dārzeņus, piemēram, burkānus, sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavoja- mos dārzeņus, piemēram, tomātus.

<b>Nr.</b>	<b>Ēdiens</b>	<b>Trauki</b>	<b>Svara diapazons Regulētais svars</b>	<b>Šķidruma pievienošana</b>	<b>Gatavošanas līme- nis</b>	<b>Norādījumi</b>
<b>10</b>	<b>Sautējums, ar gaļu</b>	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>11</b>	<b>Gulašs</b> Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubīšos ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>12</b>	<b>Zivs, nesadalīta</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,3–1,5 kg Zivs svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni.	2	-
<b>13</b>	<b>Vista, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,6–2,5 kg Vistas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu.
<b>14</b>	<b>Vistas gabali</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,1–0,8 kg Smagākās daļas svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni.	2	-
<b>15</b>	<b>Titara krūtiņa</b> nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Titara krūtiņas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-
<b>16</b>	<b>Pile, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	1,0–2,7 kg Piles svars	nē	2	-
<b>17</b>	<b>Zoss, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	2,5–3,5 kg Zoss svars	nē	2	-
<b>18</b>	<b>Sautēts liellopa cepetis</b> piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķidrums.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>19</b>	<b>Rostbīfs, vidēji cepts</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu. Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>20</b>	<b>Liellopa gaļas ruletēs</b> pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājiet ruletēs, piemēram, ar buljonu vai ūdeni.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
21	<b>Maltās gaļas cepetis, svaigs</b> Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Cepeša svars	nē	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
22	<b>Jēra stilbs, vidēji izcepts</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
23	<b>Jēra gurns, labi izcepts</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
24	<b>Teļa cepetis, caurauzdzis</b> piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
25	<b>Teļa cepetis, liess</b> piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
26	<b>Stirnas stilbs</b> bez kaula, sālīts	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līme- nis	Norādījumi
27	<b>Trusis, nesadalīts</b> termiskai apstrādei sa- gatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	1,0–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepie- ciešams, pie- vienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-
28	<b>Cūkas kakla gabala cepētis</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepie- ciešams, pie- vienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
29	<b>Cūkas cepētis ar ādu</b> piemēram, pleca ga- bals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepie- ciešams, pie- vienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	levietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar lielu daudzumu sāls.
30	<b>Jēra fileja, cepta</b> ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepie- ciešams, pie- vienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.

### 25.3 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai




Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.

- Nosveriet ēdienu.  
Ēdiena svars ir nepieciešams, lai pareizi iestatītu programmu.
- levietojiet ēdienu traukā.
- Novietojiet trauku uz režģa.  
Trauku vienmēr ievietojiet aukstā gatavošanas nodalījumā.

### 25.4 Programmas iestatīšana

Ierīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un ilgumu. Jums jāiestata tikai svars.

#### Piezīmes

- Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
  - Pēc programmas startēšanas programmu un svaru vairs nevar mainīt.
- Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet .
  - Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet vajadzīgo programmu.
  - Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet ēdiena svaru. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svaru.
    - Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet . Šo ilgumu nevar mainīt.
    - Dažām programmām var pārcelt beigu laiku, izmantojot .  
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 26

- ✓ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta, un sākas tās ilguma laika atskaite.
  - ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Kad programma ir pabeigta:

- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
- Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumus.
- Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

## 26 Bērnu drošības funkcija

Norobežojiet ierīci, lai bērni to nejauši neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus.

**Piezīme:** Bērnu drošības funkcijas iestatīšanas iespēju var aktivizēt pamatiestatījumos → *Lappuse 22*.

### 26.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

**Prasība:** Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā 0.

- ▶ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiegtu taustiņu ∞, līdz displejā ir redzams ∞.
  - Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiegtu taustiņu ∞, līdz displejā nodziest ∞.

## 27 Sabata iestatījums

Lietojot sabata iestatījumu, ilgumu var iestatīt uz laiku, kurš pārsniedz 70 stundas. Ēdienu var uzturēt siltu 85–140 °C temperatūrā, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

### 27.1 Brīvdienas režīma uzsākšana

**Piezīmes**

- Ja darbības laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce nepārtrauc darbību.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.

- Sabata iestatījuma beigu laiku nevar pārcelt.

**Prasība:** Sabata režīms jāaktivizē pamatiestatījumos.

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet 00.
- ✓ Displejā parādās 5Pbb.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet maksimālo temperatūru.
3. Iestatiet ilgumu ar + vai –.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- ✓ Kad ilgums ir pagājis, tas ir nulle.
4. Izslēdziet ierīci.

## 28 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 28.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegts pamatiestatījumu un rūpnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Indikators	Pamatiestatījums	Izvēle
c 0 1	Signāla ilgums pēc darbības ilguma vai taimera laika beigām	1 = 10 sekundes 2 = 30 sekundes <sup>1</sup> 3 = 2 minūtes
c 0 2	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma aktivizēšanai	1 = 3 sekundes <sup>1</sup> 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
c 0 3	Taustiņa nospiešanas signāls	0 = izslēgts 1 = ieslēgts <sup>1</sup>
c 0 4	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs <sup>1</sup> 3 = gaišs
c 0 5	Pulksteņa rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

<sup>2</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma



Indikators	Pamatīestatījums	Izvēle
c 0 6	Bērnu drošības funkciju var iestatīt → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 32	0 = nē 1 = jā <sup>1</sup> 2 = jā, ar durvju bloķēšanu
c 0 7	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā <sup>1</sup>
c 0 8	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs <sup>1</sup> 3 = ilgs 4 = ļoti ilgs
c 0 9	Uzstādītas teleskopiskās vadotnes <sup>2</sup>	0 = nē <sup>1</sup> (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) 1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c 1 0	Sabata iestatījums pieejams → "Sabata iestatījums", Lappuse 32	0 = nē <sup>1</sup> 1 = jā
c 1 2	Automātiska ātrā uzkaršēšana, sākot ar 200 °C <sup>2</sup>	0 = nē 1 = jā <sup>1</sup>
c 1 3	Visu vērtību atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 = nē <sup>1</sup> 1 = jā

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)  
<sup>2</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

## 28.2 Pamatīestatījumu maiņa

**Prasība:** Ierīce ir izslēgta.

- Turiet taustiņu ⊖ nospiešu aptuveni 4 sekundes.  
✓ Displejā redzams pirmais pamatīestatījums, piemēram, c 0 1 2.
- Mainiet iestatījumu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
- Nospiežot taustiņu — vai +, pārejiet uz nākamo pamatīestatījumu.

- Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiešu ⊕.

**Piezīme:** Pamatīestatījumos veiktās izmaiņas tiks saglabātas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

## 28.3 Pamatīestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atņemtas un netiek saglabātas.

# 29 Tīršana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbospējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

## 29.1 Tīršanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

### **UZMANĪBU!**

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.

### **Piemēroti tīršanas līdzekļi**

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīršanas līdzekļus.

- ▶ Neizmantojiet tīršanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.

- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīršanas sūkļus.

- ▶ Neizmantojiet speciālos tīršanas līdzekļus, kamēr ierīce aizvien ir silta.

Cepeškrāsns tīršanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.

- ▶ Pirms nākamās uzkaršēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Ievērojiet ierīces tīršanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīršana", Lappuse 35

### Ierīce

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām</li> </ul>	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Emaljētas, laktas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas piemēram, vadības panelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Pogas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenoņemiet un neberziet.
Stiklkeramikas sildivirsmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stiklkeramikas tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>	Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
Cokola atvilktnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu.

### Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 38
Durvju panelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis</li> <li>▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. <b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet augšējo durvju paneli. → "Ierīces durvis", Lappuse 38
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Nenoņemiet un neberziet.
Durvju bloķēšanas mehānisms	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu. Lai veiktu tīrīšanu, demontējiet bērnu drošības mehānismu. → "Durvju bloķēšanas mehānisms", Lappuse 11

**Gatavošanas nodalījums**

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Etiķūdens</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstāiet to atvērtu.</p> <p><b>Padoms:</b> Vislabāk izmantojiet tīršanas funkciju. → "Pīrolīze", Lappuse 36</p> <p><b>Piezīmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces darbību.</li> <li>▪ Plāno cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces darbību. Nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul>
Cepeškrāsns lam-pas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p><b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 37</p>
Piederums	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Cepeša termo-metrs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nemazgājiet trauku mašīnā.

**29.2 Ierīces tīršana**

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotus tīršanas līdzekļus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

**Prasība:** Ievērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzeklis", Lappuse 33

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - Dažām virsmām varat izmantot citus tīršanas līdzekļus.  
→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 33
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

**29.3 Vadības elementu tīršana****⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neizvelciet vadības pogu, lai to tīrītu.
- ▶ Neizmantojiet slapjas tīršanas drānas.

1. Ievērojiet informāciju par tīršanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

**29.4 Traipu veidi**

Lai uz sildvirsmas nepieļautu šādu veidu traipus, notīriet to ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet ar sausu drānu.

Bojāju ms	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad tā ir atdzisusi. Izmantojiet stiklkeramikas sildvirsmas tīršanai piemērotus līdzekļus.
Traipi	Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Notīriet nekavējoties. Izmantojiet stikla skrāpi.

**29.5 Sildvirsmas tīršana**

Notīriet sildvirsmu ikreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Prasība:** Sildvirsmā jābūt atdzisušai.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stiklkeramikas tīršanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma.

**Padoms:** Ar īpašu stiklkeramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt ļoti labu tīrīšanas rezultātu.

## 29.6 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz sildvirsmas rāmja ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet to.

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

# 30 Pirolīze

Izmantojot pirolīzes tīrīšanas funkciju, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski. Tīriet gatavošanas nodalījumu ik pēc 2 vai 3 mēnešiem, izmantojot tīrīšanas funkciju. Nepieciešamības gadījumā tīrīšanas funkciju var izmantot biežāk. Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 2,5–4,8 kilovatstundas.

## 30.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties.

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.

- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.  
→ "Statīvi", *Lappuse 37*
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Grūti notīrāmus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 30.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**


Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlieku sadegšanu. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var izraisīt gļotādas kairinājumus.

- ▶ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

**Piezīme:** Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.



**Prasība:** Sagatavojiet ierīci tīrīšanas funkcijai.

→ *Lappuse 36*

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

Tīrīšanas līmenis	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Viegla	aptuveni 1:15
2	Vidēja	aptuveni 1:30
3	Intensīva	aptuveni 2:00

Grūti notīrāmu vai senāku netīrumu gadījumā izvēlieties augstāku tīrīšanas līmeni. Ilgumu mainīt nav iespējams.

- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
  - ✓ Kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā parādās .
  - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
3. Izslēdziet ierīci.  
Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.

4. Ierīce ir gatava darbam. → *Lappuse 37*

### 30.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodaļējuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

3. Baltos nogulsņējumus noņemiet, izmantojot citronskābi.

**Piezīme:** Balti nogulsņējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsņējumi neierobežo ierīces darbību.

4. Ievietojiet statīvus.  
→ "*Statīvi*", *Lappuse 37*

## 31 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļējumu. Tīrīšanas atbalsta programma iztvaicē trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un šādi atmieksē netīrumus. Šādā veidā netīrumi ir vieglāk notīrāmi.




### 31.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karstā gatavošanas nodaļējumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļējumā.

**Prasība:** Gatavošanas nodaļējumam ir jābūt pilnīgi atdzisušam.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļējuma.
  2. Pievienojiet vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa uz 0,4 l ūdens un izlejiet to gatavošanas nodaļējuma grīdas vidū.  
Neizmantojiet destilētu ūdeni.
  3. Lietojot funkciju izvēles slēdži, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
  4. Lietojot temperatūras izvēles slēdži, iestatiet 80 °C temperatūru.
  5. Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
  6. Lietojot  $-$  vai  $+$ , iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.

- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
7. Izslēdziet ierīci un ļaujiet atdzist aptuveni 20 minūtes.


### 31.2 Gatavošanas nodaļējuma tīrīšana pēc lietošanas

#### **UZMANĪBU!**

Ja gatavošanas nodaļējumā pārāk ilgi saglabājas mitrums, rodas korozija.

- ▶ Pēc tīrīšanas atbalsta programmas izslaukiet gatavošanas nodaļējumu un ļaujiet tam pilnībā izžūt.

**Prasība:** Gatavošanas nodaļējums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļējuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Kad gatavošanas nodaļējums ir pietiekami iztīrīts:
  - Lai ļautu gatavošanas nodaļējumam atdzist, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
  - Lai ātrāk izžāvētu gatavošanas nodaļējumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm režīmā **3D karstais gaiss**  un 50 °C temperatūrā.

## 32 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodaļējumu, statīvus var izņemt.

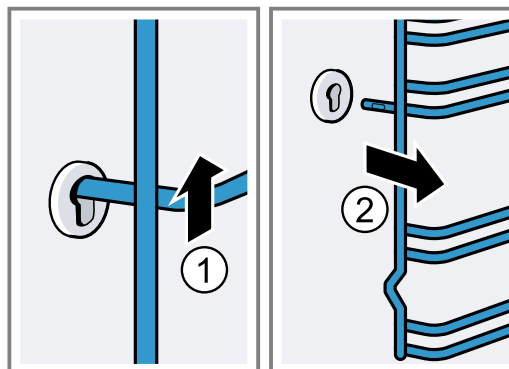
### 32.1 Statīvu izņemšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Statīvi var būt ļoti karsti.

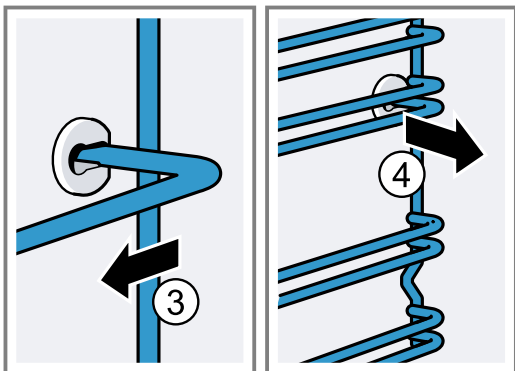
- ▶ Nepieskarieties karstiem statīviem.
- ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▶ Turiet bērņus drošā attālumā.

1. Paceliet statīvu aiz priekšējās daļas uz augšu un atāķējiet.

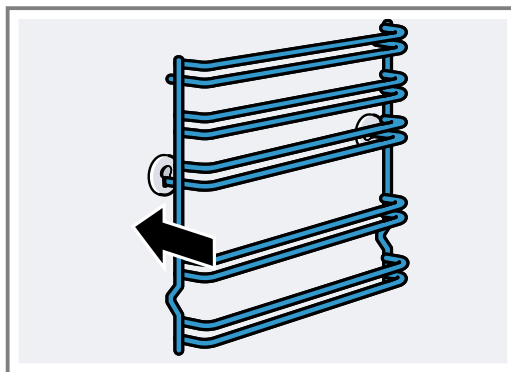


## iv Ierīces durvis

2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.



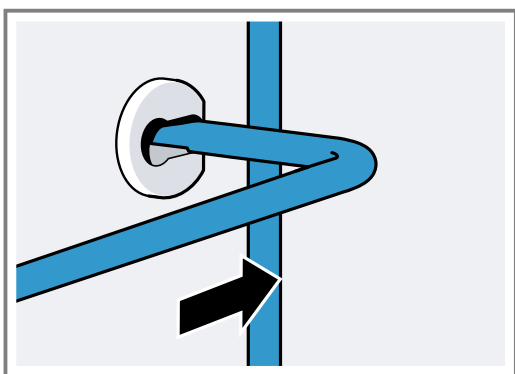
2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



Statīvi der gan labajai, gan kreisajai pusei. 1. un 2. gatavošanas līmenis atrodas apakšā, bet 3., 4. un 5. gatavošanas līmenis – augšā.

### 32.2 Statīvu ievietošana

1. Statīvu vispirms iestipriniet aizmugures buksē, viegli pastumiet uz aizmuguri



## 33 Ierīces durvis

Parasti pietiek ar ierīces durvju notīrīšanu no ārpuses. Ja ierīces durvis ir ļoti netīras no iekšpuses un ārpuses, tās var noņemt un notīrīt.

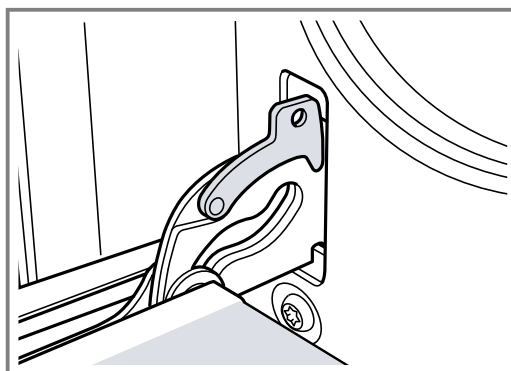
### 33.1 Durvju viras

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.

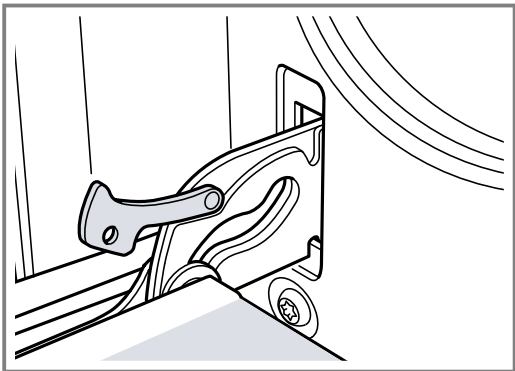
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

1. Katrai durvju virai ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir pielocītas, cepeškrāsns durvis ir nostiprinātas.



Tās nevar izcelt no virām.

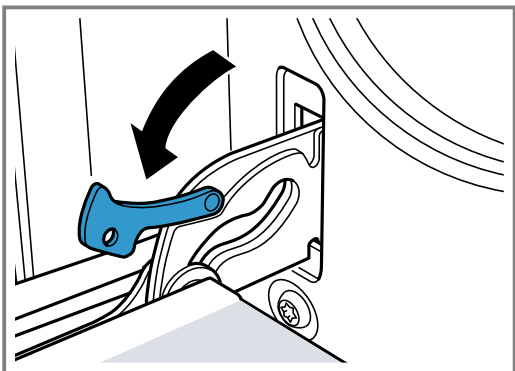
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



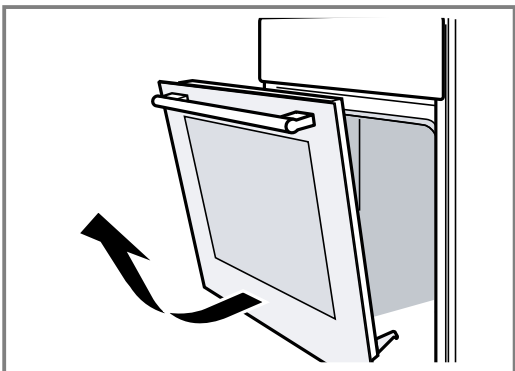
Viras nevar aizcirsties.

### 33.2 Ierīces durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam.
2. Atllokiet kreisās un labās puses viras fiksēšanas sviras.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz galam. Ar abām rokām satveriet labajā un kreisajā pusē. Nedaudz paspiediet aizvēršanas virzienā un izvelciet.



### 33.3 Durvju stiklu izņemšana

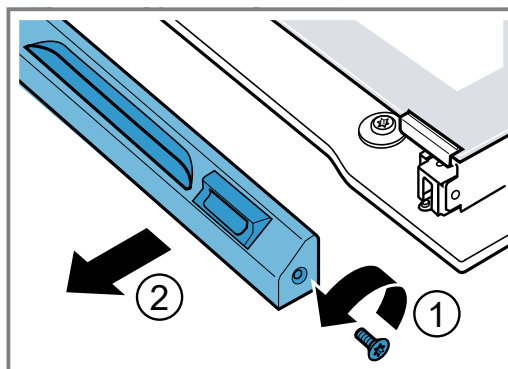
Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

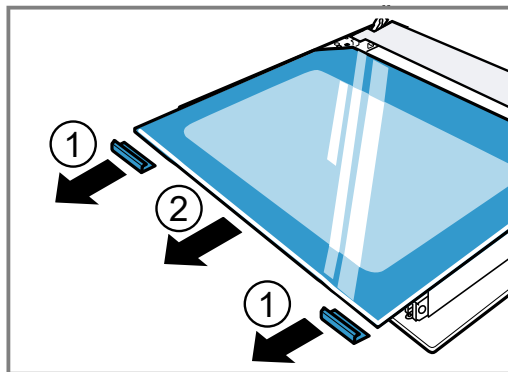
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.
- Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet cimdus.

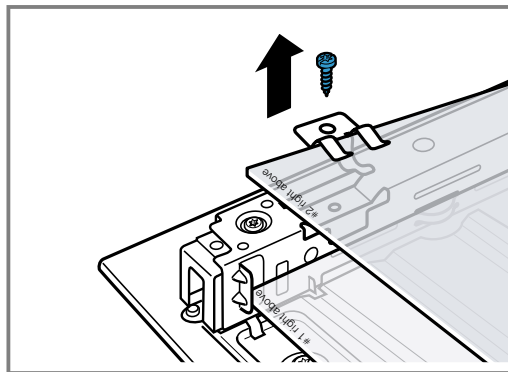
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 39
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju augšdaļas pārsega skrūves labajā un kreisajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



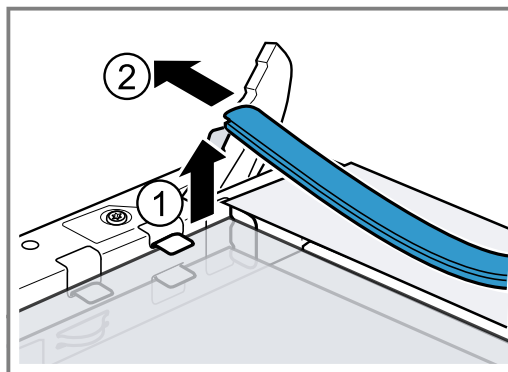
4. Noņemiet abus mazos blīvējumus. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



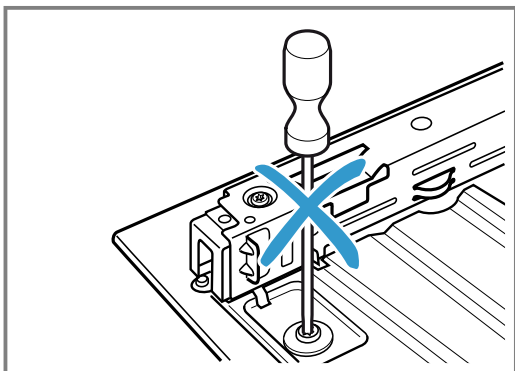
5. Atskrūvējiet stiprinājuma skavas labajā un kreisajā pusē. Paceliet stiklu un noņemiet spīles no stikla.



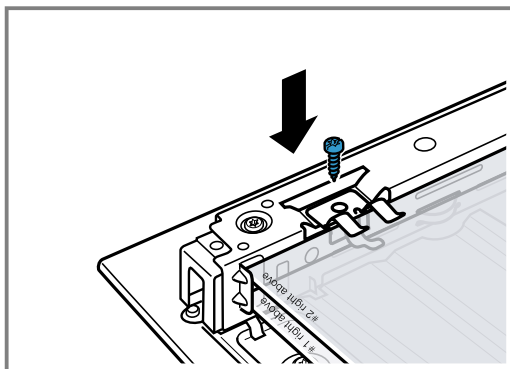
6. Noņemiet stikla apakšā esošo blīvējumu. Lai to izdarītu, pavelciet blīvējumu un izņemiet to virzienā uz augšu. Izņemiet stiklu.



7. Izvelciet apakšējo stiklu slīpi virzienā uz augšu.
8. Nekad neizņemiet skrūves, kas atrodas metāla daļas labajā un kreisajā pusē.



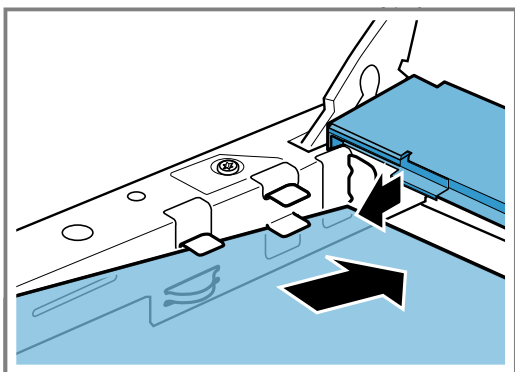
3. Stikla labajā un kreisajā pusē uzstādiat stiprinājuma skavas un tās noregulējiat tā, lai ierīve atrastos tieši virs skrūves cauruma. Pieskrūvējiat stiprinājuma skavas.



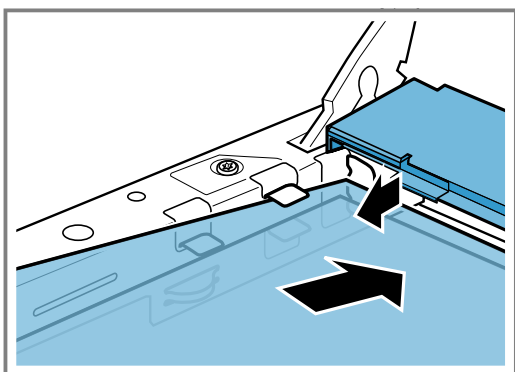
### 33.4 Durvju stiklu uzstādīšana

Uzstādot gādājiat, lai uzraksts „right above”, kam uz abiem stikliem jāatrodas kreisajā pusē apakšā, nebūtu apgriezts otrādi.

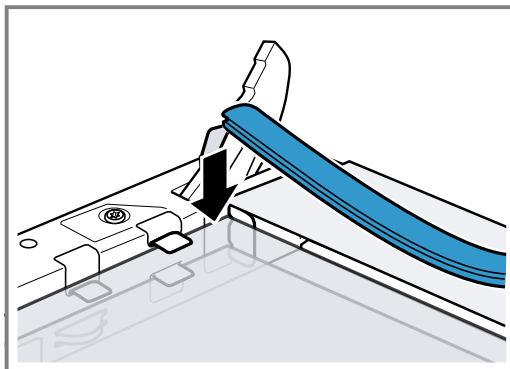
1. Apakšējo stiklu nr. 1 iebīdiat slīpi virzienā uz aizmuguri.



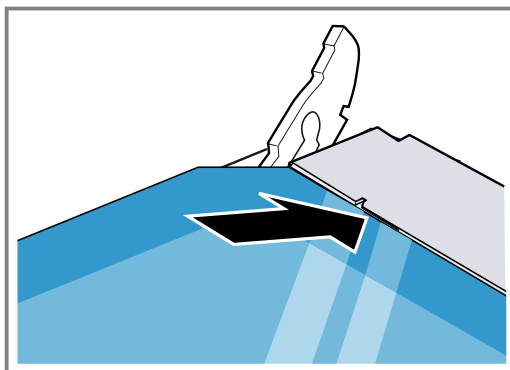
2. Vidējo stiklu nr. 2 iebīdiat uz iekšu.



4. Uzstādiat blīvējumu stikla apakšā.

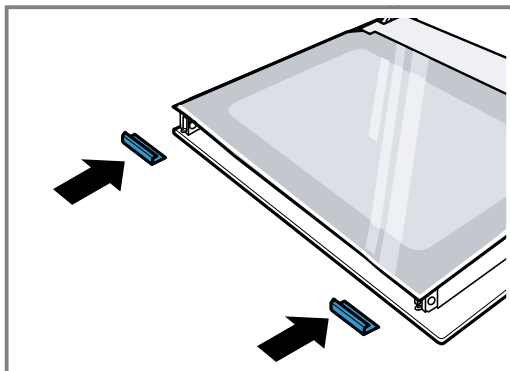


5. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdiat slīpi virzienā uz aizmuguri.



Sekojiat, lai blīvējums nenoslīdētu uz aizmuguri.

6. Stikla labajā un kreisajā pusē uzstādiat abus mazos blīvējumus.



7. Uzstādiat un pieskrūvējiat pārsegu.
8. Ievietojiat cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 41



**Piezīme:** Cepeškrāsni sāciet lietot tikai pēc tam, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

### 33.5 Ierīces durvju ievietošana

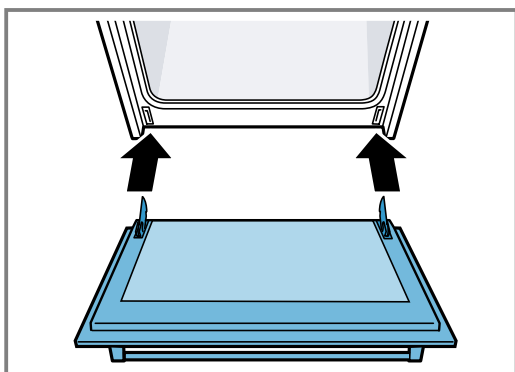
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērstā secībā.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

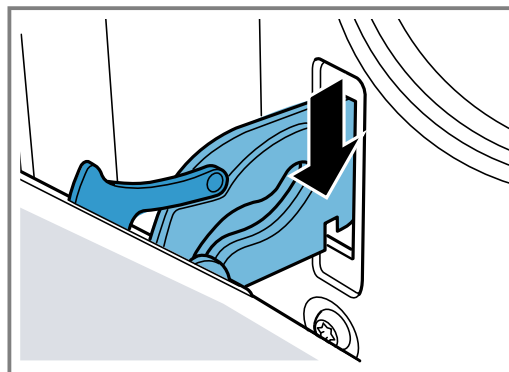
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

- Tādā gadījumā neturieties pie durvju viras. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

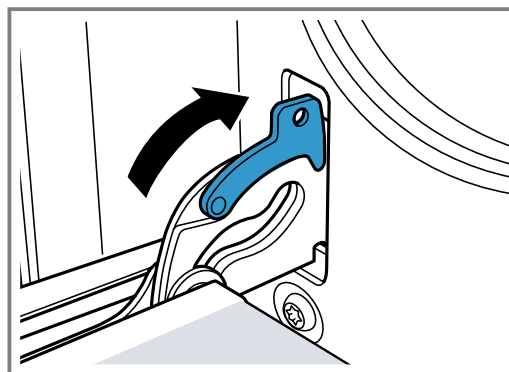
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

### 33.6 Durvju papildu drošība

Ir pieejamas papildu aizsargierīces, kas nepieļauj saskari ar cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzstādiet šīs aizsargierīces. Šo papildaprīkojumu 11023590 varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Ilgākas cepšanas vai vārīšanas laikā cepeškrāsns durvis var kļūt ļoti karstas.

- Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

## 34 BUJ

### 34.1 Izmantošana

Jautājums	Atbilde
Kāpēc nevar ieslēgt sil-dvirsmu, un kāpēc deg bērnu drošības funkcijas simbols?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ir aktīva bērnu drošības funkcija. Papildu informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 22.</li> </ul>
Kāpēc mirgo indikatori un skan signāls?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Notīriet vadības paneļa virsmu no šķidruma un ēdiena atliekām. Noņemiet visus priekšmetus, kuri var nosegt vadības paneli. Papildu informāciju par signāla deaktivizēšanu skatiet → "Pamatiestatījumi", Lappuse 22.</li> </ul>

## 34.2 Trokšņi

Jautājums	Atbilde
Kāpēc gatavošanas laikā ir dzirdami trokšņi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atbilstīgi gatavošanas trauku pamatnes īpašībām plīts virsmas darbības laikā var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir normāla parādība un ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju. Tie neliecina par iespējamiem defektiem.</li> </ul>
Iespējamie trokšņi	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dobja zumēšana kā transformatorā:</b> rodas, gatavojot ar atlasītu augstu gatavošanas līmeni. Šis troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja gatavošanas līmeni pazemina.</li> <li><b>Klusa svilpošana:</b> rodas, ja gatavošanas trauks ir tukšs. Šis troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietoti pārtikas produkti.</li> <li><b>Sprakšķēšana:</b> rodas, ja tiek izmantoti gatavošanas trauki ar dažādu materiālu slāņiem vai dažāda lieluma dažādu materiālu gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un gatavošanas veida.</li> <li><b>Spalga svilpšana:</b> var rasties, ja divas gatavošanas zonas vienlaikus tiek izmantotas visaugstākajā gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja gatavošanas līmenis tiek pazemināts.</li> <li><b>Ventilatora trokšņi:</b> sildvirsmā ir aprīkota ar ventilatoru, kas ieslēdzas, kad temperatūra ir augsta. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja izmērītā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.</li> <li><b>Vienmērīgi trokšņi, līdzīgi pulksteņa tikšķēšanai:</b> šāda skaņa rodas tikai tad, ja ir ieslēgtas trīs gatavošanas zonas vai vairāk. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja viena gatavošanas zona tiek izslēgta.</li> <li><b>Vienmērīgi trokšņi, līdzīgi pulksteņa tikšķēšanai:</b> šāds troksnis rodas tikai tad, ja ir ieslēgtas trīs gatavošanas zonas vai vairāk, vai arī papildus kombinētajai gatavošanas zonai tiek izmantota vēl viena gatavošanas zona. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, ja viena gatavošanas zona tiek izslēgta.</li> </ul>

## 34.3 Gatavošanas trauki

Jautājums	Atbilde
Kāds gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas plītij?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plašāku informāciju par gatavošanai ar indukciju piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet sadaļā → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 9.</i></li> </ul>
Kāpēc neuzsilst gatavošanas zona un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas zona, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgta. Pārliedzinieties, vai gatavošanas zona, uz kuras atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgta.</li> <li>Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kura pēc lieluma visvairāk atbilst gatavošanas traukam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 9</i> → <i>"CombiZone", Lappuse 19.</i></li> </ul>
Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts augsts jaudas režīms?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajai gatavošanas zonai vai nav piemērots indukcijas virsmām. Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz gatavošanas zonas, kura pēc lieluma visvairāk atbilst gatavošanas traukam. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Gatavošana, izmantojot indukciju", Lappuse 9</i> → <i>"CombiZone", Lappuse 19.</i></li> </ul>

## 34.4 Tīrīšana

Jautājums	Atbilde
Kā tīrīt sildvirsmu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimālus rezultātus nodrošina īpaši izstrādāti stiklkeramikas tīrīšanas līdzekļi. Neizmantojiet ne tīrīšanas līdzekļus, ne trauku mašīnai paredzētus tīrīšanas līdzekļus vai koncentrātus, ne arī abrazīvas drānas. Plašāku informāciju skatiet → <i>"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 33.</i></li> </ul>

## 35 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-  
viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-  
nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu  
novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe-  
ciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-  
nas dienestu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts  
speciālists.

- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās re-  
zerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma  
vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servi-  
sa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai iz-  
vairītos no apdraudējuma.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Sildvirsmā automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lie-  
tot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### 35.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Drošinātājs ir bojāts. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols, un tiek parādīts <b>d</b> .	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. <b>1.</b> Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju blokā. <b>2.</b> 5 minūtēs deaktivizējiet demonstrācijas režīmu, iestatot pēdējā pamatiestatījuma (at- bilstīgi iekārtas tipam <b>c 13</b> vai <b>c 14</b> ) vērtību <b>0</b> . → "Pamatiestatījumi", Lappuse 22
Nevar atvērt ierīces durvis, un displejā deg <b>∞</b> .	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar <b>∞</b> . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 32
Nevar atvērt ierīces durvis, un displejā deg <b>01</b> .	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija. ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest <b>01</b> . → "Pīrolīze", Lappuse 36
Displejā mirgo pulk- steņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 26
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	Ir mainīti pamatiestatījumi. ▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 22
Displejā deg <b>∞</b> , un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu <b>∞</b> .
Displejā mirgo <b>h</b> , un ierīce nesāk darbo- ties.	Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts. <b>1.</b> Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. <b>2.</b> Vēlreiz startējiet darbību.
Displejā ir redzams <b>F</b> <b>0</b> .	Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. ▶ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, iestatiet no jauna. <b>Padoms:</b> Lai ļoti ilgas gatavošanas laikā ierīce negaidīti neizslēgtos, iestatiet gatavoša- nas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 25

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar $E$ , piemēram, $E05-32$ .	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet ☹.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.</li> </ul> </li> <li>Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest.</li> <li>Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, izsauciet klientu servisa speciālistu. Norādiet precīzu un pilnīgu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 46</li> </ul> </li> </ol>

## 35.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul> Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. <ul style="list-style-type: none"> <li>Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
Rādījums - mirgo sildriņķu indikatoros. $F2, F4$	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi ar roku nosedziet vadības paneli.</li> </ul> Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
$F2, F4, E7015$	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
$F5$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F5$ un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F1/F6$	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
$F8$	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Lai izslēgtu rādījumu un varētu no jauna iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram simbolam.</li> </ul>
$E9000/E9010$	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.</li> </ul>

## 35.3 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $E$ , turiet nospiestu atbilstīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasi traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.

- Ja ir radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmu var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

### 35.4 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sīkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

### 35.5 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

**Piezīme:** Karstumizturīgas 230 V 25 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

#### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apgdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

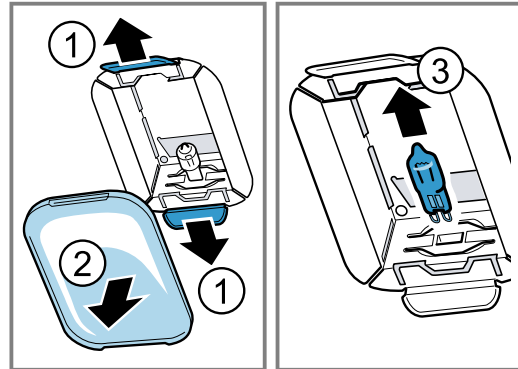
#### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

#### **Prasības**

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
  - Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
  - Nomainītai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā ieklājiet trauku dvieli.
  2. Noņemiet stikla kupolu. Šim nolūkam ar īkšķi izspiediet uz sāniem metāla mēlītes (sk. attēlu A).
  3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Šim nolūkam ievietojiet vienu tā pusi un cieši piespiediet otru pusi.
  - ✓ Stikls nofiksējas.
7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodaļuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## 36 Transportēšana un likvidēšana

Šeit uzzināsiet, kā sagatavot ierīci transportēšanai. Tāpat uzzināsiet par nolietotu ierīču likvidēšanu.

### 36.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- ▶ Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

### 36.2 Ierīces transportēšana

Glabājiet ierīces oriģinālo iepakojumu. Transportējiet ierīci tikai oriģinālajā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

1. Nostipriniet visas ierīces kustīgās daļas ar līmlenti, kuru pēc tam varēs noņemt, neatstājot pēdas.
2. Ievietojiet visas piederumu daļas, piemēram, cepamās plātnis, attiecīgajos nodaļumos ar plānu kartonu ap malām, lai nepieļautu ierīces sabojāšanu.
3. Lai novērstu sadursmi ar durvju stiklu no iekšpuses, starp priekšpusi un aizmuguri ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu.
4. Lietojot līmlenti, nostipriniet durvis un augšējo pārsegu, ja tāds ir uzstādīts, pie ierīces malām.

#### **Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams**

1. Lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamajiem bojājumiem transportēšanas laikā, iesaiņojiet ierīci aizsargājošā iepakojumā.
2. Transportējiet ierīci vertikālā stāvoklī.
3. Neturiet ierīci aiz durvju roktura vai savienojumiem ierīces aizmugurē, jo šādi tos var sabojāt.
4. Nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus.

## 37 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

**Piezīme:** Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

### 37.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietatījumos → *Lappuse 22*.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

## 38 Labākam rezultātam

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Šos ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

### 38.1 Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

#### Piezīme:

Pirmajā ierīces lietošanas reizē ņemiet vērā šādu svarīgu informāciju:

- → "*Drošība*", *Lappuse 3*
- → "*Elektroenerģijas taupīšana*", *Lappuse 8*
- → "*Izvairīšanās no bojājumiem*", *Lappuse 7*

1. Izvēlieties piemērotu ēdienu no ēdienu pārskata.

#### Piezīmes

- Jūsu ierīcei ir ieprogrammēti iestatījumi noteiktiem ēdieniem. Ja vēlaties, lai ierīce pati vadītu procesu, izmantojiet automātisko programmu.
  - Ja neatrodāt tieši tādu ēdienu vai lietojumu, kādu vēlaties pagatavot vai veikt, orientējieties pēc līdzīga ēdiena.
2. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
  3. Izvēlieties piemērotus traukus un piederumus. Izmantojiet iestatīšanas ieteikumos minētos traukus un piederumus.
  4. Ierīci iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.
  5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
  6. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!** Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
    - ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
    - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
 Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

### 38.2 Kondensāta veidošanās

Šeit uzzināsiet, kā rodas kondensāts, kā nepieļaut bojājumus un kā mazināt kondensāta veidošanos. Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Tā kā jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva, tās darbības laikā ārpusē nokļūst tikai nedaudz siltuma. Tā kā starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām pastāv lielas temperatūras atšķirības, uz ierīces durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var veidoties kondensāts. Kondensāta veidošanās ir normāla fizikāla parādība.

Lai nepieļautu bojājumus, noslaukiet kondensātu. Ierīces iepriekšēja uzkarsēšana mazina kondensāta veidošanos.

### 38.3 Derīgi zināt

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms izvēlieties mazākās vērtības un, ja nepieciešams, nākamajā reizē pārejiet uz lielākām. Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot augstāku temperatūru. Šādi ēdiens kļūst gatavs tikai no ārpusē, bet neizcepas pilnībā.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Šādi varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas. Iepriekšēja uzkarsēšana parasti nav nepieciešama. Ja tomēr vēlaties uzkarsēt iepriekš, cepšanas laiks salīdzinājumā ar norādīto samazināsies par dažām minūtēm. Gatavojot noteiktus ēdienus, ir nepieciešama iepriekšēja uzkarsēšana. Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkarsēšanas.

- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet. Tādējādi iegūsiat optimālu gatavošanas rezultātu un ietaupīsiet līdz pat 20% enerģijas.
- Karstā gaisa saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi produkts labāk saglabā sulīgumu un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas īpatnībām un pārtikas produkta varat ietaupīt enerģiju. Iepriekšēja uzkaršēšana vai ierīces durvju atvēršana gatavošanas laikā liedz izpausties šim efektam. Karsēšanas režīmu "Saudzējošs karstais gaiss" izmanto enerģijas patēriņa noteikšanai gaisa cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Oriģinālie piederumi ir optimāli pielāgoti gatavošanas nodalījumam un karsēšanas režīmiem. Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

### Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Izgrieziet cepampapīru atbilstīgā izmērā.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

- Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.
- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
  - ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

### 38.4 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
piebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai veidne uz restēm	2
nepiebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai cepamajā plātī	2–3
Cepšanai vairākos līmeņos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz restēm:	Augstums
pirmās restes	3
otrās restes	1
Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamās plātis	5
Universālā panna	3
Cepamās plātis	1

### Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas vienlaikus ievietoti cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem. Šādā gadījumā varat izņemt jau gatavo ēdienu un turpināt gatavošanu ar otru cepamo plāti. Nepieciešamības gadījumā varat mainīt cepamo plāšu novietojumu un virzienu.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

### 38.5 Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Ieteicamie iestatījumi kūkām un konditorejas izstrādājumiem

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas veida un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni. Vispirms iestatiet īsāku laiku. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz iestatiet ilgāku laiku. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk.











#### Padomi cepšanai

Esam sagatavojuši padomus labam cepšanas rezultātam.














Tēma	Padoms
Kūkai jāuzbriest vienmērīgi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ietaukojiet tikai saliekamās veidnes pamatni.</li> <li>■ Kūku pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet no cepšanas veidnes, liekot nazi.</li> </ul>
Mazi cepumi cepšanas laikā nedrīkst salipt kopā.	Ap katru cepumu atstājiet vismaz 2 cm brīvas vietas. Šādā gadījumā cepumi varēs brīvi uzbriest un no visām pusēm kļūt brūni.
Pārbaudīt, vai kūka ir gatava.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas visbiezākajā vietā. Kad mīkla vairs nepielīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Vēlaties cept pēc savas receptes.	Cepšanas tabulās sameklējiet līdzīgus cepumus.
Vēlaties izmantot silikona, stikla, plastmasas vai keramikas cepšanas veidnes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veidnei jābūt līdz 250 °C karstumizturīgai.</li> <li>■ Šādās formās kūkas mazāk apbrūninās.</li> </ul>

## Ieteicamie iestatījumi

### Kūkas veidnēs

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Vienkārīga biskvīta kūka	Apaļa vai taisnstūra veidne	2		160–180	50–60
Vienkārīga biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apaļa vai taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Viegla biskvīta kūka	Apaļa vai taisnstūra veidne	2		150–170	60–80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		160–180	30–40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Strūdele	Tartes veidne	1		200–240	25–50
Pīrāgs	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–180	25–35
Biskvīta kūka	Kēksu veidne	2		150–170	60–80
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170	30–40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–170	35–45










### Plātsmaize

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta kūka ar pildījumu	Universālā panna	3		160–180	20–45
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	30–55
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	2		170–190	25–35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		160–170	35–45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160–180	60–90
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		170–180	25–35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	20–30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	30–50
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	40–65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Universālā panna	2		160–170	35–40
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170–190 <sup>1</sup>	15–20
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190–210	55–65
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180–200	35–45











<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.



**Rauga mīklas cepumi**

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/trauki</b>	<b>Gatavošanas līmenis</b>	<b>Karsēšanas režīms</b>	<b>Temperatūra, °C</b>	<b>Ilgums minūtēs</b>
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2		170–190	20–40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu paplāte uz režģa	3+1		160–170	30–40
Mazi konditorejas izstrādājumi	Universālā panna	3		150–170	25–35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150–170	25–40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		180–200	20–30
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	25–35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		170–190	30–45
Plaucētās mīklas izstrādājumi, piemēram, krēmkūkas, eklēri	Universālā panna	3		190–210	35–50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos, piemēram, krēmkūkas, eklēri	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		190–210	35–45

**Cepumi**

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/trauki</b>	<b>Gatavošanas līmenis</b>	<b>Karsēšanas režīms</b>	<b>Temperatūra, °C</b>	<b>Ilgums minūtēs</b>
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150 <sup>1</sup>	30-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 <sup>1</sup>	30–45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	40–55
Cepumi	Universālā panna	3		140–160	20–30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130–150	25–35
Cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–150	30–40
Bezē	Universālā panna	3		80-100	100-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		90-100	100-150
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem	Universālā panna	2		100-120	30-40
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		100-120	35-45

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Mandeļu cepumi ar kokosriekstiem, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		100-120	40-50
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

### Padomi nākamai cepšanas reizei

Šeit atradīsiet padomus gadījumiem, ja cepšanas laikā kaut kas nebūs izdevies.

Tēma	Padoms
Kūka saplok.	<ul style="list-style-type: none"> <li>levērojiet receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.</li> <li>Izmantojiet mazāk šķidruma.</li> <li>Vai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pazeminiet cepšanas temperatūru par 10 °C un paildziniet cepšanas laiku.</li> </ul> </li> </ul>
Kūka ir pārāk sausa.	Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C un saīsiniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet ievietošanas līmeni un piederumus.</li> <li>Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C.</li> <li>Vai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Paildziniet cepšanas laiku.</li> </ul> </li> </ul>
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	levietojiet kūku vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> <li>levietojiet kūku vienu līmeni zemāk.</li> <li>Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.</li> </ul>
Ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pazeminiet cepšanas temperatūru.</li> <li>Atbilstoši piegrieziet cepampapīru.</li> <li>Novietojiet cepšanas veidni vidū.</li> <li>Mazos cepumus veidojiet vienādā lielumā un biežumā.</li> </ul>

Tēma	Padoms
Kūka no ārpuses ir gatava, bet vidū nav izcepta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.</li> <li>Pievienojiet mazāk šķidruma.</li> </ul> <p>Kūka ar sulīgu pildījumu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Izceptiet pamatni iepriekš.</li> <li>Apkaisiet izcepto pamatni ar mandelēm vai rīvmaizi.</li> <li>Uzlieciet pamatnei pildījumu.</li> </ul>
Kūku apgāžot, tā neatdalās no veidnes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ļaujiet kūkai pēc cepšanas 5-10 minūtes atdzist.</li> <li>Ar nazi uzmanīgi atdaliet kūkas malu.</li> <li>Vēlreiz apgāziet kūku un vairākas reizes pārklājiet cepšanas veidni ar slapju, aukstu drānu.</li> <li>Nākamajā reizē ietaujiet cepšanas veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.</li> </ul>

### 38.6 Maize un smalkmaizītes











Maizes mīklas cepšanai norādītās vērtības ir spēkā arī mīklas cepšanai taisnstūra veidnē.

#### UZMANĪBU!

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

**Ieteicamie iestatījumi****Maize un smalkmaizītes**

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/trauki</b>	<b>Gatavošanas līmenis</b>	<b>Karsēšanas režīms</b>	<b>Temperatūra, °C</b>	<b>Ilgums minūtēs</b>
Maize, 750 g, taisnstūra veidnē un klonā	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		180–200	50–60
Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un klonā	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–220	35–50
Maize, 1 500 g, taisnstūra veidnē un klonā	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		180–200	60–70
Pitas maize	Universālā panna	3		240–250	25–30
Pitas maize, saldēta <sup>1</sup>	Universālā panna	2		200–220 <sup>2</sup>	10–25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Universālā panna	3		170–180 <sup>2</sup>	20–30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		160–180 <sup>2</sup>	15–25
Maizītes, svaigas	Universālā panna	3		200–220	20–30
Grauzdiņi ar piedevām, 4 gab.	Režģis	3		200–220	15–20
Grauzdiņi ar piedevām, 12 gab.	Režģis	3		220–240	15–25











<sup>1</sup> Gatavošana jāveic uz ierīces cepamās plāts.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

**38.7 Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas**

Šeit sniegta informācija par picām, sāļajiem pīrāgiem un pikantajām kūkām.

**Ieteicamie iestatījumi****Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas**

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/trauki</b>	<b>Gatavošanas līmenis</b>	<b>Karsēšanas režīms</b>	<b>Temperatūra, °C</b>	<b>Ilgums minūtēs</b>
Svaiga pica	Universālā panna	3		170–190	20–30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		160–180	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		250–270 <sup>1</sup>	20–30
Atdzesēta pica	Universālā panna	1		180–200 <sup>1</sup>	10–15
Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	2		190–210	15–20
Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + Režģis	3+1		190–210	20–25
Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		180–200	20–25
Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + Režģis	3+1		170–190	20–30
Mazās picas, saldētas	Universālā panna	3		190–210	10–20
Pikanta kūka veidnē	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		170–190	40–50

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi	Tartes veidne	2		190–210	35–45
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170–190	55–65
Pīrādziņi ar tunci	Universālā panna	3		180–190	35–45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		190–210	25–35

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarstējiet iekārtu.

### 38.8 Sacepumi un gratēni

Sacepuma cepšanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un pudiņa biezuma.

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

Varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

- Universālā panna: 2. līmenis

Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Veidnes gatavošanas nodalījumā ievietojiet vienu otram blakus.

#### BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna.

### Ieteicamie iestatījumi

#### Sacepumi un gratēni

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–60
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		180–200	50–60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		150–170	60–80
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150–160	70–80

### 38.9 Gaļa, putnu gaļa un zivs

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanas norādījumi atbilstoši piedāvātajām svāra vērtībām.

Ja gatavojat ēdienus, kas ir lielāki vai smagāki, nekā norādīts iestatīšanas ieteikumos, vienmēr izmantojiet viszemāko temperatūru. Ja gatavojat vairākus gabalus, iestatiet gatavošanas laiku, ņemiet vērā vissmagākā gabala svaru. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

#### Cepšana un grilēšana uz restēm

Cepšana uz restēm ir piemērota, gatavojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu, un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.
- Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz restēm. Papildus vismaz par vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu, to novietojot ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

#### Cepšana traukā

Ēdienu, kas pagatavots traukā, var ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pasniegt šajā pašā traukā.

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

#### Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet cepeškrāsnij piemērotus, karstumizturīgus traukus.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Iepriekš pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas nodalījumam.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki.
- Spīdīgi cepšanas trauki no nerūsējoša tērauda vai alumīnija ir piemēroti tikai daļēji. Tie atstaro siltumu kā spogulis. Pārtikas produkti gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Atbilstoši paaugstiniet temperatūru un paildziniet gatavošanas laiku.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

#### Trauks bez vāka

- Izmantojiet augstu cepšanas veidni.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

**Trauks ar vāku**

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Izvēlieties augstāku temperatūru.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Kad pēc gatavošanas atver vāku, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

**Norādes par cepšanu un grilēšanu**

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu ledusskapja temperatūrā esošu gaļas, putnu gaļas produktu un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatni nosedziet ar šķidrumu aptuveni 1–2 cm dziļumā.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.
- Grilējamo ēdienu apgrieziet uz otru pusi, lietojot grila stangas. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāļiet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

**Padomi gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanai**

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, ievērojiet sniegtās norādes

**Putnu gaļa**

- Gatavojot pīli vai zosi, ievietojiet ādu zem spārnjiem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgroziet.
- Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

**Gaļa**

- Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai sadaliet to šķēlēs.
- Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar šķidrumu aptuveni 1/2 cm dziļumā.
- Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgrozāt cepeti, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta ādas puse.
- Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks.

- Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku ir ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma, un mērci var pagatavot tieši traukā.
- Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.
- Cepšanas laikā iztvaiko traukā esošais šķidrums. Ja vajadzīgs, papildiniet trauku ar karstu šķidrumu.
- Starp gaļu un trauka vāku jāpaliek vismaz 3 cm spraugai. Gaļa var uzbriest.
- Nepieciešamības gadījumā apcepjiet gaļu pirms sautēšanas. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai par aptuveni 1–2 cm.

**Zivis**

- Vesela zivs nav jāgroza.
- Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas nodalījumā peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu.
- Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsnij piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.
- Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.
- Sautējot ielejiet traukā no divām līdz trim ēdamkarotēm šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

**Padomi cepšanai un sautēšanai**

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu cepšanas un sautēšanas rezultātu.

Tēma	Padoms
Liesa gaļa nedrīkst kļūt sausa.	■ Liesu gaļu ieziediet ar taukiem vai pārklājat ar speķa strēmelītēm.
Ja vēlaties pagatavot cepeša gabalu ar ādu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Krusteniski iegrieziet ādu.</li> <li>■ Cepeša gabalu vispirms cepiet ar ādu uz leju.</li> </ul>
Gatavošanas nodalījumam jāpaliek iespējami tīram.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Noslēgtā cepeštraukā pārtikas produktus gatavojiet augstākā temperatūrā.</li> <li>■ Vai: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izmantojiet grila plāti. Grila plāti var iegādāties kā papildpiederumu.</li> </ul> </li> </ul>
Gaļai, piemēram, rostbifam, ir jābūt karstam un mīkstam.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks.</li> <li>■ Ēdienu pēc gatavošanas ietiniet folijā.</li> </ul>

## Ieteicamie iestatījumi

### Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3		220–230	30–35
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		190–210	20–25
Pīle, bez pildījuma, 2 kg	Trauks bez vāka	2		190–210	100–110
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Trauks bez vāka	3		240–260	30–40
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	120–140
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Trauks bez vāka	3		220–240	40–50
Jauns tītars, 2,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	80–100
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240–260	80–100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	90–100

### Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	1		180–200	140–160
Cūkgaļas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Trauks bez vāka	1		170–190	190–200
Cūkgaļas gurna gabala cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		190–210	130–140
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		3	20–25 <sup>1</sup>
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Trauks bez vāka	3		210–220	45–55
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	100–120 <sup>2</sup>
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Hamburgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4		3 <sup>3</sup>	25–30 <sup>1</sup>
Teļa cepetis, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–200	120–140
Teļa stilbs, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		210–230	130–150
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	70–80 <sup>4</sup>
Jēra mugura ar kaulu, vidēji cepta, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		180–190	45–55 <sup>4</sup>
Grilētas desiņas	Režģis	3		3	20–25 <sup>1</sup>
Maltas gaļas cepetis, 1 kg	Trauks bez vāka	2		170–180	70–80

<sup>1</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

<sup>2</sup> Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā



<sup>3</sup> Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

<sup>4</sup> Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

### Zivis

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		2	20–25 <sup>1</sup>
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1 kg, piemēram, jūraskarūsa	Režģis	2		180–200	45–50 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Režģis	2		170–190	50–60 <sup>1</sup>
Zivs fileja, zivs steiks, 2–3 cm biezs, grilēts	Režģis	3		2	20–25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universālo pannu novietojiet zem restēm.

### Padomi nākamajai cepšanas reizei

Šeit atradīsiet padomus gadījumiem, ja cepot kaut kas nebūs izdevies uzreiz.

Tēma	Padoms
Cepetis ir pārāk brūns, un tā āda vietām ir apdegusi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atlasiet zemāku temperatūru.</li> <li>Saīsiniet cepšanas ilgumu.</li> </ul>
Cepetis ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atlasiet zemāku temperatūru.</li> <li>Saīsiniet cepšanas ilgumu.</li> </ul>
Cepeša garoza ir pārāk plāna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paaugstiniet temperatūru.</li> <li>Vai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilu.</li> </ul> </li> </ul>

Tēma	Padoms
Cepeša mērce ir piedegusi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lietojiet mazāku trauku.</li> <li>Cepot pievienojiet vairāk šķidruma.</li> </ul>
Cepeša mērce ir pārāk gaiša vai ūdeņaina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lai iztvaikotu vairāk šķidruma, lietojiet lielāku trauku.</li> <li>Cepot pievienojiet mazāk šķidruma.</li> </ul>
Sautējot gaļu, tā piedeg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet, vai cepeštrauka vāks ir piemērots un cieši pieguļ.</li> <li>Pazeminiet temperatūru.</li> <li>Sautējot pievienojiet šķidrumu.</li> </ul>





## 38.10 Dārzeni un piedevas

Šeit sniegta informācija par dārzeņu produktu pagatavošanu, kurus varat izvēlēties kā piedevas dažādām ēdienreizēm.

### Ieteicamie iestatījumi

#### Dārzeni un piedevas

levērojiet norādījumus tabulā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	10–20
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		190–210	25–35
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, fritēti kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, rīvēti cepti kartupeļi	Universālā panna	3		200–220	25–35
Fritēti kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		190–210	30–40

## 38.11 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

### Jogurta gatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.


- 1 litru piena ar 3,5% tauku satura uzkaršējiet uz sildivirsmas līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.
- Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
- Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
- Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

## Ieteicamie iestatījumi

### Jogurts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms/funkcija	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Jogurts	Tase/burciņa	Gatavošanas nodalījuma grīda		-	4–5 stundas

### 38.12 Padomi gatavošanai bez akrilamīda

Akrilamīds ir kaitīgs veselībai un rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus.

Ēdiens	Padoms
Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jāizmanto iespējami īsāks gatavošanas laiks.</li> <li>Ēdienu apbrūnīniet zeltaini dzeltenu, nevis pārāk tumšu.</li> <li>Izmantojiet lielus, biezus pārtikas produktus. Tie satur mazāk akrilamīda.</li> </ul>
Cepšana cepeškrāsnī	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas, nepārsniedzot 200 °C.</li> <li>Karstā gaisa režīmā iestatiet temperatūru, kas nepārsniedz 180 °C.</li> </ul>
Cepumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apziediet parastos vai apaļos cepumus ar olu vai olas dzeltenumu. Tas samazina akrilamīda veidošanos.</li> </ul>
Fritēti kartupeļi cepeškrāsnī	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fritētos kartupeļus uz plāts izklājiet vienmērīgi vienā kārtā.</li> <li>Uz vienas plāts cepiet vismaz 400 g, lai fritētie kartupeļi neizkalstu.</li> </ul>

### 38.13 Lēna sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā.



Tādēļ to sauc arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota augstākās kvalitātes gaļai, piemēram, mīkstiem liellopa, teļas, cūkas, jēra vai putna gabaliem, kam jābūt vidēji izceptai. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

**Piezīme:** Lēni sautētu gaļu viegli var uzturēt siltu, tādēļ brīvāk var plānot ēdienkarti. Gatavošanas procesa laikā gaļa nav jāapgroza.

## Ieteicamie iestatījumi

### Lēna sautēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums, min	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Trauks bez vāka	2		6–8	95 <sup>1</sup>	60–70
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Trauks bez vāka	2		4	120 <sup>1</sup>	80–110

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

### Ēdiena lēnā sautēšana

- Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
  - Neizmantojiet atkausētu gaļu.
  - Tā kā tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu, rūpīgi atdaliet cīpslas un tauku maliņas.
  - Varat izmantot arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu.
- Novietojiet trauku uz restēm gatavošanas nodalījuma 2. līmenī. Izmantojiet seklu trauku, piemēram, servēšanas plāti no porcelāna vai stikla.
- Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.
- Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
- Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
- Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā.
- Ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.
- Pēc lēnās sautēšanas pabeigšanas izņemiet gaļu no gatavošanas nodalījuma. Gaļu uzreiz varat sagriezt. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Īpašās gatavošanas metodes dēļ gaļa iekšpusē izskatās maigi sārta. Tā nav jēla vai līdz galam nepagatavota.

### Piezīmes

- Lēnās sautēšanas darbības režīmā nav iespējams izmantot režīmu ar beigu laika iestatīšanu.
- Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.



Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums, min	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Tītara krūtiņa, bez kaula, 6,5–8,5 cm bieza, 1 kg, labi izcepta	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	120 <sup>1</sup>	140–180
Cūkas stilba cepetis, 5–6 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	85 <sup>1</sup>	150–210
Cūkas fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2	☐	4–6	85 <sup>1</sup>	75–100
Liellopa gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	100 <sup>1</sup>	160–220
Liellopa fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	85 <sup>1</sup>	90–150
Rostbifs, 5–6 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	85 <sup>1</sup>	150–210
Liellopa gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Trauks bez vāka	2	☐	4	80 <sup>1</sup>	50–90
Teļa iegurņa gabals, 7–10 cm biezs, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	85 <sup>1</sup>	250–310
Teļa fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2	☐	4–6	85 <sup>1</sup>	100–160
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Trauks bez vāka	2	☐	4	80 <sup>1</sup>	50–70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Trauks bez vāka	2	☐	4	85 <sup>1</sup>	30–70
Jēra gurns bez kauliem, 1 kg, sasiets	Trauks bez vāka	2	☐	6–8	95 <sup>1</sup>	100–160

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

### Padomi lēnai sautēšanai

Šeit atradīsiet padomus, kā iegūt labu lēnās sautēšanas rezultātu.

Tēma	Veicamās darbības
Ja vēlaties lēni sautēt pīles krūtiņu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ielieciet pīles krūtiņu aukstā pannā.</li> <li>▪ Vispirms apcepiet ādas pusi.</li> <li>▪ Lēni sautējiet pīles krūtiņu.</li> <li>▪ Pēc lēnās sautēšanas pīles krūtiņu 3–5 minūtes grilējiet kraukšķīgu.</li> </ul>
Ja vēlaties lēni sautēto gaļu pasniegt iespējami karstāku, rīkojieties, kā norādīts tālāk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uzsildiet servēšanas šķīvi.</li> <li>▪ Paredzētās mērces pasniedziet ļoti karstas.</li> </ul>

### 38.14 Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt pārtikas produktus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ tiek koncentrētas aromātvienas. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un lieluma. Jo ilgāk produkti tiks

žāvēti, jo labāks būs konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriezīsiet produktus, jo ātrāk tiks sasniegtas žāvēšanas beigas un jo aromātiskāks saglabāsies produkts. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

### Sagatavošana žāvēšanai

1. Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un zaļumus un rūpīgi tos nomazgājiet. Izklājiet restes ar cepamo papīru vai pergamentu. Rūpīgi noteciniet un nosusiniet augļus.
2. Sagrieziet augļus vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Lieciet nemizotus augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos cits virs cita.
3. Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Rūpīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.
4. Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.
5. Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties jānoņem no papīra.

## Ieteicamie iestatījumi





### Žāvēšana

Tabulā atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, piemēram izmantojiet līdzīgus tabulā minētos pārtikas produktus.

#### Piezīme:

Žāvēšanai izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

- 1 restes: 3. līmenī
- 2 restes: 3. un 1. līmenī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Augļi ar sēkliņām, piemēram, ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz restēm	Režģis	3 3+1		80	4–8 stundas
Saknes, piemēram, burkāni, rīvētas, blanšētas	Režģis	3 3+1		80	4–7 stundas
Sēnes šķēlītēs	Režģis	3 3+1		80	5–8 stundas
Garšaugi, notīrīti	Režģis	3 3+1		60	2–5 stundas

### 38.15 Konservēšana

Konservējiet augļus un dārzeņus, tos karsējot un hermētiski noslēdzot stikla traukos.

- Izmantojiet tikai karstumizturīgas, tīras un nebojātas burkas, gumijas blīves un skavas.
- Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus.
- Izmantojiet tikai vienāda tilpuma burkas ar tādu pašu pārtikas produktu.

#### BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja konservēšanas laikā tiek pieļauta kļūda, burkas var saplīst.

- ▶ Ievērojiet norādītās iestatījumu vērtības.
- ▶ Izmantojiet tikai tīras un nebojātas burkas.
- ▶ Vienlaicīgi konservējiet ne vairāk kā sešas 1/2 vai 1 litra tilpuma burkas. Neizmantojiet lielākas burkas.

#### Augļu un dārzeņu sagatavošana konservēšanai

1. Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet.
2. Sagatavojiet augļus un dārzeņus, piemēram, nomizojiet, izņemiet kauliņus un sasmalciniet.
3. Piepildiet burku līdz aptuveni 2 cm no augšas.
4. Uzpildiet burkas ar karstu šķidrumu. Vienlitra burkām nepieciešams aptuveni 400 ml šķidruma.  
Augļiem: noputots cukura šķīdums
  - Saldi augļiem – aptuveni 250 g cukura
  - Skābiem augļiem – aptuveni 500 g cukura
 Dārzeņiem:
  - vārīts ūdens
5. Noslaukiet burku malas. Tām ir jābūt tīrām.

6. Katrai burkai uzlieciet gumijas blīvi un vāku.
7. Aizveriet traukus ar skavām.

#### Augļu vai dārzeņu konservēšana

1. Ievietojiet universālo pannu 2. ievietošanas līmenī.
2. Sagatavotās burkas universālajā pannā ievietojiet tā, lai tās nesaskartos.
3. Ielejiet 500 ml aptuveni 80 °C karsta ūdens universālajā pannā.
4. Iestatiet ierīci atbilstoši ieteiktajām iestatījumu vērtībām.
- ✓ Pēc aptuveni 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Burku saturs virmo.
5. Augļi
  - Kad virmošana ir sākusies visās burkās, izslēdziet ierīci.
  - Pēc norādītā papildu termiskās apstrādes laika izņemiet burkas no gatavošanas nodalījuma.
6. Dārzeņi
  - Kad virmošana ir sākusies visās burkās, pazemiet temperatūru līdz 120 °C.
  - Pēc norādītā papildu termiskās apstrādes laika izslēdziet ierīci un izņemiet burkas no gatavošanas nodalījuma.
7. **UZMANĪBU!**  
Lielas temperatūras atšķirības gadījumā burkas var saplīst
  - ▶ Nenovietojiet burkas uz aukstas vai mitras pamatnes.
  - ▶ Sargājiet burkas no caurvēja.
- Novietojiet burkas uz tīra dvieļa un apsedziet.
8. Kad burkas ir atdzisušas, noņemiet skavas.

**Ieteicamie iestatījumi****Konservēšana**

Tabulā norādītie augļu un dārzeņu konservēšanas laiki ir aptuveni. Tos var ietekmēt telpas temperatūra, burku skaits, kā arī burku satura apjoms, siltums un kvalitāte. Norādītā informācija attiecas uz apaļām burkām ar 1 litra tilpumu.

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/ trauki</b>	<b>Gatavoša- nas līmenis</b>	<b>Karsēša- nas režīms</b>	<b>Tempe- ratūra, °C</b>	<b>Ilgums minūtēs</b>
Dārzeni, sarkanās bietes:	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 120–140 <b>3.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> no virmošanas sākuma: 35 <b>3.</b> papildu termiskā ap- strāde: 30
Dārzeni, piemēram, gurķi	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> papildu termiskā ap- strāde: 35
Dārzeni, piemēram, rožkāposti	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 120–140 <b>3.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> no virmošanas sākuma: 45 <b>3.</b> papildu termiskā ap- strāde: 30
Dārzeni, piemēram, pu- pas, kolrābji, sarkanie kāposti	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 120–140 <b>3.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> no virmošanas sākuma: 60 <b>3.</b> papildu termiskā ap- strāde: 30
Dārzeni, piemēram, zirņi	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 120–140 <b>3.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> no virmošanas sākuma: 70 <b>3.</b> papildu termiskā ap- strāde: 30
Augļi ar kauliņu, piemēram, ķirši, apriko- zes, persiki, vīnogas, ērķšķogas, plūmes	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai <b>2.</b> papildu termiskā ap- strāde: 30
Sēkleņi, piemēram, āboli, zemenes, jāņogas	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai: 30–40 <b>2.</b> papildu termiskā ap- strāde: 25
Augļu biezenis, piemēram, āboli, bumbieri un plūmes	1 litra kon- servēšanas burkas	2	<input type="checkbox"/>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> līdz virmošanai: 30–40 <b>2.</b> papildu termiskā ap- strāde: 35

**38.16 Miklas raudzēšana**

Ierīcē rauga mīklu var uzraudzēt ātrāk nekā istabas temperatūrā.

**Miklas raudzēšana**

Rauga mīklu vienmēr raudzējiet divos posmos: pirmo reizi kā veselumu (mīklas raudzēšana), bet otro – cepšanas veidnē (izstrādājuma raudzēšana).

1. Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā.
2. Novietojiet bļodu uz restēm.

3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.
  4. Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums.
  5. Turpiniet mīklas apstrādi un izveidojiet formu cepšanai.
  6. Ievietojiet mīklu norādītajā ievietošanas līmenī.
- Padoms:** Ja vēlatiet ierīci iepriekš uzkarstēt, otro raudzēšanas posmu neizpildiet ierīcē.

## Ieteicamie iestatījumi

### Mīklas raudzēšana

Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma. Tādēļ tabulā norādītās ir orientējošas vērtības.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Rauga mīkla, viegla	1. Bļoda	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25–30
	2. Universālā panna	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10–20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	1. Bļoda	1. 2	1.	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60–75
	2. Universālā panna	2. 2	2.	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45–60

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet iekārtu 5 minūtes.

### 38.17 Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- 1 restes: 2. līmenī
- 2 restes: 3. līmenī + 1

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

- Pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restēm.
- Gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet vai apmaisiet ēdienus. Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no ierīces.
- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

## Ieteicamie iestatījumi

### Atkausēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Konditorejas izstrādājumi, kūkas un maize, augļi, dārzeņi, gaļas izstrādājumi	Režģis	2 3+1		-	-

### 38.18 Siltuma uzturēšana

Karsēšanas režīmā "Siltuma uzturēšana" pagatavotos ēdienus var saglabāt siltus. Šādi neveidojas kondensāts, un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas nodalījumu.

Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par divām stundām. Ņemiet vērā, ka daži ēdieni šajā laikā turpina gatavoties. Ja nepieciešams, apsedziet ēdienu.

### 38.19 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1.

#### Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

#### Vispārēji norādījumi

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.

- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

#### Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

- Universālā panna/cepamā plāts: 3. līmenis
- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

**Piezīme:** Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas vienlaikus ievietotas cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem.

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

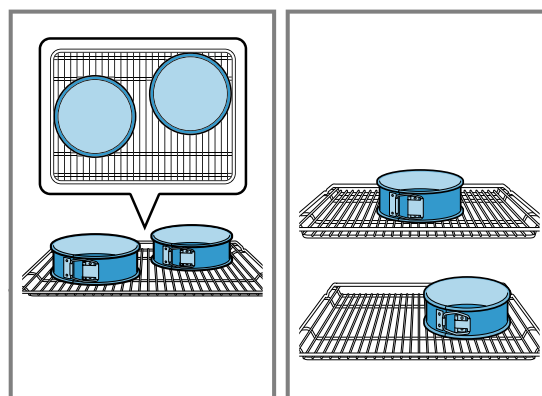
- Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restēm:  
pirmās restes: 3. līmenis  
otrās restes: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

Ja ar jūsu ierīci iespējams gatavot vairākos līmeņos, veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.



## Ieteicamie iestatījumi

### Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☐	140–150	30–40
Smilšu cepumi	Universālā panna	3	☑	140–150	30–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☑	140–150 <sup>1</sup>	30–45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☑	130–140 <sup>1</sup>	40–55
Kūciņas	Universālā panna	3	☐	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas	Universālā panna	3	☑	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1	☑	150 <sup>1</sup>	25–35
Kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☑	140 <sup>1</sup>	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☐	160–170 <sup>2</sup>	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☑	170	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1	☑	150–160 <sup>2</sup>	30–45

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

### Grilēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Apceptas tostermaizes	Režģis	5	☐	3	0,2–1,5







## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001639645** (020208)

lv