



BOSCH

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



lebūvējama cepeškrāsns

HBG656E.6

[lv]

Lietošanas instrukcija

lebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	4
 Svarīgi drošības norādījumi	5
Vispārīgi	5
Halogēnspuldze	6
Cepēša termometrs	6
Tīrišanas funkcija	6
 Bojājumu iemesli	6
Vispārīgi	6
 Vides aizsardzība	7
Enerģijas taupīšana	7
Videi nekaitīga utilizācija	7
 Ierīces apraksts	8
Vadības panelis	8
Vadības sistēmas elementi	8
Displejs	9
Režīma veidi	9
Karsēšanas veidi	10
Cita informācija	11
Gatavošanas telpas funkcijas	11
 Aprikojums	11
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	11
Piederumu ievietošana	11
Papildpiederumi	12
 Pirms pirmās lietošanas reizes	13
Pirmā lietošanas reize	13
Gatavošanas telpas un piederumu tīrišana	13
 Ierīces lietošana	14
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14
Darbības režīma startēšana	14
Darbības režīmu iestatīšana	14
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	14
Ātrā uzkarsēšana	15
 Laika funkcijas	15
Ilguma iestatīšana	15
Beigu laika iestatīšana	16
Taimera iestatīšana	17
 Cepēša termometrs	17
Karsēšanas veidi	17
Iespaidiet cepēša termometru produktā	17
Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	18
Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	19
 Bērnu aizsardzības sistēma	19
Ieslēgšana un izslēgšana	19
 Pamatiestatījumi	20
Pamatiestatījumu maiņa	20
Pamatiestatījumu saraksts	20
Strāvas padeves pārtraukums	20
Pulksteņa laika maiņa	20
 Brīvdienas režīms	21
Brīvdienas režīma sākšana	21
 Home Connect	21
Izveide	21
Attālā palaide	23
Home Connect iestatījumi	23
Attālināta diagnostika	24
Norāde par datu aizsardzību	24
Atbilstības deklarācija	24
 Mazgāšana	25
Piemēroti tīrišanas līdzekļi	25
Gatavošanas telpas virsmas	26
Tīribas uzturēšana	26
 Tīrišanas funkcija	26
Pirms tīrišanas funkcijas	26
Tīrišanas funkcijas iestatīšana	26
Pēc tīrišanas funkcijas	27
 Statīvs	27
Vadotuļu izņemšana un ievietošana	27
 Ierīces durvis	28
Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	28
Durvju pārsega noņemšana	28
Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana	29
 Traucējumi. Kā rīkoties?	30
Novērsiet traucējumus pašu spēkiem	30
Maksimālais darbības režīma ilgums	30
Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	31
Stikla pārsegs	31
 Klientu apkalpošanas dienests	31
E numurs un FD numurs	31

 Ēdieni	32
Norādes par iestatījumiem	32
Cepeša termometrs	32
Ēdiena izvēle	32
Cepšanas sensors	33
Ēdiena iestatīšana	33
 Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	34
Lietojiet nelielas silikona veidnes	34
Kūkas un cepumi	34
Maize un smalkmaizītes	37
Pica, pīrāgi un sālās kūkas	38
Sautējumi un suflē	40
Putnu gaļa	41
Gaļa	42
Zivis	45
Dārzeni un piedevas	46
Jogurts	47
Karsēšanas režīmi Eco	47
Akrilamīds pārtikas produktos	49
Lēna sautēšana	49
Žāvēšana	50
Konservēšana	51
Mīklas raudzēšana	52
Kausēšana	52
Siltuma saglabāšana	52
Pārbaudes ēdieni	53

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

§ **Mērķim atbilstīga lietošana**

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

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detāla, levērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusī uz augšu. → "Aprīkojums" 11. lappuse

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.

- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni. Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

Halogēnspuldze

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepēša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Tīrišanas funkcija

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

⚠ Tīrišanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ľaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

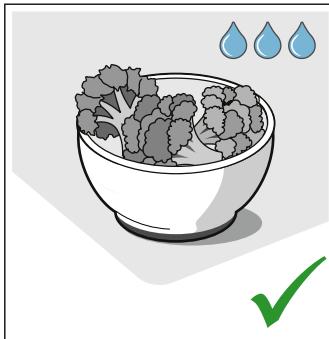
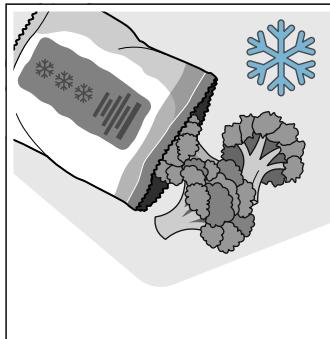
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties. Cepšanas papīru, kas ir pārkāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Silikona formas: neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas celšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad nelejiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīramus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dzīļāko universālo pannu.
- Cepeškrāsns tīrišanas līdzekļi: nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 25. lappusē
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Vides aizsardzība

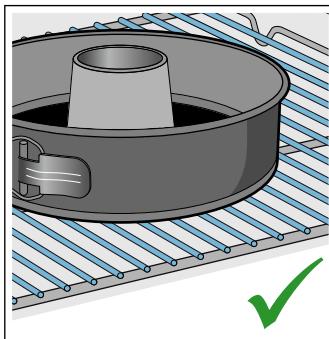
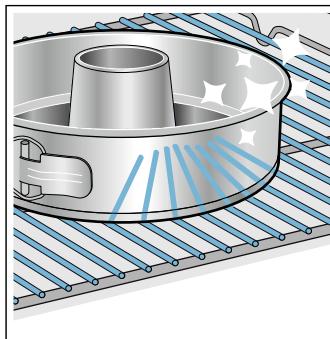
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

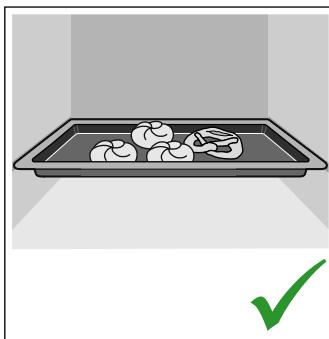
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



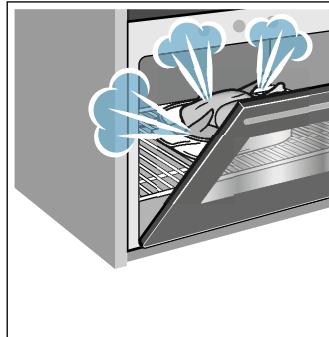
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



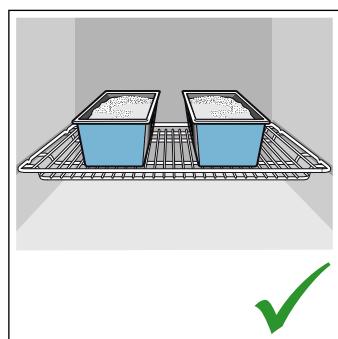
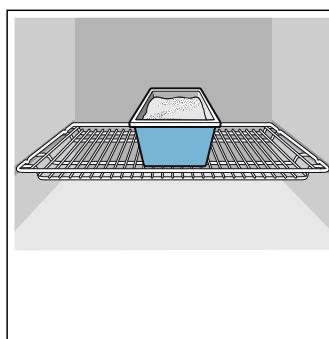
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējamī retāk.



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



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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

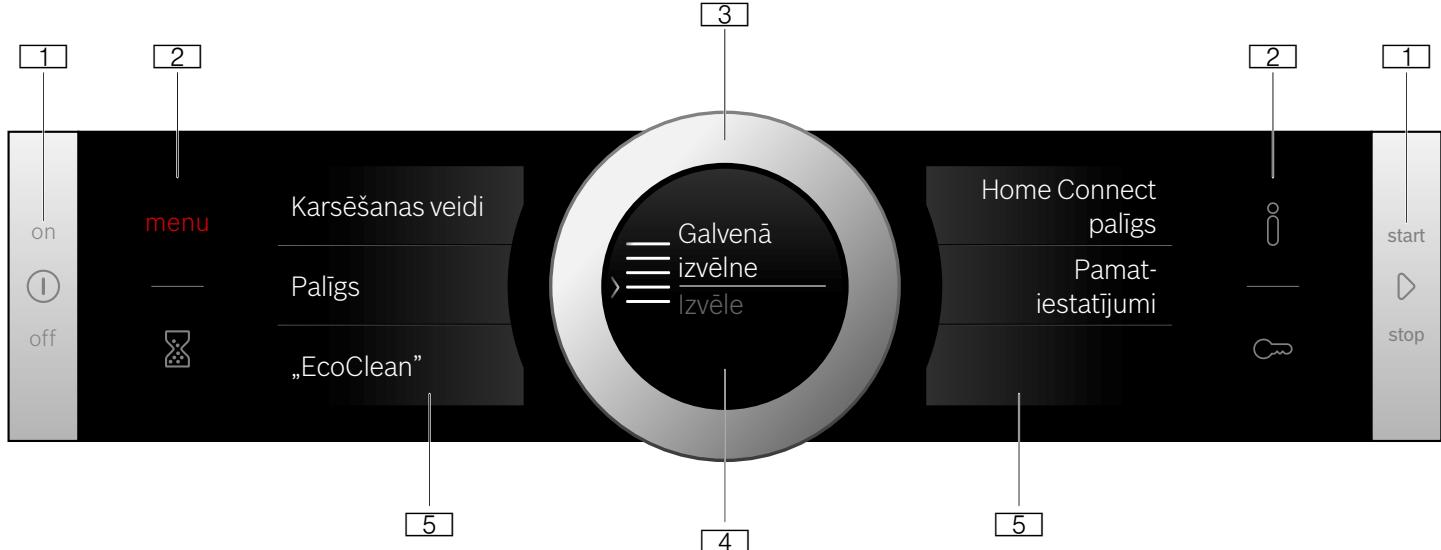


Šī ierīce ir markēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pienēmšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



1 Taustiņi

Vadības panela labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu.

Ierīcēm bez nerūsošā tērauda priekšpuses abiem skārienjutīgajiem taustiņiem spiediena punkta nav.

2 Skārienjutīgie taustiņi

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

3 Vadības rīnkis

Vadības rīnkis ir uzstādīts tā, ka to neierobežoti var griezt uz labo vai kreiso pusī. Viegli uzspiediet uz rīnķa un ar pirkstu grieziet vēlamajā virzienā.

4 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.

5 Skārienjutīgā displeja lauki

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

Vadības sistēmas elementi

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

Vadības panelis

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

Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlnes sarakstu.

Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk ūsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Simbols	Nozīme
Taustiņi	
①	iesl./izsl. („on/off”)
▷	Taustiņš „start/stop”
Skārienjutīgie taustiņi	
izvēlne	Izvēlne
таймер	Taimeris
информация	Informācija
безопасность	Bērnu drošība

Vadības rīnkis

Ar vadības rīnķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu skārienjutīgajā displejā, izmantojiet vadības rīnķi.

Lielākajai daļai izvēles sarakstu, sasniedzot pirmo vai pēdējo punktu, izvēles rīnķis jāgriež atkal atpakaļ.

Displejs

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

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama izcelta un ar baltu fontu. Fonā esošā vērtība ir attēlota pelēkā krāsā.

Izceltie rādījumi	Izcelto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties. Pēc darbības režīma startēšanas temperatūra vai gatavošanas līmenis vienmēr redzams izcelts. Baltā līnija vienlaicīgi ir arī karsēšanas līnija un klūst sarkana.
Palielināšana	Kamēr ar vadības riņķi maināt izcelto vērtību, būs redzams tikai šīs vērtības palielinājums.



Riņķa līnija

Ārpus displeja atrodas riņķa līnija.

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

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

Temperatūras rādījumi

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

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

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

Skārienjutīgā displeja lauki

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

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

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

Temperatūra

◀ Karsēšanas veids
4D karstais gaiss

Režīma veidi

Jūsu ierīcei ir dažādi režīma veidi, kuri atvieglo darbu ar to.

Sīkāku aprakstu par tiem atradīsiet atbilstošajās nodalās.

Ar lauku **menu** atvērsiet darbības režīmu izvēlni.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi → "Ierīces lietošana" 14. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Palīgs → "Ēdiens" 32. lappusē	Vairākiem ēdienu iestājumiem jau ir ieprogrammēti piemēroti iestatījumi.
„EcoClean“ funkcija → "Tirīšanas funkcija" 26. lappusē	Tirīšanas funkcija gatavošanas telpu iztira gandrīz pilnībā.
Home Connect palīgs → "Home Connect" 21. lappusē	Izmantojot šo funkciju, varat savienot cepeškrāsni ar mobilo ierīci.
Pamatiestatījumi → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr atrastu piemērotāko karsēšanas veidu, paskaidrosim to atšķirības un pielietojumu.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz atpazīt.

Pie ļoti augstām temperatūrām ierīce pēc ilgāka perioda samazina temperatūru.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildlelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
	30–300 °C	Standarta cepšanai un cepšanai vienā līmenī. Piemērots kūkām ar sulīgu garnējumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	30–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermenē radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-275 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
	30–300 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	30–300 °C	Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Grilēšanas līmeni 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Tievu steiku, desīnu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermenē sakarst visa virsma.
	Grilēšanas līmeni 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desīnu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermenē sakarst vidējā virsma.
	30–275 °C	Picu un ēdienu gatavošanai, kad nepieciešams liels siltuma daudzums no apakšusses. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	70–120 °C	Viegli apceptu un mīkstu gaļas gabalu lēna un maiga sautēšana atvērtā traukā. Zemas temperatūras karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	30–250 °C	Gatavošana ūdens peldē un turpināta gatavošana. Karstums plūst no apakšas.
	30–60 °C	Saldētu ēdienu maigai atkausēšanai.
	60–100 °C	Pagatavotu ēdienu siltuma saglabāšanai.
	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.

Ieteiktā vērtība

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

Cita informācija

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

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

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

Gatavošanas telpas funkcijas

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

Ierīces durvju atvēršana

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

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

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas telpas apgaismojums darbības režīma laikā neieslēdzas. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres! Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepēsiem, grilējamai pārtikai un sasdētiem ēdienu.
	Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepēsiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.
	Cepēša termometrs Lauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējet atbilstošajā nodaljā. → "Cepēša termometrs" 17. lappusē

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

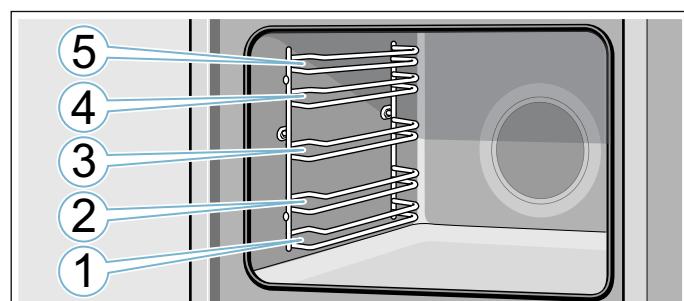
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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

Piederumu ievietošana

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

Pie gatavošanas nodalījuma dažām ierīcēm augšējais ievietošanas līmenis ir atzīmēts ar grila simbolu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilk aptuveni līdz pusei.

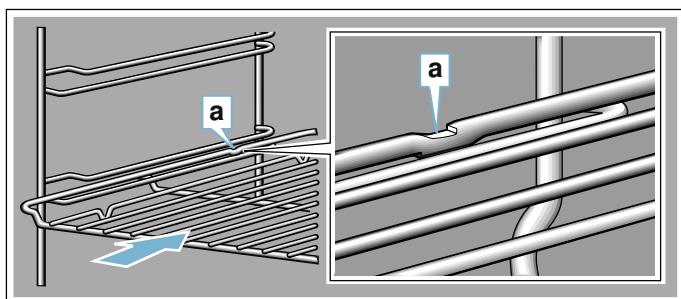
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

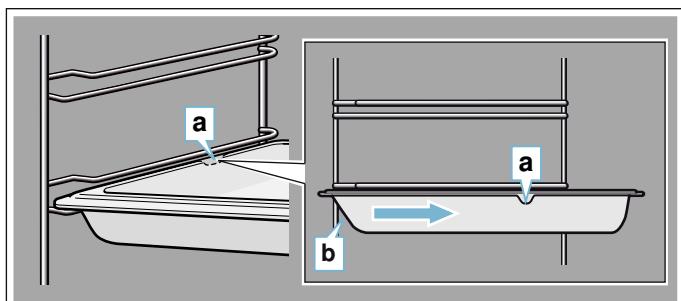
Piederumu var izvilkst aptuveni līdz pusei, līdz tas nosifiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērst斯 uz leju. Brīvajai pusei jābūt pret ierīces durvīm un ieliekumam → jānorāda uz leju.



Ievietojot cepšanas paplāti, ievērojet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērst斯 uz leju. Piederuma slīpjāji malai **b** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna.

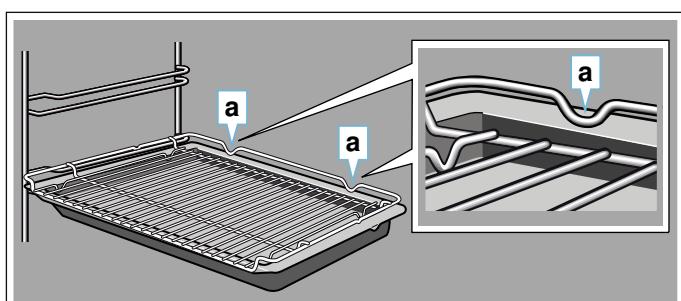


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādīt savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 31. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Universālā panna

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

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zīvs gatavošanai. Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

Universālā panna ar pretpiedeguma pārkājumu

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdienu iem un lieliem cepešiem. Cepumi un cepeši ir vieglāk nonemami no universālās pannas.

Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārkājumu

Plātsmaizēm un cepumiem.

Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apālām kūkām.

Grila plāts

Grilēšanai bez režģa vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.

Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni.

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

Stikla bjoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdienu iem un cepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

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

Izbīdišanas sistēma 2 līmeņos

Ar izbīdišanas vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilk tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdišanas sistēma 3 līmeņos

Ar izbīdišanas vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilk tālāk, un tas neapgāzīsies.

Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes nosegšanai.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

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

Norādījums: Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Izmantojot Home Connect lietotni

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

1. Pieskarieties teksta laukam „Ar Home Connect”.
2. Izpildiet norādījumus, kas sniegti nodaļā „Home Connect”. → "Home Connect" 21. lappusē

Ierīcē

Veiciet ierīcē tālāk norādītos sākotnējos iestatījumus.

Valodas iestatīšana

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

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

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

Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas telpas tīrīšana

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

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

Veiciet minētās darbības. Nākamajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru. → "Ierīces lietošana" 14. lappusē

Iestatījumi

Karsēšanas veids	4D Karstais gaiss 
Temperatūra	maksimums
Ilgums	1 stunda

Pēc norādītā gatavošanas laika beigām, izslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” ①.

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

Piederumu tīrīšana

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

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

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

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

Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ① ierīce tiek ieslēgta.

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

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, kāds darbības režīms parādās pēc ieslēgšanas.
→ "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ① ierīce tiek izslēgta.

Tajā brīdī aktīvās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks vai paliekošā siltuma indikators.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jārāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.
→ "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Darbības režīma startēšana

Ktrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop” ▷.

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

Darbības režīma apturēšana

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

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

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

Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms.

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

Palīdz arī

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

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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

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

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



Temperatūra ir redzama centrēti un baltā krāsā.

2. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.



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



Ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 15. lappusē

Mainīt

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

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

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

Ātrā uzkarsēšana

Ar ātro uzkarsēšanu iespējams saīsināt uzkarsēšanas ilgumu dažiem karsēšanas veidiem.

Ātrajai uzkarsēšanai piemērotie karsēšanas veidi:

- 4D karstais gaiss
- augšējā/apakšējā karsēšana

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

Iestatīšana

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

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

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

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

Pārtraukšana

Lai pārtrauktu ātro uzkarsēšanu, vēlreiz nospiediet uz teksta lauka „ātrā uzkarsēšana”. Teksta laukā redzams „izsl.”.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
Gatavošanas laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
Beigu laiks	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamajā laikā.
Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām. Pēc iestatītā laika beigām ierīce automātiski neieslēdzas vai neizslēdzas.

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

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

Norādījums: Signālu ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē

Ilguma iestatīšana

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

Iestatīšana

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

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

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.

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

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

Gatavošanas laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.

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



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



Ierīce sāk karsēt.

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

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

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

Mainīt vai pārtraukt

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

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

Beigu laika iestatīšana

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

Norādījumi

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

Iestatīšana

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

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

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



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



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

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

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

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

Mainīt vai pārtraukt

Pēc ieslēšanās beigu laiku vairs mainīt nevar.

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

Taimera iestatīšana

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

Iestatīšana

Taimera laiks vienmēr sākas ar minūtes vērtību nulle.

Jo augstāka vērtība, jo ilgāks laiks iestatīšanas laikā.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 24 stundas.

1. Nospiediet uz lauka ☰.

Simbols izgaismojas sarkans. Taimera laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.

2. Ar vadības rīnķi iestatiet taimera laiku.

3. Startējet ar taustiņu ☰.

Norādījums: Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

Taimera laiks tiek skaitīts.

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

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

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

Mainīšana un pārtraukšana

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

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

Cepeša termometrs

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

Karsēšanas veidi

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

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

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

Norādījumi

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

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Gatavošanas telpas temperatūra

Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

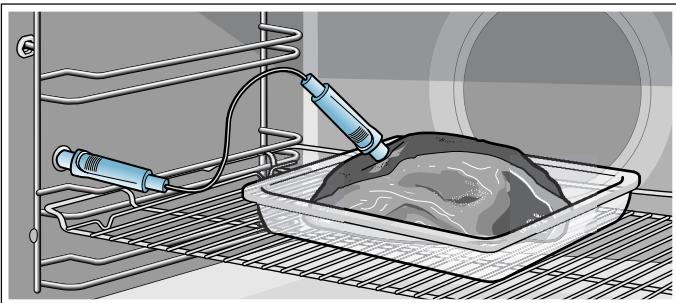
Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Iespraudiet cepeša termometru produktā

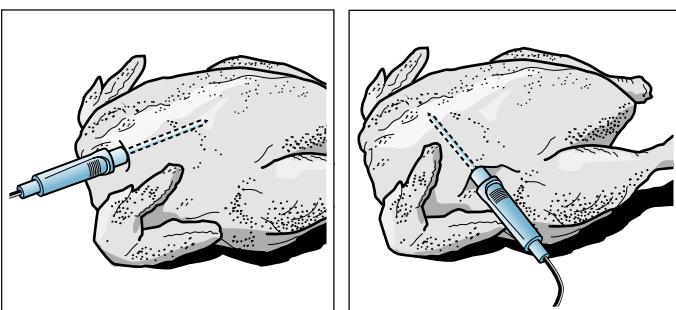
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

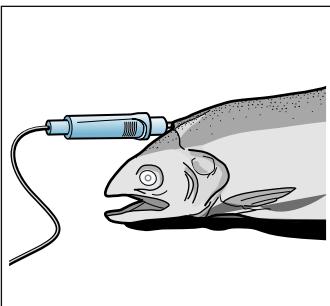
Gaļa: gatavojoj lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpuses slīpi līdz atdurei. Plānākos gabaloš termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



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



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



Produkta apgrozišana: ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc apgrozišanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

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

Uzmanību!

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

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Cepēša termometru jāievieto gatavošanas telpas ligzdā, kreisajā pusē.

Karsēš. veidi

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

Iekšējā temperatūra ir redzama displejā baltā krāsā centrēti, kreisajā pusē pašreizējā temperatūra, labajā pusē iestatītā temperatūra, piem., „ $\text{A} 15|80^{\circ}\text{C}$ ”. Karsēšanas līnija attiecas arī uz iekšējo temperatūru.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., „ $\text{A} 80|80^{\circ}\text{C}$ ”. Laika atskaite tiek apturēta.

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci un izņemiet cepeša termometru no ligzdas.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Mainīšana

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

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

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

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

Pārtraukšana

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

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē

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

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Vadības laiks ir nobloķēts un tajā nav iespējams mainīt iestatījumus. Ar taustiņu „on/off” ① ierīci iespējams izslēgt.

Ieslēgšana un izslēgšana

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

Atbilstīgi turiet lauku ⇨ apm. 4 sekundes nospiestu.

Displejā parādās norāde apstiprināt.

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

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu maiņa

Ierīcei jābūt ieslēgtai.

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

Pārtraukšana

Ja vēlaties saglabāt izmaiņas, nospiediet uz lauka **izvēlne** un tad uz teksta lauka „nesaglabāt”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti. Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Pieejamas citas valodas
Pulksteņa laiks	Pulksteņa formāts 24 stundas
Home Connect	WiFi ieslēgšana vai izslēgšana → "Home Connect" 21. lappusē
Rūpīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatiestatīt*
Signāla tonis	Neilgi (30 s) Vidēji ilgi (1 min) Ilgi (5 min)
Skājums	5 dažādi līmeni
Taustiņu tonis	Iesl. Izsl.* (taustiņam „on/off” ① tonis paliek)
Displeja spilgtums	5 dažādi līmeni
Pulksteņa laiks	izslēgts digitāls* analogs

Apgaismojums	Lietošanas laikā izslēgts Lietošanas laikā ieslēgts*
Bērnu drošība	Tikai taustiņu bloķēšana* Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi* Palīgs
Aptumšošana naktī	Izsl.* Iesl.
Logotips	Rādījumi* Nerādīt
Ventilatora darbība tukšgaitā	Ieteicams* Minimāli
Izbīdīšanas sistēma	Nav pieejama* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) Pieejama* (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
Brīvdienas režīms	Ieslēgts Izslēgts*

* Rūpīcas iestatījumi (atkarībā no ierīces veida rūpīcas iestatījumi var atšķirties)

Norādījums: Izmaiņas valodas, taustiņu toņu un displeja spilgtuma iestatījumos tiek pārņemtas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.

Strāvas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

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

Pulksteņa laika maiņa

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

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

Brīvdienas režīms

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

Brīvdienas režīma sākšana

Pirms varam izmantot brīvdienu režīmu, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 20. lappusē Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienu režīms ir redzams kā pēdējais karsēšanas veids.

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

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

1. Nospiediet uz teksta lauka „Brīvdienu režīms”. Piedāvātā temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo temperatūru.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”.

Piedāvātā gatavošanas laika vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.

4. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.

Norādījums: Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski, bet to nevar atcelt uz vēlāku laiku.

5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Ierīce sāk karsēt.

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

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci.

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

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt brīvdienu režīmu. Ar taustiņu „start/stop” ▷ darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Home Connect

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

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

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

Norādījumi

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

Izveide

Lai varētu veikt iestatījumus ar Home Connect, mobilajā ierīcē jāuzstāda un jāizveido Home Connect lietotne.

Šim nolūkam ievērojiet pievienotos Home Connect dokumentus.

Veiciet lietotnē norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

Lai veiktu izveidi, lietotnei jābūt atvērtai.

Automātiska pieteikšanās mājas tīklā

Norādījumi

- Nepieciešams maršrutētājs, kas atbalsta WPS.
- Home Connect palīgu varat palaist pirmās lietošanas sākšanas laikā vai galvenajā izvēlnē.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect palīgs”. Iekārta ir gatava, lai izveidotu automātisko savienojumu ar tīklu.



- Nospiediet maršrutētāja WPS taustiņu.
Pagaidiet, līdz displejā redzams „Veiksmīgi savienots ar tīklu”.



Iekārta ir gatava, lai izveidotu manuālo savienojumu ar tīklu.
Displejā redzams cepeškrāsns tīkla SSID kods un atslēga.



- Pieskarieties „Savienot ar lietotni”.



- Iekārta ir gatava, lai izveidotu savienojumu ar lietotni.
- Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojet norādījumus par automātisko pieteikšanos tīklā.
Pieteikšanās process ir pabeigts, kad displejā redzams „Veiksmīgi savienots ar lietotni”.



- Mobilajā ierīcē piesakieties cepeškrāsns tīklā, izmantojot SSID „HomeConnect” un atslēgu „HomeConnect”.



Pagaidiet, līdz displejā redzams „Veiksmīgi savienots ar tīklu”.



- Pieskarieties „Savienot ar lietotni”.



Iekārta ir gatava, lai izveidotu savienojumu ar lietotni.

- 6.** Palaidiet lietotni mobilajā ierīcē un ievērojet norādījumus par manuālo pieteikšanos tīklā.
Pieteikšanās process ir pabeigts, kad displejā redzams „Veiksmīgi savienots ar lietotni”.



Attālā palaide

Ja vēlaties ieslēgt kādu cepeškrāsns režīmu, izmantojot mobilo ierīci, vispirms jāaktivizē attālā palaide.

Norādījumi

- Teksta lauks „Attālā palaide” ir redzams tikai tad, ja ir sekmīgi pabeigtas Home Connect palīga darbības.
- Nemiet vērā, ka atsevišķus darba režīmus var ieslēgt tikai pašā cepeškrāsnī.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Attālā palaide”.

Displejā tiek parādīts □



Attālā palaide tiek automātiski deaktivizēta šādās situācijās:

- Cepēškrāsns durvju atvēršana 15 min. pēc attālās palaides aktivizēšanas.
- Cepēškrāsns durvju atvēršana 15 min. pēc cepeškrāsns režīma pabeigšanas.
- 24 stundas pēc attālās palaides aktivizēšanas.

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

Home Connect iestatījumi

Jūs jebkurā laikā varat pielāgot Home Connect lietotni savām vajadzībām.

Norādījums: Home Connect lietotnes iestatījumos pieskarieties laukam ī, lai parādītu informāciju par tīklu un iekārtu.

WiFi

Ja ir aktivizēts WiFi, varat lietot Home Connect funkciju.

Norādījums: Tīkla gatavības režīmā ierīce patērē maks. 3 W.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Pamatiestatījumi”.
3. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect”.
4. Pieskarieties teksta laukam „WiFi”, lai ieslēgtu vai izslēgtu radio moduli.



Atvienot no tīkla

Jūs jebkurā laikā varat atvienot cepeškrānsi no tīkla.

Norādījums: Ja cepeškrāsns ir atvienota no tīkla, to nevar vadīt, izmantojot Home Connect lietotni.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Pamatiestatījumi”.
3. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect”.
4. Pieskarieties teksta laukam „Atvienot no tīkla”.



Savienot ar tīklu

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Pamatiestatījumi”.
3. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect”.
4. Pieskarieties teksta laukam „Savienot ar tīklu”.
5. Pieskarieties teksta laukam „Savienot manuāli” vai „Savienot automātiski”.
6. Ievērojiet sadalā „Manuāla pieteikšanās mājas tīklā” vai „Automātiska pieteikšanās mājas tīklā” sniegtos norādījumus.

Savienot ar lietotni

Ja mobilajā ierīcē ir instalēta Home Connect lietotne, varat tajā izveidot savienojumu ar savu cepeškrāsnsi.

Norādījums: Ierīcē jābūt izveidotam savienojumam ar tīklu.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Pamatiestatījumi”.
3. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect”.
4. Pieskarieties teksta laukam „Savienot ar lietotni”.



Tālvadība

Home Connect lietotnē varat ērti piekļūt cepeškrāsns funkcijām.

Norādījumi

- Prioritāte vienmēr ir vadības komandām, kas ievadītas ierīces vadības panelī. Šajā laikā ierīci nevar vadīt, izmantojot Home Connect lietotni.
- Piegādes stāvoklī tālvadība ir aktivizēta.
- Ja tālvadība ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē tiek rādīti tikai cepeškrāsns darba režīmi.
- Tālvadība tiek automātiski aktivizēta, tīklīdz tiek aktivizēta attālā palaide.

1. Pieskarieties laukam **menu**.
2. Pieskarieties teksta laukam „Pamatiestatījumi”.
3. Pieskarieties teksta laukam „Home Connect”.
4. Pieskarieties teksta laukam „Tālvadība”, lai ieslēgtu vai izslēgtu vadību, izmantojot Home Connect lietotni.



Attālināta diagnostika

Traucējumu gadījumā klientu apkalpošanas dienests var attālināti piekļūt jūsu ierīcei, izmantojot attālināto diagnostiku.

Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un pārliecinieties, vai jūsu ierīce ar savienota ar Home Connect serveri un pārbaudiet, vai jūsu valstī ir pieejams attālinātās diagnostikas pakalpojums.

Norādījums: Lai iegūtu papildu informāciju par attālinātās diagnostikas pakalpojumu un tā pieejamību jūsu valstī, apmeklējet savas valsts Home Connect vietnes palīdzības un atbalsta sadaļu: www.home-connect.com

Norāde par datu aizsardzību

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

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

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

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

Atbilstības deklarācija

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

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



2,4 GHz josla: 100 mW maks.
5 GHz josla: 100 mW maks.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekštelpās



Mazgāšana

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Zona	Tīrīšana
Ierīces ārpuse	
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p> <p>Nekavējoties notīriet kāļķa, tauku, cietes un olbaltauma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa.</p> <p>Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.</p>
Plastmasa	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p> <p>Neizmantojet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.</p>
Krāsotas virsmas	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p>
Vadības panelis	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p> <p>Neizmantojet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.</p>

Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Cītādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrit.

Ierīces iekšpuse

Emaljētās un pašattīrošās virsmas	Nemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenonemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durvju pārsegs	<p>Nerūsējošā tērauda: izmantojet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.</p> <p>Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.</p> <p>Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīritu.</p>
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdišanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīriet ieķīditas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.
Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Norādījumi

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

Gatavošanas telpas virsmas

Gatavošanas telpas aizmugurējā siena, griesti un sānu virsmas ir pašattīrošas. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Gatavošanas telpas pamatne ir emaljēta un tai ir gluda virsma.

Emaljas virsmu tīrīšana

Tīriet gludās emaljas virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu vai etikūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķidumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Uzmanību!

Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlīkumus.

Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.

Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionālītāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrikt ar citronskābi.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

Pašattīrošas virsmas ir pārkālatas ar matētu porainas keramikas kārtu. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šķakstus.

Kad pašattīrošas virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsma var notīrikt ar tīrīšanas funkciju. Ievērojiet norādes atbilstošajā nodaļā.

→ "Tīrīšanas funkcija" 26. lappusē

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un mazgāšanas sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

Tīrības uzturēšana

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

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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

Tīrīšanas funkcija

Pašattīrošās virsmas gatavošanas telpā var notīrikt ar tīrīšanas funkciju „EcoClean”.

Pašattīrošās virsmas ir pārkālatas (aizmugurējā siena, griesti un sānu sienas) ar matētu porainas keramikas kārtu. Cepeškrāsns darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas un grilēšanas laikā radušos šķakstus. Kad virsma vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsma var notīrikt ar tīrīšanas funkciju.

Norādījums: Ierīce nosaka pielietojumu. Ierīce norāda, kad ieteicama tīrīšana. Ieteikums tiek rādīts tik ilgi, kamēr tīrīšanas funkcija ir veikta.

Ja šie norādījumi tiek ignorēti, pašattīrošajām virsmām var rasties bojājumi.

Ja ierīce jau ir netīra, piem., uz aizmugurējās sienas ir tumši plankumi, negaidiet, līdz parādās norādījums par tīrīšanu. Jo biežāk tiek izmantota tīrīšanas funkcija, jo ilgāk iespējams nodrošināt pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas. Ierīci varat jebkurā laikā tīrīt, izmantojot tīrīšanas funkciju.

Pirms tīrīšanas funkcijas

Izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas.

Gatavošanas telpas pamatnes un ierīces durvju tīrīšana

Notīriet lielus netīrumus no gatavošanas telpas pamatnes un apgaismojuma, ierīces durvīm. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrikt.

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

→ "Mazgāšana" 25. lappusē

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

⚠ Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ľaujiet ierīci atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

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

Tīrīšanas funkcijas iestatītās ilgums ir viena stunda. To nevar mainīt.

1. Pieskarieties laukam **menu**.

Tiek parādīts darba režīmu izvēles saraksts.

2. Pieskarieties teksta laukam „EcoClean”.

3. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▶.

Displejā redzama laika atskaite. Uzkarsēšanas līnija tīrīšanas funkcijai netiek rādīta.

Tīrīšanas funkcija sāk darbu.

26

Tīrišanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Kad tīrišana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams režīma ilgums 00m 00s. Izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off" ①.

Beigu laika pārceļšana

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

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

Pārtraukšana

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt tīrišanas funkciju. Ar taustiņu „start/stop” ▶ darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Norādījums: Darbības režīma laika atskaite netiek atiestatīta. Ziņojumi par tīrišanas funkciju parādās displejā.

Pēc tīrišanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu izslaukiet.

Norādījums: Darbības režīma un tīrišanas funkcijas laikā uz virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet pārtikas produkta atlikumi. Šie plankumi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrišanās virsmu tīrišanas spēju.

Statīvs

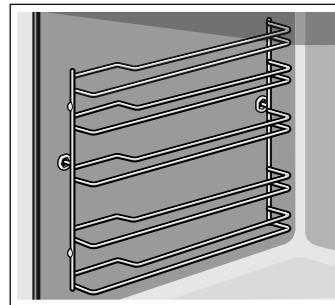
Ja veiksit rūpīgu apkopi un tīrišanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un durbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīri tā.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

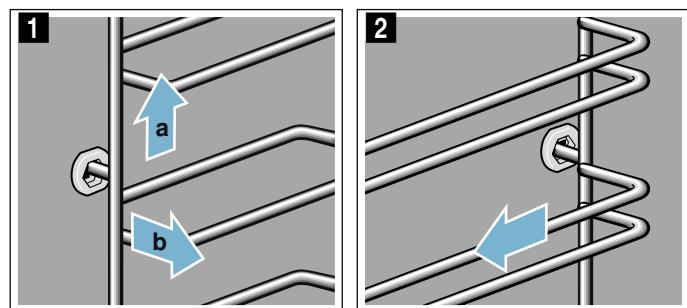
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

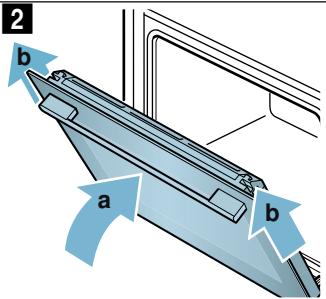
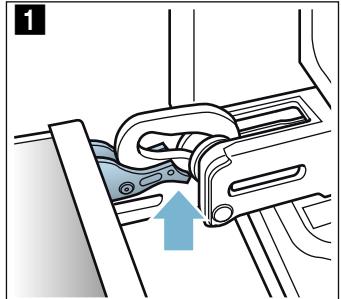
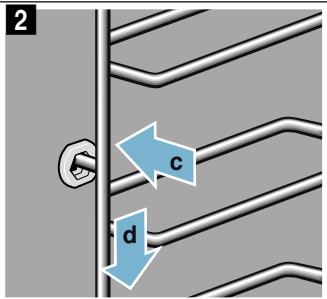
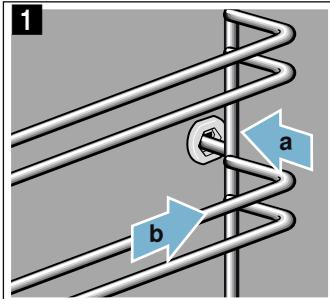


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli.
Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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



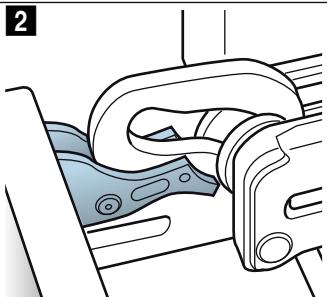
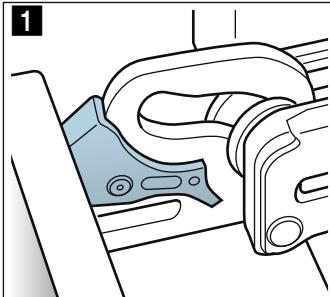
Ierīces durvis

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

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

Katram ierīces durvju šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir nostiprinātas (1 attēls), ierīces durvis ir fiksētas. Tās nevar izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir atbrīvotas, lai izņemtu ierīces durvis (2 attēls), šarnīri ir fiksēti. Tie nevar aizcirsties.



Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

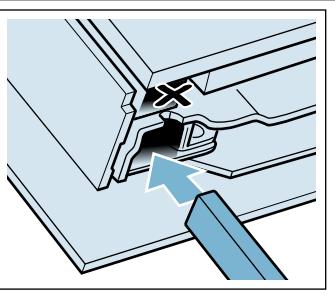
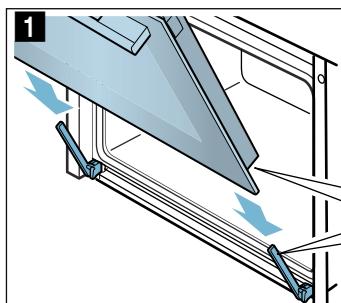
Ierīces durvju izņemšana

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

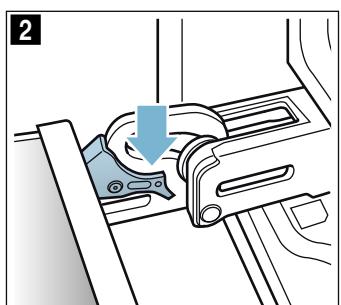
Ierīces durvju ielikšana

Ielieci ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

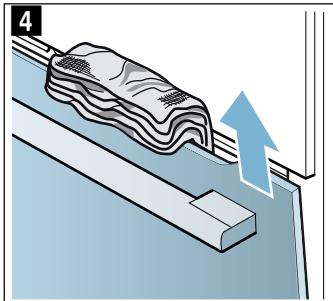
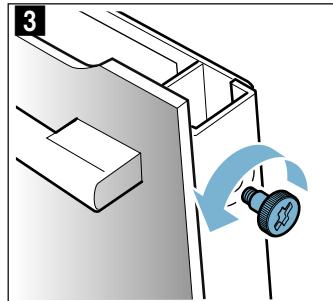
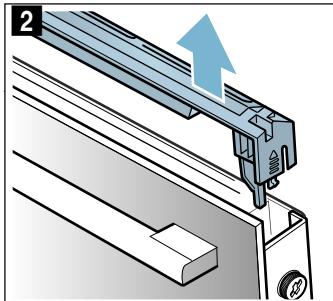
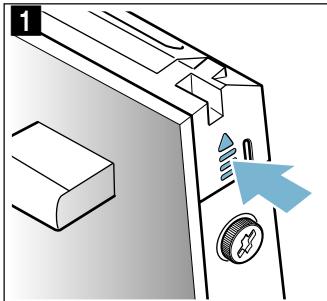


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

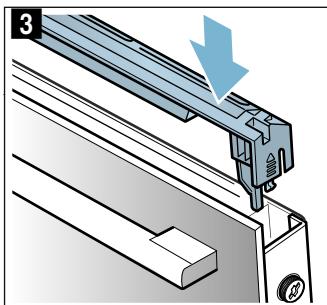
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu. → "Mazgāšana" 25. lappusē

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



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

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



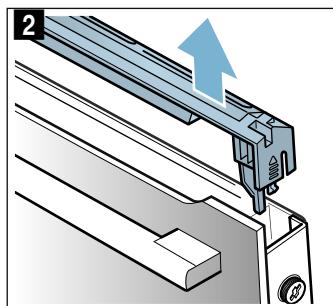
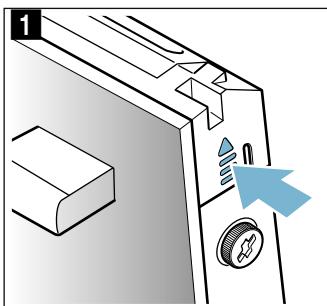
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

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

Plāksņu izņemšana

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



4. Atskrūvējiet skrūves ierīces durvju sānos un izņemiet tās (3 attēls).
5. Aizverot ierīces durvis, iespiediet tajās vairākkārt salocītu virtuves dieli (4 attēls).

Izvelciet priekšējo plāksni uz augšu un nolieciet to uz līdzēnas virsmas ar durvju rokturi uz leju.

Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrišanas līdzekli un mīkstu drānu.

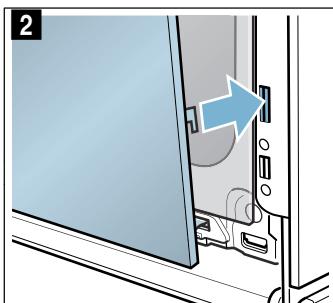
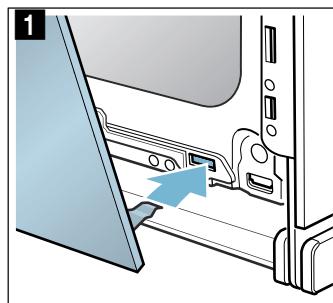
Brīdinājums

Savainošanās risks!

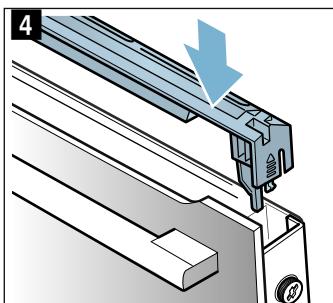
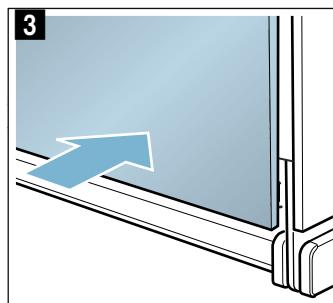
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

Plāksņu ievietošana

1. Ievietojiet priekšējo plāksni apakšējos stiprinājumos (1 attēls).
2. Celiet priekšējo plāksni uz augšu, līdz abi āķi ir iepretim atvērumiem (2 attēls).



3. Piespiediet priekšējo plāksni uz leju, līdz tā dzirdami fiksējas (3 attēls).
4. Vēlreiz paveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.
5. Ieskrūvējiet abas skrūves durvju sānos.
6. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz tas dzirdami fiksējas (4 attēls).



7. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

?

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršana/norādes
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.
Displejā ir redzams „Sprache Deutsch”.	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nepārādās pareizs laiks.	Mainīti pamatiestatījumi.	Atkārtoti iestatiet valodu un pulksteņa laiku.
Ierīce nekarsē, displejā izgaismojas simbols [?].	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet ierīci uz ūsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos.
Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams pazīnojums „Gatavošanas telpa par karstu”.	Izvēlētajam ēdienam vai karšēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.	Laujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.
Vadības rīnķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.	Vadības rīnķis tika netīšām izkustināts.	Vadības rīnķis ir nonemams. Ievietojet vadības rīnķi tā atrašanās vietā vadības panelī un piespiediet uz iekšu, līdz tas fiksējas, turpiniet lietot kā ierasts.
Vadības rīnķi vairs nevar viegli pagriezt.	Zem vadības rīnķa ir netīrumi.	Vadības rīnķis ir nonemams. Lai vadības rīnķi izņemtu, izvelciet to no atrašanās vietas. Vai nos piediet uz vadības rīnķa ārējās malas, līdz tas ir slīpi un ir viegli satverams. Uzmanīgi notīriet vadības rīnķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķidumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenojemiet vadības rīnķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.		Atveriet vietni www.home-connect.com

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Klūdas pazīnojumi displejā

Ja displejā parādās klūdas pazīnojumi, kas satur burtus „D” vai „E”, piem., „D0111” vai „E0111”, ar taustīju „on/off” ① izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja traucējums ir vienreizējs, pazīnojums vairs nerādās. Ja klūdas pazīnojums parādās atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet klūdas pazīnojumu.

Novērsiet traucējumus pašu spēkiem

Tehniskus traucējumus ierīcei bieži iespējams novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus gatavošanai atradīsit lietošanas pamācības beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappuse

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 40 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Turiet halogēno spuldzi, izmantojot sausu drānu. Tādējādi tiek pagarināts spuldzes darbmūžs. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

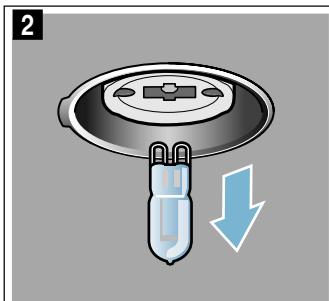
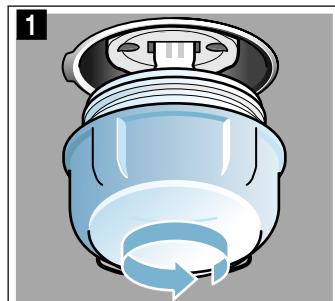
⚠ Brīdinājums – Elektriskā triecienu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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



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

Stikla pārsegs

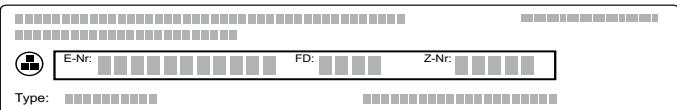
Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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



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

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests ☎	

Klientu apkalpošanas dienests ☎

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehnika izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

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

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

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

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

Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādāk. Tālāk ierīce pārņem laika un temperatūras iestatījumus.
- Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tieki piedāvātas norādes par traukiem, ieviešanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgriešana vai maišana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja.
- Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsit lietošanas pamācības beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē

Cepēša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepēša termometru. Tīklīdz cepēša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepēša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → "Cepēša termometrs" 17. lappusē

Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas
	Mīklas izstrādājumi
	Plāceņi
	Maize un smalkmaizītes
Sacepumi, suflē	Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs
	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezšs
Sasaldēti produkti	Svaigs saldais sacepums
	Suflē porcijs formiņās
	Picas
	Smalkmaizītes
Putnu galā	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
	Putnu gaļa, zivis
	Vista
Galā	Pīle, zoss
	Tītars
	Cūkgaja
	Liellopu gaļa
Zivis	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Dārzeņi	Zivis
	Dārzeņu sautējums
	Dārzeņi au gratin
	Ceptas kartupeļu pusītes
	Veseli cepeškrāsnī cepti kartupeļi

Cepšanas sensors

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

Kategorija	Pagatavojamie ēdienu	Ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas	Kūkas formās Kūkas uz paplātes Plātsmaizes/pīrāgi
	Mazie mīklas izstrādājumi	Kārtainās mīklas izstrād. Kēksiņi Rauga mīklas izstrādājumi
	Maize, maizītes	Maizītes Maize Pitas maize
	Pikantās kūkas, picas, sāļie pīrāgi	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs Pica Pikantās kūkas
	Saldēti produkti	Kartupeļu izstrādājumi
		Kartupeļu izstrādājumi

Tajā brīdī kontroli pārņem ierīce. Ierīce cepšanas procesu regulē pilnībā automātiski, jums nav jāveic papildu iestatījumi. Kad produkts ir izcepies, ierīce pati izslēdzas. Atskan signāls. Gatavošanas ilgums aptuveni atbilst cepamā produkta receptei un netiek rādīts. Cepšanas sensoru var aktivizēt tikai tad, ja cepeškrāsns ir atdzesēta.

Pārējās cepamo produkta kategorijas cepšanas sensors nepārrauga. Šeit jums tiek piedāvāti pārbaudīti iestatījumi ar pielāgošanas iespējām.

Piemērotas ir tumšas metāla cepšanas formas. Neizmantojet silikona cepšanas formas vai silikonu saturošus piederoimus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

Cepšanas sensors darbojas, kamēr displejā redzams uzraksts „Neatveriet durvis”. Neatveriet ierīces durvis, citādi iestatījumi tiks pārtraukti. Ierīce turpina karsēt, un iespējams pielāgot ieteiktās laika vērtības. Gatavošanas process jums jāuzrauga pašam.

Ēdiena iestatīšana

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

Lai pārskatītu izvēles sarakstu sīkāk, izmantojet vadības riņķi.

- Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
- Nospiediet uz teksta lauka „**Palīgs**”. Parādās kategorijas.
- Nospiediet uz vēlamās kategorijas. Parādās kategorijā ietilpstotie ēdieni.
- Nospiediet uz vēlamā ēdiena. Parādās atsevišķas porcijas.

- Nospiediet uz vēlamās porcijas.

Displejā parādās atbilstošie iestatījumi. Vairākumu ēdienu iestatījumu varat pielāgot savām vēlmēm. Dažiem ēdieniem jums jānorāda svars.

Padoms: Izmantojot teksta lauku „Padoms”, varat saņemt norādes par pierderumiem un ievietošanas līmeni.

- Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷.

Displejā redzama ilguma atskaite.

Ierīce sāk karsēt.

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

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci.

Turpināta gatavošana

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

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

Norādījums: Turpinātai gatavošanai nav ierobežojuma.

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

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci.

Beigu laika pārceļšana

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

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

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt. Ar taustiņu „start/stop” ▷ darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

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

Lietojiet nelielas silikona veidnes

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

Uzmanību!

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

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

Izņēmumi:

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

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

- Četras restītes ar cepampapīru.
- Pirmās restītes: 5. līmenis.
- Otrās restītes: 3. līmenis.
- Trešās restītes: 2. līmenis.
- Ceturtās restītes: 1. līmenis.

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

Piederumi

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

Režīgs

Ievietojiet režīgi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režīga.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojiet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Lai gatavošanas telpa nekļūtu netīra, pārplūstot sulai, sulīgas kūkas cepiet universālajā pannā.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdhet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
--------	------------------	-----------------------	------------------	----------------	-------------

Kūkas veidnēs

Kēkss, vienkāršs	Apala/taisnstūra veidne	2		150-170	50-70
Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos	Apala/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kēkss, maigs	Apala/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/salieksamā veidne	2		160-180	40-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		160-180	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3		170-190	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3		190-210	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3		150-170*	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-170*	30-50

Kūkas uz plāts

Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	20-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	30-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-190	25-35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	55-65
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3		170-190	45-55
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	15-20
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	30-40
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	45-60
Pītā rauga mīklas maize, klinjēris	Cepamā plāts	2		160-170	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-200*	8-15
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	2		150-170	45-60
Strūdele, salda	Universālā panna	2		170-180	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	35-45

* lepriekš uzkarsējet

** 5 min. lepriekš uzkarsējet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Smalkmaizītes					
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160**	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150**	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140**	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170-190	15-20
Kēksiņi, 2 līmenos	Kēksiņu plātis	3+1		160-180*	15-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190*	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmenos	4 režīgi	5+3+2+1		180-200*	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	35-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	20-30
Plācenī					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140**	35-55
Plācenī	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Plācenī, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	15-30
Plācenī, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140-160	15-30
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	120-150
Bezē, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	25-45
Mandeļu bezē cepumi, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		90-110	30-45

* Iepriekš uzkarsējiet

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

Padomi cepšanai

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdalas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku

Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmenos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmenos, vienmēr izmantojet režīmu 4D karstais gaiss. Ēdienu uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojet kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāzot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti maizes un konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem. Levērojet arī norādes nodalā par mīklas rūgšanu. Izmantojet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Ievietošanas līmeni

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmenus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmenus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana divos līmenos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

Ievietojet universālo pannu vai cepšanas paplāti uzmanīgi līdz atturei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdhet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.

Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

uzkarsēšanas. Daži ēdieni izdodas vislabāk, ja tos cep vairākos soļos. Tie ir norādīti tabulā.

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

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

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

Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi	ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min
Maize						
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Plācenis	Universālā panna	3		250-270	-	20-25
Smalkmaizītes						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepšanas paplāte	3		170-190*	-	15-20
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmenis	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		150-170*	-	20-30
Smalkmaizītes, svaigas	Cepšanas paplāte	3		180-200	-	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	3		180-200	-	20-30
Smalkmaizītes, saldētas						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3		180-200	-	20-25
Kruasāni, ruaga mīklas maizītes	Universālā panna	3		170-190	-	30-35
Grauzdiņi						
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Restītes	3		190-210	-	10-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Restītes	3		230-250	-	10-15
Apceptas tostermaizes (bez iepriekšējas karsēšanas)	Restītes	5		-	3	4-6

* iepriekšēja uzkarsēšana

Pica, pīrāgi un sāļas kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

ievietošanas līmeni

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmenus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmenus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat 4D siltā gaisa karsēšanas veidu, iespējams izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

- Četras restītes ar cepampapīru.
- Pirmās restītes: 5. līmenis.
- Otrās restītes: 3. līmenis.
- Trešās restītes: 2. līmenis.
- Ceturtais restītes: 1. līmenis.

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdīt veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi	levietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Gatav. il- gums min
--------	-----------	--------------------------------	--------------------------	-----------------------	------------------------

Pica

Svaiga pica	Cepšanas paplāte	3		200-220	25-35
Svaiga pica	Cepšanas paplāte	3		200-220	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1		180-200	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas paplāte	2		220-230	20-30
Pica, atdzesēta	Restītes	3		190-210	10-15

Pica, saldēta

Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Restītes	3		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un restītes	3+1		190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Restītes	3		180-200	20-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un restītes	3+1		190-210	20-30

* iepriekšēja uzkarsēšana

Ēdiens	Piederumi	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Bagetes pica	Restītes	3	🕒	200-220	15-20
Mazās picas	Universālā panna	3	🕒	180-200	15-20
Mazās picas, Ø 7 cm, 4. līm.	4 restītes	5+3+2+1	🕒	180-200*	20-30
Pikantā kūka un sālais pīrāgs					
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā forma Ø 28 cm	2	🕒	170-190	55-65
Pīrāgi	Kūkas forma, metāla	3	🕒	190-210	30-40
Picas	Universālā panna	3	▢	260-280*	10-15
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2	▢	190-200	30-45
Pīradziņi	Universālā panna	3	🕒	180-190	30-45
Bureks	Universālā panna	1	🕒	200-220*	20-30

* iepriekšēja uzkarsēšana

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

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

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

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

Piederumi

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

Režīgs

Ievietojiet režīgi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režīga.

Universālā panna

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

Trauki

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Sacepumi un suflē	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2	▢	200-220	30-50
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	2	▢	170-190	40-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2	🕒	160-180	50-60
Lazanja, saldēta, 400 g	Restītes	2	🕒	190-210	30-35

Sacepumi un suflē	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Kartupeļu garnējums, svaigas piedevas, maks. 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2	⌚	160-190	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas piedevas, 4 cm biezs, 2 līmeņos	Sacepumu veidne	3+1	⌚	150-170	60-80
Suflē	Sacepumu veidne	2	⌚	160-180*	35-45
Suflē	Porociju veidnes	2	▣	170-190	65-75

Putnu gaļa

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

Cepšana uz restītēm

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

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz $\frac{1}{2}$ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Grilēšana

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

Grilējamos produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

Izvēlieties iespējamī līdzīgākus grilējamos gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamos gabalus novietojiet tieši uz režģa.

Apgrieziet grilējamos gabalus ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Norādījumi

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

Cepēša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija.
→ "Cepēša termometrs" 17. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putnu gaļas produktu ledusskapja temperatūrā levietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

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

Apgrieziet putnu gaļu pēc apm. $\frac{1}{2}$ līdz $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

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

Padomi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Augšējā/apakšējā karsēšana
- Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
- Grilēšana, liels apjoms
- Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas pakāpe	Ilgums min.
--------	------------------	-----------------------	------------------	----------------	-------------------	-------------

Cālis

Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	60-70
Cāja krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	4		-	3*	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	-	30-35
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		190-210	-	20-25
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		200-220	-	70-90

Pīle un zoss

Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	90-110
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		230-250	-	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2		160-180	-	120-150
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	40-50

Tītars

Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		180-200	-	70-90
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		180-200	-	80-100

* 5 min. iepriekš uzkarsējet

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

Ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriežat cepeti, raugieties, lai vispirms uz leju ir ādas puse.

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

Cepšana uz restītēm

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

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

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Cepšana un sautēšana traukā

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

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplist.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. $\frac{1}{2}$ cm apmērā.

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

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

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

Ievērojet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

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

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

Grilēšana

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

Grilējamos produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

Apgroziet grilējamos gabalus ar grila stangām. Iedurot galā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Sāliet grilējamos produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepēša termometrs

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

→ "Cepēša termometrs" 17. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. $\frac{1}{2}$ līdz $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Augšējā/apakšējā karsēšana
- Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
- Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levetošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Ilgums min.
--------	------------------	----------------------	------------------	------------------	--------------------	-------------

Cūkgaļa

Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	-	130-140

* leprieķ uzkarsējiet

* leprieķ neuzkarsējiet

*** Bez apgriešanas

Ēdiens	Piederumi/trauki	ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Ilgums min.
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	-	70-80
Cūkgājas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	-	20-25
Žāvēta cūkgāja ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu)	Trauks ar vāku	2		210-230	-	70-90
Cūkgājas steiks, 2 cm biezs	Režģis	5		-	2	16-20
Cūkgājas medaljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšējā uzkarsēšana)	Režģis	5		-	3*	8-12
Liellopu gaļa						
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	2		210-220	-	40-50
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	-	130-160
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	-	60-70
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts**	Režģis	3		-	3	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		-	3	25-30
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		160-170	-	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-210	-	100-120
Jēra gaļa						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-190	-	50-80
Jēra mugura ar kauliem***	Režģis	2		180-190	-	40-50
Jēra galas karbonāde	Režģis	3		-	3	12-16
Desīnas						
Grilētas desīnas	Režģis	4		-	3	10-15
Gaļas īdieni						
Viltotais zāķis, 1 kg	Bez vāka	2		170-180	-	60-70
* Iepriekš uzkarsējet ** Iepriekš neuzkarsējet *** Bez apgriešanas						
Padomi cepot un sautējot						
Gatavošanas telpa kļūst netīra.	Gatavojet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegset optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu.					
Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vieta ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausu.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.					
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz ūsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.					
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.					
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.					
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.					

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

Grilējamos produktus novietojiet uz režģa. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar sliopo malu pret iekārtas durvīm.

Atkarībā no zivs lieluma un veida pievienojiet līdz $\frac{1}{2}$ litriem ūdens universālajā pannā. Tājā sakrāsies pilošais šķidrums. Radīsies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

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

Izvēlieties iespējamī līdzīgākus grilējamos gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamos gabalus novietojiet tieši uz režģa.

Apgroziļ grilējamos gabalus ar grila stangām. Iedurot zivī ar dakšu, zivs zaudē sulu un klūst sausa.

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

Gatavojot veselu zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemēota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Cepšana termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija.
→ "Cepšana termometrs" 17. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Zivi, kuru necep ar trauciņu vēderā, apgrieziet pēc apm. $\frac{1}{2}$ līdz $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Augšējā/apakšējā karsēšana

- Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

- Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Zivis						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Restītes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	20-30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 g, piem., lasis	Restītes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	30-40
Zivs fileja						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Restītes	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	1*	15-25
Zivs filejas						
Zivs fileja, 3 cm bieza**	Restītes	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20
Zivs, saldēta						
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
Zivs fileja, accepta ar piedevām	Restītes	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
Zivju gabaliņi (īk pēc laika apgroziet)	Universālā panna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	20-30

* iepriekšēja uzkarsēšana

** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeni

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no produkta daudzuma un īpašībām. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss
- Grilēšana, liels apjoms
- Picas līmenis

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Dārzeni ēdieni						
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
Kartupelji						
Cepatas kartupelju pusītes	Universālā panna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60

Ēdiens	Piederumi	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpes	Gatav. ilgums min
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti						
Kartupeļu pankūkas	Universālā panna	3	④	200-220	-	25-35
Pildīti kartupeļi	Universālā panna	3	④	190-210	-	20-30
Kroketes	Universālā panna	3	④	200-220	-	25-35
Fri kartupeļi	Universālā panna	3	④	190-210	-	25-35
Fri kartupeļi, 2 līmenos	Universālā panna un cepšanas paplāte	3+1	④	190-210	-	30-40

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkarsējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.

2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārkājiet ar pārtikas plēvi. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārkājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Izmantotais karsēšanas veids

- ④ 4D karstais gaiss

Ēdiens	Piederumi	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne	④	40-45	8-9

Karsēšanas režīmi Eco

Karstā gaisa režīms Eco un Eco karsēšana no augšas/ apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu energijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt energiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkarsējot, šis efekts pazūd.

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

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

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

Ekonomiskais karstā gaisa režīms tiek izmantots, lai noteiktu energoefektivitātes klasi.

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietašanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apaļa/taisnstūra veidne	2		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Kūkas uz plāts					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-170	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-180	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-190	15-20
Pītā rauga mīklas maize, klinēris	Cepamā plāts	3		160-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	15-20
Mazi konditorejas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-25
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220	35-45
Plācenī	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150	25-35
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	25-35
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	2		200-210	35-45
Plācenīs	Universālā panna	3		250-275	15-20
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180-200	20-30
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	110-130
Zivis					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	2		190-210	15-25

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezī ce pamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Cepumi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

Lēna sautēšana

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

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota gaļas (piem., mīkstiem liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgalas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai izceptiem līdz noteiktai pakāpei. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

Jūs ieguvums: Jums ir daudz vairāk iespēju plānot ēdienkartu, jo lēni sautētu gaļu ir vieglāk uzturēt silti. Gatavošanas procesa laikā gaļu nav nepieciešams apgrozīt. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

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

Pēc lēnās sautēšanas gaļu var sagriezt uzreiz. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Izmantojot šo metodi, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

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

Trauki

Izmantojiet seklu trauku, piemēram, porcelāna vai stikla servēšanas paplāti. Levietojiet trauku gatavošanas telpā uzkarsēšanai.

Vienmēr novietojiet valēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

Ierīcei ir karsēšanas veids, kad iespējams gatavot zemās temperatūrās. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet apm. 15 minūtes.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauks	Levietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
--------	--------	--------------------------	-------------------	----------------------	----------------	-------------

Putnu gaļa

Piles krūtiņa pa 300 g, viegli apcepta	Bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	120*	45-60
Titara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	120*	110-130

Cūkgalā

Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezš, 1,5 kg	Bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	80*	130-180
Cūkgalas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4-6	80*	45-70

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
Liellopa gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezš, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2	□	6-8	100*	150-180
Liellopa fileja, 1 kg	Bez vāka	2	□	4-6	80*	90-120
Rostbifs, 5-6 cm biezš	Bez vāka	2	□	6-8	80*	120-180
Liellopas gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezš	Bez vāka	2	□	4	80*	30-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezš, 1,5 kg	Bez vāka	2	□	6-8	80*	80-140
Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezš, 1,5 kg	Bez vāka	2	□	6-8	80*	140-200
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	2	□	4-6	80*	70-120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezši	Bez vāka	2	□	4	80*	30-50
Jēra gaļa						
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2	□	4	80*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	2	□	6-8	95*	120-180

* leprieķs uzkarsējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

Izmantojot 4D karsto gaisu, jūs varat lieliski žāvēt augļus un dārzenus. Šāda veida konservēšanas laikā aromātiskās vielas tiek koncentrētas ar ūdens atņemšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzenus un garšaugus un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet restītes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru. Ľaujiet liekajam ūdenim noplēt un nosusiniet augļus.

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

Sadaliet dārzenus un tad tos apvāriet. Ľaujiet apvārtīem dārzeniem nožūt un tad vienmērīgi izklājiet uz restītēm.

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

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

- 1 restītes: 3. līmenis.
- 2 restītes: 3+1 līmenis.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmanotais karsēšanas veids

- ④D karstais gaiss

Dārzeni, augļi un garšaugi	Piederumi	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Kaulēni (ābolu gredzeni, 3 mm biezš, 200 g uz vienas restītes)	1-2 restītes	④	80	5-9
Kaulēni (plūmes)	1-2 restītes	④	80	8-10
Sakņu dārzeni (burkāni), sagriezti, apvārtīti	1-2 restītes	④	80	5-8
Sagrieztas sēnes	1-2 restītes	④	60	6-9
Garšaugi, tīriți	1-2 restītes	④	60	2-6

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkās ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

Pēc neilga laika parādīsies burbuli. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkās ir parādījušies burbuli. Pēc norādītā karsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeņi

Pēc nēilga laika parādīsies burbuli. Tiklīdz konservēšanas traukos parādās burbuli, samaziniet temperatūru līdz 120 °C un turpiniet karsēt slēgtā gatavošanas telpā, kā norādīts tabulā. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci un dažas minūtes paturiet sildīties, kā norādīts tabulā.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

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

Mīkla raudzēšana

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

Rauga mīklu vienmēr raudzējet divas reizes. Nemiet vērā iestatījumu tabulā norādīto pirmajai un otrajai raudzēšanas reize (raudzēšana un pēcraudzēšana)

Raudzēšana

Iestatiet, kā aprakstīts tabulā, un uzkarsējet ierīci. Novietojiet mīklas blōdu uz restītēm.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Posms	Temperatū-ra (°C)	Gatav. il-gums min
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2	<input type="checkbox"/>	Raudzēšana	35-40	25-30
	Cepšanas paplāte	2	<input type="checkbox"/>	Pēcraudzē-šana	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2	<input type="checkbox"/>	Raudzēšana	35-40	20-40
	Cepšanas paplāte	2	<input type="checkbox"/>	Pēcraudzē-šana	35-40	15-25

Kausēšana

Karsēšanas veids „Kausēšana” ir piemērots saldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Gaļu, putnu gaļu un zivis vislabāk atlaidināt ledusskapī.

Izmantojet norādītos ievietošanas līmenus kausēšanas laikā.

- 1 restītes: 2. līmenis.
- 2 restītes: 3+1 līmenis.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ēdiens	Piederumi	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Temperatū-ra (°C)	Gatav. il-gums min
--------	-----------	------------------------	-------------------	-------------------	--------------------

Maize, maizītes

Maize un maizītes, dažāda veida	Cepšanas paplāte	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
---------------------------------	------------------	---	-------------------------------------	----	-------

Kūka

Kūka, sulīga	Cepšanas paplāte	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Kūka, sausa	Cepšanas paplāte	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Siltuma saglabāšana

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

Pēcraudzēšana

levietojet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Augšējā/apakšējā karsēšana

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Kausēšana

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmenos:

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

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmenos

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

Kūka ar ābolu pildījumu

Kūka ar ābolu pildījumu vienā līmenī: novietojiet tumšās saliekamās veidnes jaukti citu citai blakus.

Kūka ar ābolu pildījumu: novietojiet tumšās saliekamās veidnes divos līmeņos citu virs citas pamīšus.

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

Ūdens biscīvīts

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

Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Cepšana cepeškrāsnī					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160*	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140*	35-45
Biskīvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Biskīvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Biskīvīts, 2 līmenos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmenos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

** iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

Grilēšana

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

Ēdiens	Piederumi	Izmantotais karsēšanas veids ■ <input checked="" type="checkbox"/> Grilēšana, liels apjoms	leviotoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Grilē- šanas pakā- pes	Gatav. il- gums min
Grilēšana						
Apceptas tostermaizes*	Restītes		5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Restītes		4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30
* iepriekš neuzkarsēt						
** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001290782
980306