



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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBF010B.1S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

| | | |
|----|--------------------------------------|----|
| 1 | Drošība | 2 |
| 2 | Izvairšanās no bojājumiem..... | 4 |
| 3 | Vides aizsardzība un taupīšana | 5 |
| 4 | Iepazīšana..... | 6 |
| 5 | Pirms pirmās lietošanas reizes | 8 |
| 6 | Galvenā vadība..... | 9 |
| 7 | Ātrā uzkarsēšana | 9 |
| 8 | Tīrīšana un kopšana | 9 |
| 9 | Statīvi | 11 |
| 10 | Ierīces durvis..... | 12 |
| 11 | Traucējumu novēršana..... | 14 |
| 12 | Transportēšana un likvidēšana..... | 15 |
| 13 | Tehniskā servisa dienests..... | 16 |
| 14 | Labākam rezultātam..... | 16 |
| 15 | MONTĀŽAS NORĀDĪJUMI | 29 |

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju. Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

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

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

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

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

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

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.

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

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.

- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla.

Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.

- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 16*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.5 Halogēnspuldze

⚠ BRĪDINĀJUMS – Audegumu risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

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

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

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

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

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

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

No cepamās plāts nopilējusi augļu sula atstāj notīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

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

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

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

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

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarstē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

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

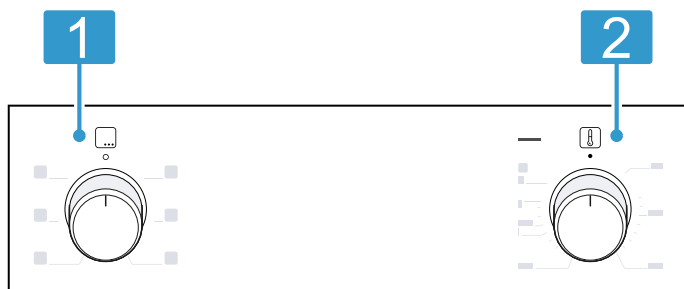
4 Iepazīšana

4.1 Vadības lauki

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

Vadības elementi

Ar vadības elementiem iestatiet visas iekārtas funkcijas un iegūstiet informāciju par darba režīmu. Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



1 Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas \circ gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospriest kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā \circ .
→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas",
Lappuse 6

2 Temperatūras izvēles slēdzis

Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas \bullet tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospriest kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā \bullet .
→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi",
Lappuse 7



Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

| Simbols | Karsēšanas režīms | Lietojums un darbības veids |
|---------|--------------------------------|---|
| | 3D karstais gaiss | Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai. |
| | Saudzējošs karstais gaiss | Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Vispiemērotākā ir temperatūra līdz 200 °C. |
| | Grilēšana, liels apjoms | Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma. |
| | Grilēšana ar cirkulējošu gaisu | Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu. |
| | Karsēšana no augšas/apakšas | Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā. |

Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

| Simbols | Funkcija | Lietojums |
|---|-------------------|---|
|  | Ātrā karsēšana | Gatavošanas nodalījuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkaršēšana", Lappuse 9 |
|  | Cepeškrāsns lampa | Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekaršējot. → "Apgaismojums", Lappuse 7 |

Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

| Simbols | Funkcija | Lietojums |
|------------------------------|------------------------|--|
| ● | Nulles pozīcija | Ierīce nekaršē. |
| 50–275 | Temperatūras diapazons | Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodalījumā. |
| 1, 2, 3 vai I, II, III | Grilēšanas līmeņi | Grilēšanas līmeņus atkarībā no ierīces veida var iestatīt grilēšanai lielā apjomā un grilēšanai mazā apjomā. 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs |

Uzkaršēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karšē, virs temperatūras izvēles slēdža deg indikatora lampa. Karsēšanas pauzēs indikatora lampa nodziest.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad indikatora lampa nodziest pirmo reizi.

Piezīmes

- Uzkaršēšanas indikators deg arī tad, kad ir iestatīta gatavošanas nodalījuma apgaismošanas funkcija un temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekaršē.
- Uzkaršēšanas indikators deg arī tad, ja jūsu ierīcei ir gatavošanas nodalījuma apgaismošanas funkcija un ir iestatīta temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekaršē.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

4.2 Gatavošanas nodalījums

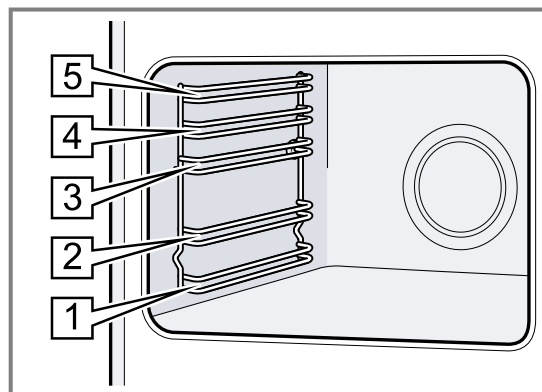
Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

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

Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ "Statīvi", Lappuse 11



Apgaismojums

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

Pagriežot funkciju izvēles slēdzi cepeškrāsns apgaismojuma pozīcijā, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Ierīces durvis

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

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Kondensāts

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

4.3 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

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

Piederumu izmantošana

Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet pareizi. Tikai šādi var nodrošināt piederumu izvilkšanu aptuveni līdz pusei, tiem neapgāžoties.

1. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

| | |
|--------------|--|
| Grila režģis | ievietojiet grila režģi tā, lai vaļējā puse būtu vērsta pret iekārtas durvīm un izliekums — uz leju. |
|--------------|--|

| | |
|--|---|
| Plāts Piemēram, universālā panna vai ceпамā plāts | ievietojiet plāti ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. |
|--|---|

2. Iebīdīet piederumu līdz galam tā, lai tas neskartu iekārtas durvis.

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

Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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


5 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

5.1 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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


1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "Galvenā vadība", Lappuse 9

| | |
|--------------------|---|
| Karsēšanas režīms | 3D karstais gaiss  |
| Temperatūra | Maksimāli |
| Gatavošanas ilgums | 1 stunda |


5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
7. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
8. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu vai mikstu suku.

6 Galvenā vadība

6.1 Ierīces ieslēgšana

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

6.2 Ierīces izslēgšana

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

6.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.

2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padoms: Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

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



Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.


7 Ātrā uzkarsēšana

Lai ietaupītu laiku, uzsildīšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju. Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C. Pēc ātrās uzkarsēšanas ieteicams izmantot šādus karsēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 

7.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkarsēšanu .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.
- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, karsēšanas rādījums nodziest.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

8 Tīrīšana un kopšana

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

8.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos tīrīšanas līdzekļus, kamēr ierīce aizvien ir silta.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Pirms nākamās uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

levērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "*Ierīces tīrīšana*", Lappuse 11

Iekārta

| Virsmas | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | Norādījumi |
|---|--|--|
| Nerūsējošais tērauds | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām | Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķu, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi uzklājiet plānā kārtā. |
| Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas Piem., vadības panelis | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. |
| Pogas | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenoņemiet un neberziet. |

Iekārtas pārsegs

| Zona | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | Norādījumi |
|-----------------|--|---|
| Durvju stikli | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis | Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → " <i>Ierīces durvis</i> ", Lappuse 12 |
| Durvju pārsegs | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis: ▪ Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu pamaatīgu tīrīšanu, noņemiet pārsega pārsegplāksni. → " <i>Ierīces durvis</i> ", Lappuse 12 |
| Durvju rokturis | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis | Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura. |

Sildvirsmas

| Zona | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | Norādījumi |
|-----------------------------------|--|---|
| Emaljētas virsmas | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis | Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmas pēc tīrīšanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu. Piezīmes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas darbību. ▪ Plānu cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas darbību. Šos nosēdumus var notīrīt ar citronskābi. |
| Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis | Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. |

| Zona | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | Norādījumi |
|-----------|---|--|
| Statīvs | <ul style="list-style-type: none"> Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 11</p> |
| Piederumi | <ul style="list-style-type: none"> Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p> |

8.2 Ierīces tīrīšana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 9

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām varat izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 10
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

8.3 Nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšana

1. Ievērojiet informāciju par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu slīpējuma virzienā.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu.

Padoms: Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos.

9 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodalījumu, statīvus var izņemt.

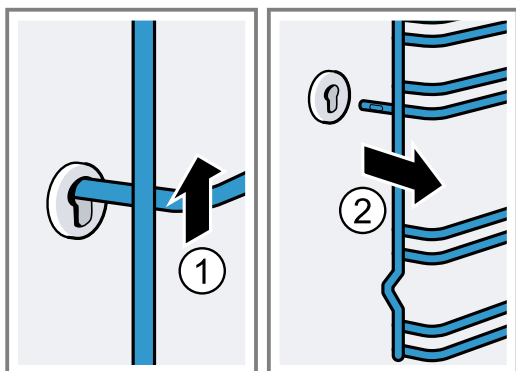
9.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

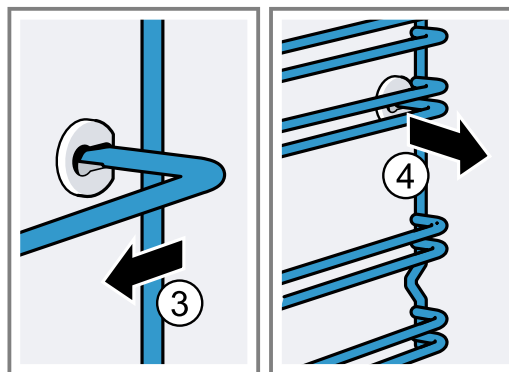
Statīvi var būt ļoti karsti.

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

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

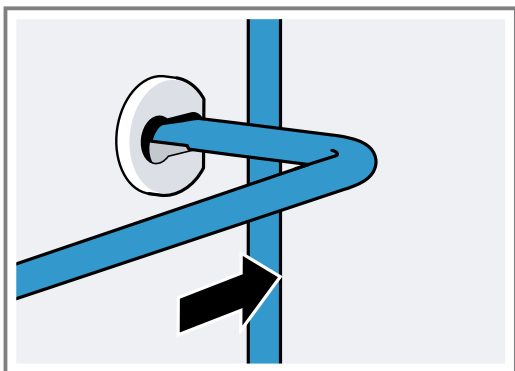


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

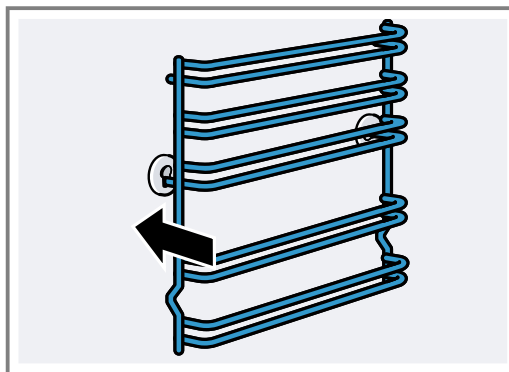


9.2 Statīvu ievietošana

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



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



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

10 Ierīces durvis

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

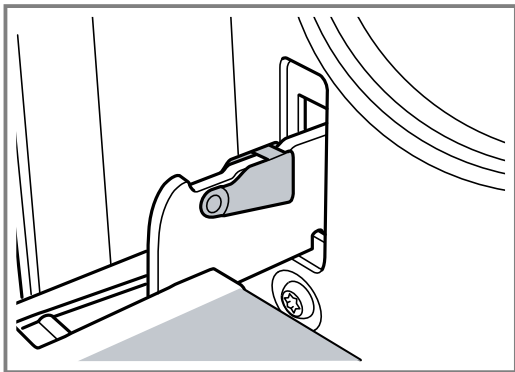
10.1 Durvju viras

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

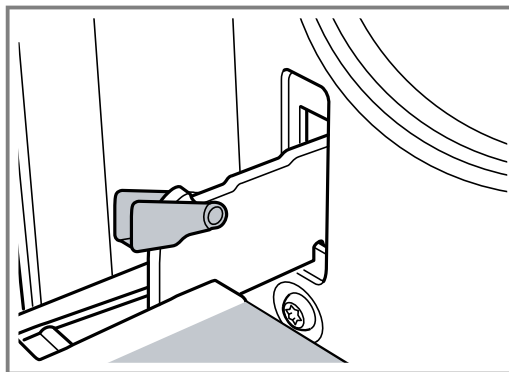
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

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



Tās nevar izcelt no virām.

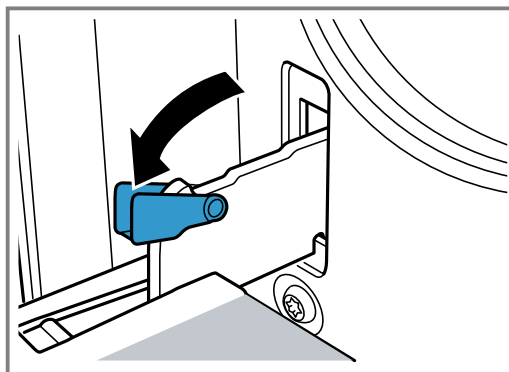
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



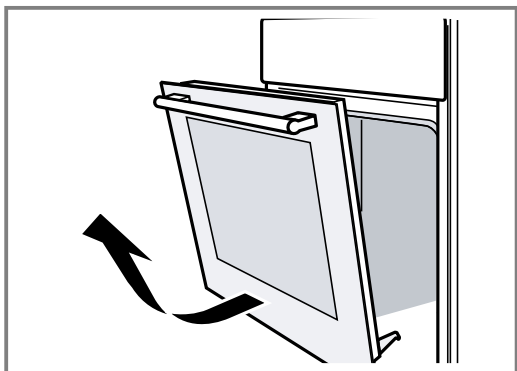
Viras nevar aizcirsties.

10.2 Ierīces durvju noņemšana

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



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



10.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

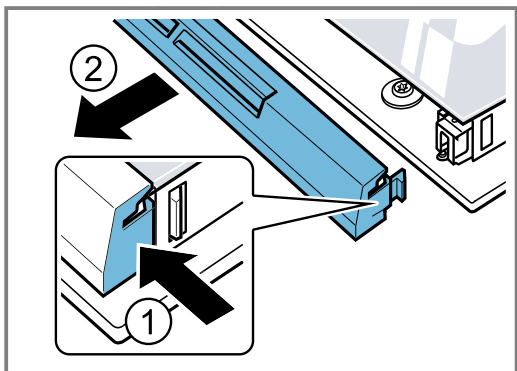
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjušus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

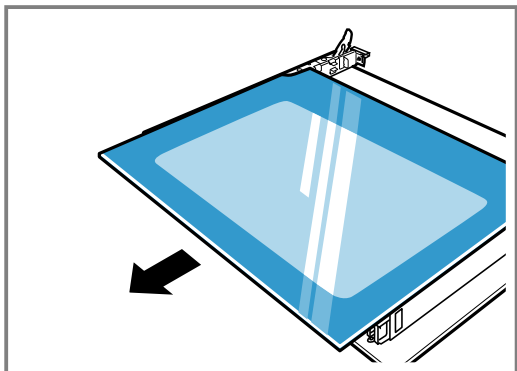
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet cimdus.

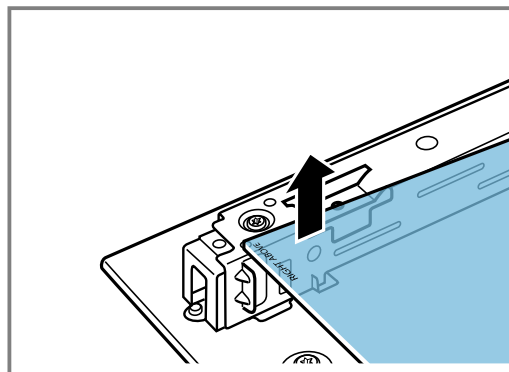
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 12
2. Novietojiet tās uz dvielja ar rokturi uz leju.
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



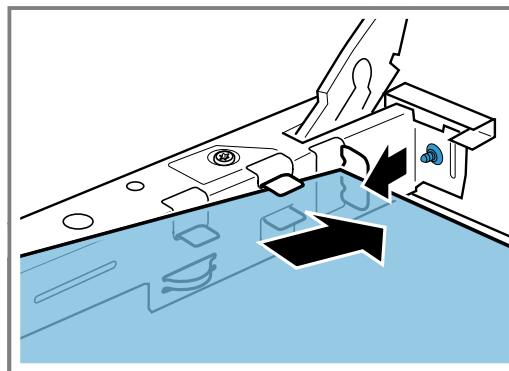
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



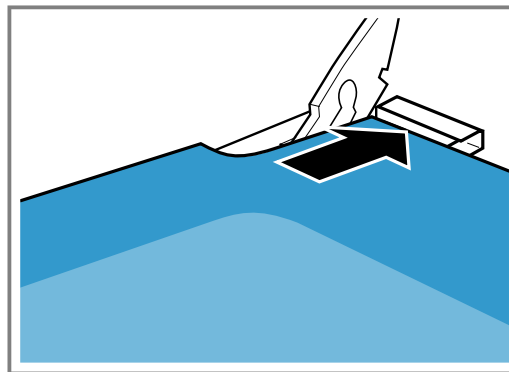
10.4 Durvju stiklu uzstādīšana

Uzstādot pievērsiet uzmanību tam, lai uzraksts „right above” nebūtu apgriezts otrādi.

1. Iebīdīet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



2. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdīet slīpi virzienā uz aizmuguri.



Ievadiet stiklu abās atverēs apakšpusē. Gludajai stikla virsmai ir jābūt vērstai uz āru.

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to.
Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.
4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.
→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 13

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

10.5 Ierīces durvju ievietošana

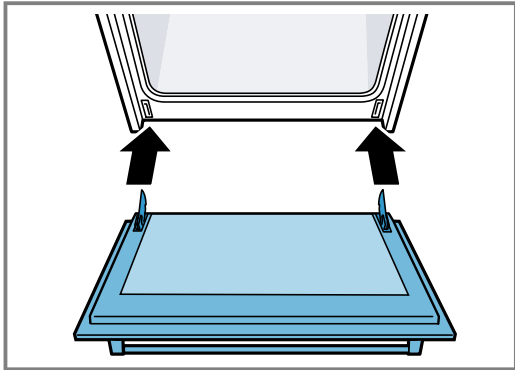
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērstā secībā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

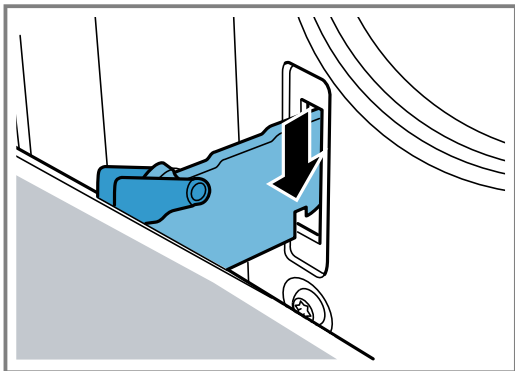
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

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

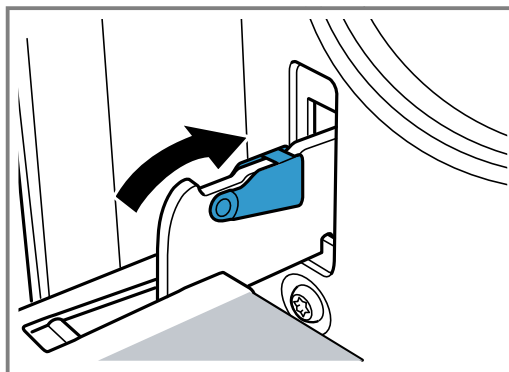
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

10.6 Durvju papildu drošība

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

► Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

11 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 16

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

11.1 Darbības traucējumi

| Traucējums | Cēlonis un problēmu novēršana |
|---------------------|--|
| Iekārta nedarbojas. | Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. <ul style="list-style-type: none"> ► Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. |
| | Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. <ul style="list-style-type: none"> ► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. |
| | Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> ► Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. |

Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

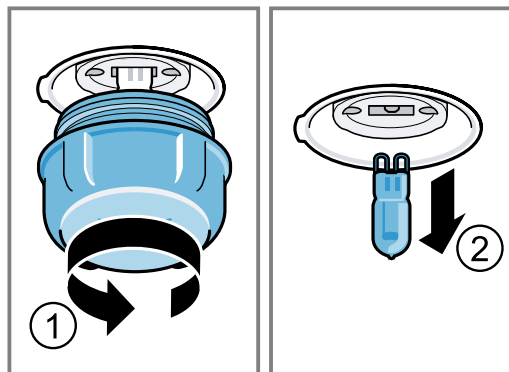
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
 - Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
 - Nomainīti ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā ieklājiet trauku dvieli.
 2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi.
 3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodaļuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

12 Transportēšana un likvidēšana

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

12.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

12.2 Ierīces transportēšana

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

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

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

13 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

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

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

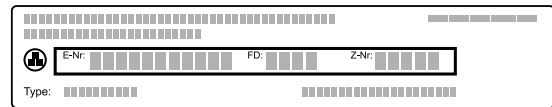
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

13.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

14 Labākam rezultātam

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

14.1 Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

Piezīme:

Pirmajā ierīces lietošanas reizē ņemiet vērā šādu svarīgu informāciju:

- → "Drošība", Lappuse 2
- → "Elektroenerģijas taupīšana", Lappuse 5
- → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 4

1. Izvēlieties piemērotu ēdienu no ēdienu pārskata.

Piezīme: Ja neatrodāt tieši tādu ēdienu vai lietojumu, kādu vēlaties pagatavot vai veikt, orientējieties pēc līdzīga ēdiena.

2. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.

3. Izvēlieties piemērotus traukus un piederumus. Izmantojiet iestatīšanas ieteikumos minētos traukus un piederumus.

4. Ierīci iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.

5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

6. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

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

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

14.2 Derīgi zināt

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms izvēlieties mazākās vērtības un, ja nepieciešams, nākamajā reizē pārejiet uz lielākām.

Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot augstāku temperatūru. Šādi ēdiens kļūst gatavs tikai no ārpuses, bet neizcepas pilnībā.

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Šādi varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.

Iepriekšēja uzkaršēšana parasti nav nepieciešama. Ja tomēr vēlaties uzkaršēt iepriekš, cepšanas laiks salīdzinājumā ar norādīto samazināsies par dažām minūtēm.

Gatavojot noteiktus ēdienus, ir nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana. Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkaršēšanas.

- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet. Tādējādi iegūsiat optimālu gatavošanas rezultātu un ietaupīsiet līdz pat 20% enerģijas.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.

Oriģinālie piederumi ir optimāli pielāgoti gatavošanas nodalījumam un karsēšanas režīmiem.

Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

Kondensāta veidošanās

Šeit uzzināsiet, kā rodas kondensāts, kā nepieļaut bojājumus un kā mazināt kondensāta veidošanos.

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

Lai nepieļautu bojājumus, noslaukiet kondensātu.

Ierīces iepriekšēja uzkaršēšana mazina kondensāta veidošanos.

Cepampapīrs

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

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

Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

| Cepšana vienā līmenī | Augstums |
|--|----------|
| piebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai veidne uz restēm | 2 |
| nepiebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai cepamajā plātī | 2–3 |

| Cepšanai vairākos līmeņos | Augstums |
|---------------------------|----------|
| Universālā panna | 3 |
| Cepamā plāts | 1 |
| Veidnes uz restēm: | Augstums |
| pirmās restes | 3 |
| otrās restes | 1 |

| Cepšana trīs līmeņos | Augstums |
|----------------------|----------|
| Cepamās plātis | 5 |
| Universālā panna | 3 |
| Cepamās plātis | 1 |

Piezīmes

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

Cepšana un grilēšana uz restēm

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

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

Cepšana traukā

Ēdienu, kas pagatavots traukā, var ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pasniegt šajā pašā traukā. Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

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

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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

Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītas, cepšanai gatavas, ledusskapja temperatūrā esošas gaļas, putnu gaļas un zivs ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

UZMANĪBU!

- Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.
 - ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.
- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatni nosedziet ar šķidrumu aptuveni 1–2 cm dziļumā.

- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.
- Grilējamus produktus apgrieziet otrādi, izmantojot grila knaibles. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāliet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Padomi cepšanai un sautēšanai

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

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

Padomi gatavošanai bez akrilamīda

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

| Ēdiens | Padoms |
|-----------------------|--|
| Vispārīga informācija | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jāizmanto iespējami īsāks gatavošanas laiks. ▪ Ēdienu apbrūniniet zeltaini dzeltenu, nevis pārāk tumšu. ▪ Izmantojiet lielus, biežus pārtikas produktus. Tie satur mazāk akrilamīda. |

| Ēdiens | Padoms |
|-------------------------------|---|
| Cepšana cepeškrāsnī | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas, nepārsniedzot 200 °C. ▪ Karstā gaisa režīmā iestatiet temperatūru, kas nepārsniedz 180 °C. |
| Cepumi | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apziediet parastos vai apaļos cepumus ar olu vai olas dzeltenumu. Tas samazina akrilamīda veidošanos. |
| Fritēti kartupeļi cepeškrāsnī | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fritētos kartupeļus uz plāts izklājiet vienmērīgi vienā kārtā. ▪ Uz vienas plāts cepiet vismaz 400 g, lai fritētie kartupeļi neizkalstu. |

14.3 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Ieteicamie iestatījumi kūkām un konditorejas izstrādājumiem











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

Padomi cepšanai














Esam sagatavojuši padomus labam cepšanas rezultātam.

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

Ieteicamie iestatījumi**Kūkas veidnēs**

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

Plātsmaize

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C | Ilgums minūtēs |
|--|---------------------------------------|----------------------------|---|------------------------|-----------------------|
| Biskvīta kūka ar pildījumu | Universālā panna | 3 |  | 160–180 | 20–45 |
| Biskvīta kūka, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 140–160 | 30–55 |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu | Universālā panna | 2 |  | 170–190 | 25–35 |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 160–170 | 35–45 |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu | Universālā panna | 2 |  | 160–180 | 60–90 |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu | Universālā panna | 3 |  | 170–180 | 25–35 |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 150–170 | 20–30 |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu | Universālā panna | 3 |  | 160–180 | 30–50 |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 150–170 | 40–65 |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris | Universālā panna | 2 |  | 160–170 | 35–40 |
| Biskvīta rulete | Universālā panna | 2 |  | 170–190 ¹ | 15–20 |
| Strūdele, salda | Universālā panna | 2 |  | 190–210 | 55–65 |
| Strūdele, saldēta | Universālā panna | 3 |  | 200–220 | 35–40 |

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.



Rauga mīklas cepumi

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

Cepumi

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

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

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

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

Padomi nākamai cepšanas reizei

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

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

Tēma

Kūka no ārpuses ir gatava, bet vidū nav izcepta.

Padoms

- Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.
- Pievienojiet mazāk šķidruma.

Kūka ar sulīgu pildījumu:

- Izceptiet pamatni iepriekš.
- Apkaisiet izcepto pamatni ar mandelēm vai rīvmaizi.
- Uzlieciet pamatnei pildījumu.

Kūku apgāžot, tā neatdalās no veidnes.

- Ļaujiet kūkai pēc cepšanas 5–10 minūtes atdzist.
- Ar nazi uzmanīgi atdaliet kūkas malu.
- Vēlreiz apgāziet kūku un vairākas reizes pārklājiet cepšanas veidni ar slapju, aukstu drānu.
- Nākamajā reizē ietaukojiet cepšanas veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

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











UZMANĪBU!

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

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

Ieteicamie iestatījumi

Maize un smalkmaizītes

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C | Ilgums minūtēs |
|--|--|---------------------|---|----------------------|----------------|
| Maize, 750 g, taisnstūra veidnē un klonā | Universālā panna vai Taisnstūra veidne | 2 |  | 180–200 | 50–60 |
| Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un klonā | Universālā panna vai Taisnstūra veidne | 2 |  | 200–220 | 35–50 |
| Maize, 1 500 g, taisnstūra veidnē un klonā | Universālā panna vai Taisnstūra veidne | 2 |  | 180–200 | 60–70 |
| Pitas maize | Universālā panna | 3 |  | 220–230 | 20–25 |
| Pitas maize, saldēta ¹ | Universālā panna | 2 |  | 200–220 ² | 10–25 |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas | Universālā panna | 3 |  | 170–180 ² | 20–30 |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 160–180 ² | 15–25 |
| Maizītes, svaigas | Universālā panna | 3 |  | 200–220 | 20–30 |
| Grauzdiņi ar piedevām, 4 gab. | Režģis | 3 |  | 200–220 | 15–20 |
| Grauzdiņi ar piedevām, 12 gab. | Režģis | 3 |  | 220–240 | 15–25 |













¹ Gatavošana jāveic uz ierīces cepamās plāts.
² Iepriekš uzkarstējiet iekārtu.

Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas



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

Ieteicamie iestatījumi

Pica, sāļais pīrāgs un pikantās kūkas

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C | Ilgums minūtēs |
|---|---------------------------------|---------------------|---|----------------------|----------------|
| Svaiga pica | Universālā panna | 2 |  | 190–210 | 20–30 |
| Svaiga pica, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3+1 |  | 160–180 | 35–45 |
| Svaiga pica ar plānu pamatni | Universālā panna | 2 |  | 250–270 ¹ | 15–25 |
| Atdzesēta pica | Universālā panna | 2 |  | 190–210 ¹ | 10–15 |
| Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 1 gab. | Režģis | 2 |  | 190–210 | 15–25 |
| Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 2 gab. | Universālā panna + Režģis | 3+1 |  | 190–210 | 20–25 |
| Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 1 gab. | Režģis | 2 |  | 200–210 | 20–30 |
| Pica, saldēta, ar biezu pamatni, 2 gab. | Universālā panna + Režģis | 3+1 |  | 170–190 | 20–30 |
| Mazās picas, saldētas | Universālā panna | 3 |  | 190–210 | 10–20 |
| Pikanta kūka veidnē | Saliekamā veidne, Ø 28 cm | 3 |  | 170–190 | 50–60 |
| Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi | Tartes veidne | 1 |  | 210–230 | 40–50 |
| Pīrāgi | Sacepumu veidne | 2 |  | 170–190 | 55–65 |

¹ Iepriekš uzkarstējiet iekārtu.

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C | Ilgums minūtēs |
|----------------------------|------------------|---------------------|---|-----------------|----------------|
| Pīrādziņi ar tunci | Universālā panna | 3 |  | 180–190 | 35–45 |
| Jufkas mīklas izstrādājumi | Universālā panna | 1 |  | 210–220 | 30–40 |

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Sacepumi un gratēni

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

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

Varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

- Universālā panna: 2. līmenis

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





BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa.

Ieteicamie iestatījumi

Sacepumi un gratēni

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

Gaļa, putnu gaļa un zivs

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

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

Padomi gaļas, putnu gaļas un zivs gatavošanai

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, ievērojiet sniegtās norādes

Putnu gaļa

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

Gaļa

- Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai sadaliet to šķēlēs.
- Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar šķidrumu aptuveni 1/2 cm dziļumā.
- Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgrozāt cepeti, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērstā ādas puse.

- Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks.
- Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku ir ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma, un mērci var pagatavot tieši traukā.
- Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.
- Cepšanas laikā iztvaiko traukā esošais šķidrums. Ja vajadzīgs, papildiniet trauku ar karstu šķidrumu.
- Starp gaļu un trauka vāku jāpaliek vismaz 3 cm spraugai. Gaļa var uzbriest.
- Nepieciešamības gadījumā apcepjiet gaļu pirms sautēšanas. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai par aptuveni 1–2 cm.

Zivis

- Vesela zivs nav jāgroza.
- Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas nodalījumā peldešanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu.
- Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsnij piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.
- Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.

iv Labākam rezultātam

- Sautējot ielejiet traukā no divām līdz trim ēdamkarotēm šķidrums un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Ieteicamie iestatījumi

Putnu gaļa

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

Gaļa

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

¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

² Sākumā ielejiet traukā šķidrums, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

³ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁴ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

Zivis

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|--|------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|
| Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele | Režģis | 2 | | 2 | 20–25 ¹ |

¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavošanas līmenis | Karsēšanas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|--|------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|
| Zivs, grilēta, nesadalīta, 1 kg, piemēram, jūraskarūsa | Režģis | 2 | | 180–200 | 45–50 ¹ |
| Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piemēram, lasis | Režģis | 2 | | 170–190 | 50–60 ¹ |
| Zivs fileja, zivs steiks, 2–3 cm biezs, grilēts | Režģis | 3 | | 2 | 20–25 ¹ |

¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Padomi nākamajai cepšanas reizei

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

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

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

Dārzeni un piedevas

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

Ieteicamie iestatījumi

Dārzeni un piedevas

Ievērojiet norādījumus tabulā.

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

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.


Jogurta gatavošana

- Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
- 1 litru piena ar 3,5% tauku satura uzkarsējiet uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.

- Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
- Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
- Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

Ieteicamie iestatījumi

Jogurts

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

14.4 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

Informācija un iestatīšanas ieteikumi īpašiem gatavošanas veidiem un citam lietojumam, piemēram, lēnai sautēšanai vai konservēšanai.

Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt pārtikas produktus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ tiek koncentrētas aromātvielas. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un lieluma. Jo ilgāk produkti tiks žāvēti, jo labāks būs konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagrieziet produktus, jo ātrāk tiks sasniegtas žāvēšanas beigas un jo aromātiskāks saglabāsies produkts. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Ieteicamie iestatījumi





Žāvēšana

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

Piezīme:

Žāvēšanai izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

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

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

Mīklas raudzēšana

Ierīcē rauga mīklu var uzraudzēt ātrāk nekā istabas temperatūrā.

Mīklas raudzēšana

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

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

Sagatavošana žāvēšanai

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

3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.
4. Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums.
5. Turpiniet mīklas apstrādi un izveidojiet formu cepšanai.
6. Ievietojiet mīklu norādītajā ievietošanas līmenī.

Padoms: Ja vēlatiet ierīci iepriekš uzkarstēt, otro raudzēšanas posmu neizpildiet ierīcē.

Ieteicamie iestatījumi**Mīklas raudzēšana**

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

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

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu 5 minūtes.

Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

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

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

Ieteicamie iestatījumi**Atkausēšana**

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

14.5 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārēji norādījumi

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

Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

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

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

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

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

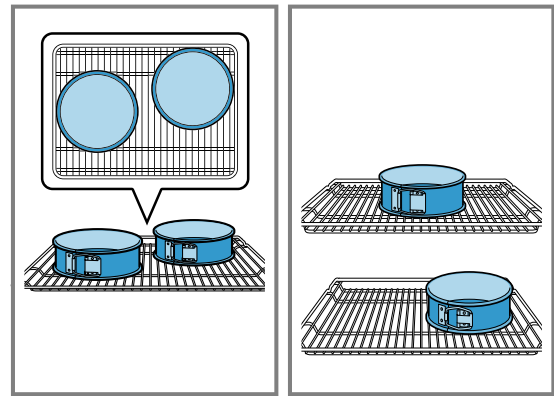
Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

iv Labākam rezultātam

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



Ieteicamie iestatījumi

Cepšana cepeškrāsnī

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

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

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

Grilēšana

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

15 Montāžas norādījumi

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



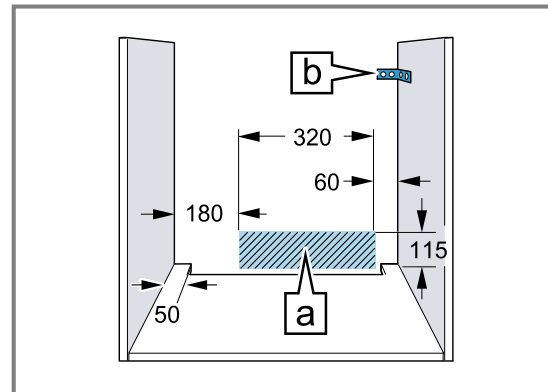
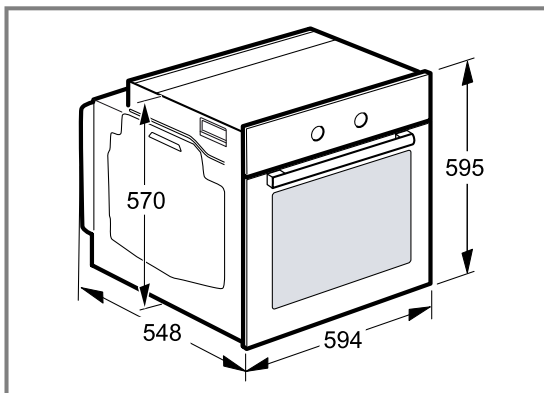
15.1 Svarīgi norādījumi

Šo ierīci ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa. Neizmantojiet durvju rokturi ierīces transportēšanai vai iebūvēšanai. Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.

- Drošu ekspluatāciju garantē tikai profesionāli veikta iebūve atbilstīgi šai montāžas pamācībai. Par bojājumiem, kas radušies nepareizas iebūves dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodaļuma un durvīm.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm, jo pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektrisko detaļu darbību.
- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos norādīti milimetros

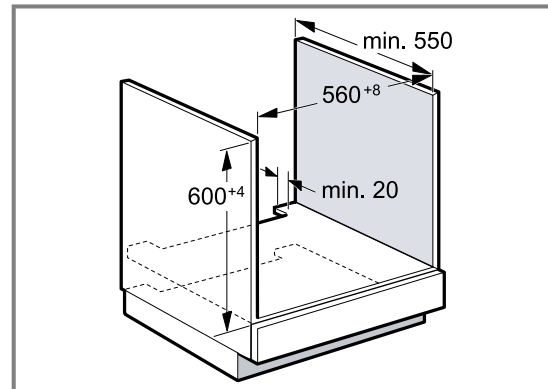
15.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri.



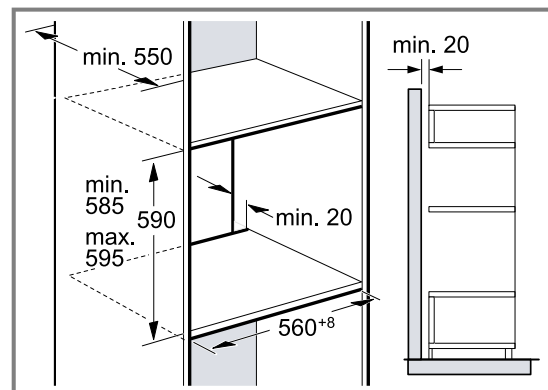
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvīrotajā laukumā A vai ārpus iebūvēšanas vietas.
- Nenostiprinātas mēbeles piestipriniet pie sienas ar standarta stūreni B.

15.3 Ierīces montāža zem darba virsmas



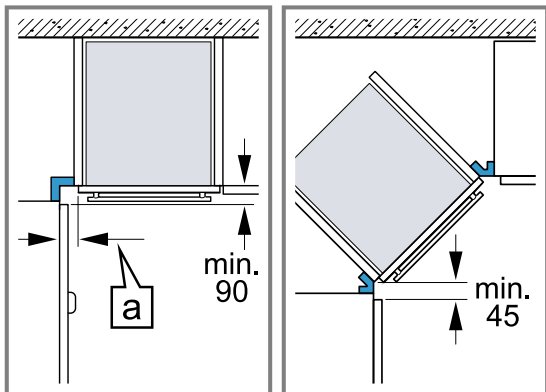
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Piestipriniet darba virsmu pie iebūves mēbeles.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācību.

15.4 Iebūvēšana augstajā skapī



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, noņemiet to.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

15.5 Iebūvēšana stūrī



- Iebūvējot ierīci stūrī, ņemiet vērā minimālos attālumus, lai varētu atvērt ierīces pārsegu. Attālums a ir atkarīgs no mēbeles paneļa un roktura biezuma.

15.6 Savienojums ar elektrotīklu

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Pirmo reizi pirms ierīces lietošanas pārliedzinieties, vai jūsu mājas elektrotīkls ir iezemēts un atbilst spēkā esošajām drošības prasībām. Ierīces uzstādīšana jāveic kvalificētam tehnikam. Ievērojiet gan vietējā elektroapgādes uzņēmuma noteikumus, gan vispārējos tiesību aktos noteiktās prasības. Ja nav pieejams aizsargvads vai instalācija ir izveidota nepareizi, retos gadījumos pastāv risks ar elektriskās strāvas triecienu izraisīt mantiskus bojājumus vai gūt smagas traumas, piemēram, izraisīt nāvi vai gūt ķermeņa traumas. Ražotājs neatbild par cilvēku savainojumiem vai ierīces bojājumiem, kas radušies nepareizi vai neprofesionāli izveidota elektrotīkla savienojuma dēļ.
- Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.
- Ierīce atbilst I drošības klases prasībām, un to drīkst pievienot tikai pie iezemētas kontaktligzdas.
- Tīkla savienojuma kabeļa H05 V V-F 3G šķērsgrīzumam jābūt vismaz 1,5 mm². Vispirms jāpievieno dzeltenī zaļais aizsargvads, un ierīces pusē tam jābūt nedaudz garākam par abiem pārējiem vadiem.
- Atbilstīgi drošības noteikumiem jāuzstāda visu polu atdalītājs ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots, izmantojot iezemētu un jebkurā laikā viegli pieejamu kontaktligzdu, atdalītāja uzstādīšana nav nepieciešama.
- Montāžas laikā jānodrošina aizsardzība pret saskari ar bīstamām ierīces daļām.
- Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja pieslēgums nav izveidots pareizi, iespējami iekārtas bojājumi.
- Pievienojiet cepeškrāsni atbilstoši datu plāksnītē norādītajai informācijai.
- Novietojiet pievienojamo ierīci iebūves skapja priekšā. Savienojuma kabelim jābūt pietiekami garam. Uzmanību! Montāžas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai elektrokabelis netiktu iespiests un nesaskartos ar karstām ierīces daļām.
- Visus ar ierīci saistītos darbus, tostarp ierīces vadojuma nomainīšanu, drīkst veikt tikai klientu apkalpošanas dienesta pārstāvji.

15.7 Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliedzinieties, vai:

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- Pieskarieties tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas darbības laikā.
- Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.
- kontaktdakšas tips atbilst kontaktligzdas tipam;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama;
- vadu šķērsgrīzums ir pietiekams.
- tīkla vads nav salocīts, saspiests, izmainīts vai pārgriezts.
- tīkla vada nomainīšanu, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomainīšanai paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
- neizmantojat sadalītājus vai kontaktligzdu paneļus un pagarinātājus;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- tiekl izmantoti tikai tādi noplūdestrāvas aizsargslēdži, kuru tips ir apzīmēts ar simbolu . Tikai šis simbols nodrošina atbilstību pašlaik spēkā esošajām prasībām.
- tīkla vads nenonāk saskarē ar siltuma avotiem.

15.8 Savienojuma vads, kas aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Ierīci drīkst pievienot tikai pie atbilstoši noteikumiem ierīkotas kontaktligzdas ar aizsargkontaktu.

Ja pēc iebūvēšanas kontaktdakšai vairs nevar piekļūt, fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājiēriēce.

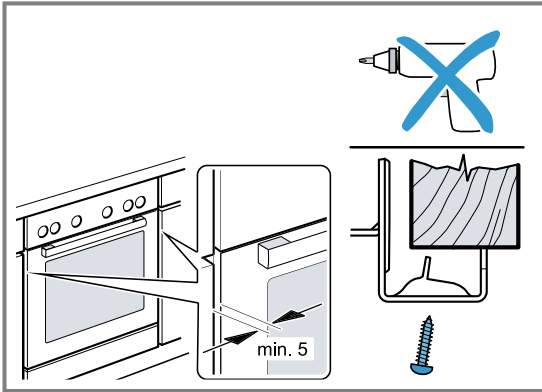
15.9 Savienojuma vads, kas nav aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Ierīci pie elektrotīkla drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

Fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājiēriēce. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja savienojums nebūs izveidots pareizi, ierīce var tikt sabojāta. Pievienojiet ierīci tikai atbilstoši savienojumu shēmai. Informācija par spriegumu atrodama uz datu plāksnītes. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot vērā krāsu kodējumu:

| Kabeļa krāsa | Kabeļa veids |
|---------------|--------------------------|
| Zaļa/dzeltena | Zemējuma kabelis |
| Zila | Neitrālais (nulles) vads |
| Brūna | Fāze (ārējais vads) |

15.10 Ierīces nostiprināšana



- Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.
- Pieskrūvējiet ierīci.

Spraugu starp darba virsmu un ierīci nenosedziet ar papildu līstēm.

Pie iebūves skapja sānu sienām neuzstādiet siltumizolācijas līstes.

Lai veiktu demontāžu, rīkojieties šādi:

- Atslēdziet ierīci no strāvas padeves.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001769204 (030814)

lv