

SIEMENS



Iebūvējama cepeškrāsns

HB20AB.12S

siemens-home.com/welcome

IV Lietošanas instrukcija

Register
your
product
online

Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	4
Bojājumu iemesli.....	5
Jūsu jaunā cepeškrāsns	5
Vadības panelis.....	5
Funkciju izvēles slēdzis.....	6
Temperatūras izvēles slēdzis.....	6
Gatavošanas telpa.....	6
Jūsu piederumi	6
Piederumu ievietošana.....	6
Papildpiederumi.....	7
Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri.....	8
Durtiņu bloķētājs.....	8
Pirms pirmās lietošanas	9
Cepeškrāsns uzkaršēšana.....	9
Piederumu tīrīšana.....	9
Cepeškrāsns iestatišana	9
Karsēšanas veids un temperatūra.....	9
Paātrinātā uzkaršēšana.....	9
Apkope un tīrīšana	10
Tīrīšanas līdzekļi.....	10
Statņu demontēšana un montēšana.....	10
Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.....	11
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	11
Ko darīt kļūmes gadījumā?	12
Kļūmju tabula.....	12
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa.....	12
Stikla pārsegs.....	12
Klientu apkalpošanas dienests	13
E numurs un FD numurs.....	13
Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	13
Enerģijas taupīšana.....	13
Videi draudzīga utilizācija.....	13
Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	13
Cepumi un kūkas.....	13
Padomi cepšanai.....	16
Gaļa, putnu gaļa, zivis.....	16
Padomi cepšanai un grilēšanai.....	19
Sacepumi, garnējums, tostermaizes.....	19
Gatavi produkti.....	20
Īpaši ēdieni.....	21
Atkausēšana.....	21
Žāvēšana.....	21
Pasterizācija.....	22
Akrilamīds pārtikas produktos	22
Testa ēdieni	23
Cepšana.....	23
Grilēšana.....	23

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.siemens-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.siemens-eshop.com**

Svarīgas drošības norādes

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

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

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

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. Lietošanas pamācībā *skatīt aprakstu „Piederumi”*.

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet 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.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Apdegumu risks!

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

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Savainošanās risks!

Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Neliciet 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.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabāiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atzdesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atzdesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet 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.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

Šeit jūs iepazīsities ar savu jauno cepeškrāsni. Mēs pastāstīsim, kā lietot vadības paneli un atsevišķus vadības elementus. Jūs iegūsiat informāciju par ēdiena gatavošanas telpu un piederumiem.

Vadības panelis

Šeit ir redzams vadības paneļa pārskats. Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.



Rokturslēdzī

Rokturslēdzī ir iegremdējami. Rokturslēdzī iebīdīšanai vai izbīdīšanai nospiediet slēdzi, kad tas ir nulles pozīcijā.

Funkciju izvēles slēdzis

Ar funkciju izvēles slēdzi varat iestatīt karsēšanas veidu.

Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
☉ 3D karstais gaiss	Kūciņām un konditorejas izstrādājumiem vienā līdz trijos līmeņos. Ventilators visā gatavošanas telpā vienmērīgi sadala aizmugurējā sienā iebūvētā apaļā sildelementa radīto siltumu.
☐ Karsēšana no augšas/apakšas	Kūciņu, sacepumu un liesu gaļas gabalu, piem., liellopa gaļas vai medījumu, gatavošanai vienā līmenī. Karstums vienmērīgi izplata no augšas un apakšas.
☒ Grilēšana ar karstu gaisu	Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs cepšana. Grila sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
☐ Grils, liels apjoms	Steiku, desiņu, tostermaižu un zivs gabalu grilēšanai. Uzkarst visa grilēšanas sildelementa virsma.
☐ Karsēšana no apakšas	Konservēšana un papildu cepšana vai apbrūnināšana. Karstums tiek padots no apakšpusēs.
☐ Paātrinātā uzkaršēšana	Ātra tukšas cepeškrāsns uzkaršēšana.
☒ Cepeškrāsns lampiņa	Cepeškrāsns lampiņas ieslēgšana.

* Karsēšanas veids, ar kuru atbilstoši EN50304 tika noteikta enerģijas efektivitātes klase.

Iestatīšanas laikā gatavošanas telpā iedegas cepeškrāsns iekšējais apgaismojums.

Temperatūras izvēles slēdzis

Temperatūru vai grilēšanas līmeni regulējiet ar temperatūras izvēles slēdzi.

Pozīcija	Nozīme
● Nulles pozīcija	Cepeškrāsns nekarsē.
50–270	Temperatūras diapazons Temperatūra gatavošanas telpā °C.
●, ●●, ●●●	Grila pakāpes Grilēšanas līmeņi liela apjoma grilam ☐.
	● = 1. pakāpe, viegls ●● = 2. pakāpe, vidējs ●●● = 3. pakāpe, spēcīgs

Kad cepeškrāsns karsē, virs temperatūras izvēles slēdža deg displeja lampa. Tā nodziest karsēšanas pauzēs.

Gatavošanas telpa

Gatavošanas telpā atrodas cepeškrāsns iekšējais apgaismojums. Dzesējošais ventilators pasargā cepeškrāsns iekšējās daļas no pārkaršanas.

Cepeškrāsns iekšējais apgaismojums

Darba režīmā gatavošanas telpā deg cepeškrāsns iekšējais apgaismojums. Noregulējot funkciju izvēles slēdzi pozīcijā ☒, varat ieslēgt apgaismojumu, nekarsējot ierīci.

Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm. Uzmanību! Neaizsedziet ventilācijas spraugas. Pretējā gadījumā cepeškrāsns pārkarīs.

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

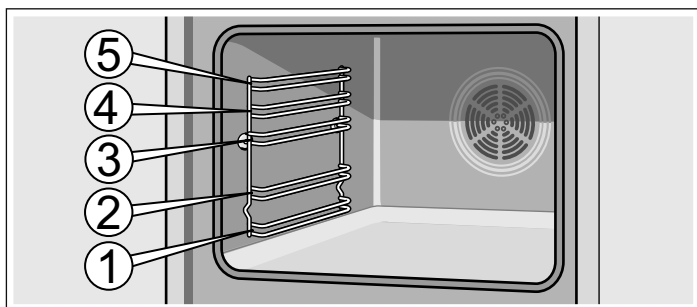
Jūsu piederumi

Piegādes komplektā iekļautie piederumi ir pielāgoti daudziem ēdieniem. Ievietojot piederumus gatavošanas telpā, raugiet, lai to iebīde notiktu pareizi.

Jūs varat iegādāties dažādus papildpiederumus, lai dažus ēdienus izdotos pagatavot vēl labāk un cepeškrāsns lietošana būtu daudz ērtāka.

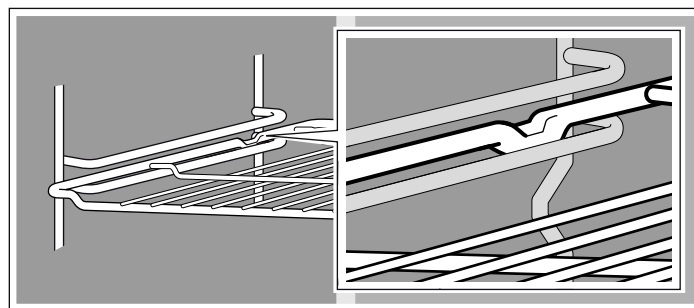
Piederumu ievietošana

Piederumus cepešanas nodalījumā var ievietot 5 dažādos augstumos. Vienmēr ievietojiet piederumus līdz atdurei, lai tie nepieskaras cepeškrāsns stikla durtiņām.



Piederumu var izvilk līdz pusei, līdz tas atduras. Tādējādi var viegli izņemt ēdienu.

Ievietojot piederumu cepešanas nodalījumā, pievērsiet uzmanību, lai trauka izliekums atrastos aizmugurē. Tikai tādā veidā to varēsiet ievietot.



Norādījums: Kad piederumi kļūst karsti, tie var deformēties. Kad tas atkal atdziest, deformācija izzūd. Tas neietekmē darbību.

Piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā. Lūdzu, norādiet HZ numuru.



Restes

Traukiem, kūku formām, cepšanai, grilēšanai un saldētiem ēdieniem.

Iebīdiet restes ar vaļējo malu pret cepeškrāsns durtiņām un ar izliekumu uz leju.



Emaljēta panna

kūkām un plāceņiem.

Ievietojiet pannu ar slīpo daļu cepeškrāsns durtiņu virzienā.



Universālā panna

sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, grilējot tieši uz restēm.

Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Plašu piedāvājumu savai cepeškrāsns atradīsiet mūsu prospektos vai internetā. Papildpiederumu pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Lūdzu, skatiet tirdzniecības dokumentāciju.

Ne katrs papildpiederums ir derīgs katrai iekārtai. Lūdzu, veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas iekārtas pilno nosaukumu (E Nr.).

Papildpiederumi	HZ numurs	Izmantošana
Režģis	HZ334000	Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamiem produktiem un saldētiem ēdieniem.
Emaljēta cepampanna	HZ331003	Kūkām un cepumiem. Ievietojiet cepampannu cepeškrāsns durtiņām ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Universālā panna	HZ332003	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī tauku savākšanai, ja grilējat tieši uz režģa. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsns durtiņām ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Ievietojamais režģis	HZ324000	Cepešiem. Režģi vienmēr ievietojiet universālajā pannā. Tādējādi tiek uztverti pilošie tauki un gaļas sula.
Grilēšanas panna	HZ325000	Grilēšanai bez režģa vai arī tauku savākšanai, lai cepeškrāsns nekļūtu pārāk netīrs. Izmantojiet grilēšanas pannu, tikai ievietojot to universālā pannā. Grilējot uz grilēšanas pannas: var izmantot tikai 1., 2. un 3. ievietošanas līmeni. Grilēšanas panna tauku savākšanai: universālo pannu kopā ar grilēšanas pannu ievietojiet zem režģa.
Picas panna	HZ317000	Ideāli piemērota picai, saldētiem produktiem vai lielām apaļām kūkām. Ar picas pannu var aizstāt universālo pannu. Novietojiet pannu uz režģa un rīkojieties atbilstoši tabulā sniegtajai informācijai.
Maizes panna	HZ327000	Maizes panna ir īpaši piemērota pašgatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, ja izstrādājumam vēlaties iegūt kraukšķīgu pamatni. Maizes panna vienmēr jāuzkarsē līdz ieteicamajai temperatūrai.
Emaljēta maizes panna ar nepiedegošu pārklājumu	HZ331011	Kūkas un plānos cepumus vieglāk noņemt no cepampannas. Ievietojiet cepampannu cepeškrāsns durtiņām ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Universālā panna ar nepiedegošu pārklājumu	HZ332011	Sulīgas kūkas, cepumus, saldētus ēdienus un lielus cepešus vieglāk noņemt no universālās pannas. Ievietojiet universālo pannu cepeškrāsns durtiņām ar slīpo malu pret cepeškrāsns durtiņām.
Profesionālā panna ar ievietojamo režģi	HZ333003	Īpaši piemērota liela ēdienu daudzuma pagatavošanai.
Profesionālās pannas vāks	HZ333001	Izmantojot vāku, profesionālo pannu var izmantot kā profesionālo cepeštrauku.
Stikla cepeštrauks	HZ915001	Stikla cepeštrauks piemērots sautētu ēdienu un sacepumu pagatavošanai cepeškrāsns durtiņām. Tas ir īpaši piemērots programmētai vai automātiskai cepšanai.
Teleskopiskās vadotnes		
Divu nodalījumu	HZ338250	Ar 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot.

Papildpiederumi	HZ numurs	Izmantošana
Trīs nodalījumu	HZ338352	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu izvilšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma	HZ338356	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns pilnībā, tos neapgāžot. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju	HZ338357	Ar 1., 2. un 3. līmeņa vadotnēm iespējams izvilkt piederumus no cepeškrāsns pilnībā, tos neapgāžot. Izvilšanas sistēmas vadotņu aizturis atvieglo papildpiederumu ievietošanu. Trīs nodalījumu pilnās izvilšanas sistēma ar atdures funkciju nav piemērota iekārtām ar grozāmo iesmu.
Pašattīrošās sānu sienas Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu	HZ339020	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar sānu sienām.
Pašattīroši griesti un sānu sienas Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu un salokāmu grila sildelementu	HZ329020	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar diviem cepeškrāsns gaismekļiem un salokāmu grila sildelementu	HZ329022	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar cepeškrāsns apgaismojumu, salokāmu grila sildelementu un cepeša termometru	HZ329027	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Iekārtas ar diviem cepeškrāsns gaismekļiem, salokāmu grila sildelementu un cepeša termometru.	HZ329028	Lai gatavošanas telpā darbības laikā notiktu pašattīrīšana, to var aprīkot ar griestiem un sānu sienām.
Garaiņu filtrs	HZ329000	Ar to var papildināt cepeškrāsns aprīkojumu. Garaiņu filtrs aiztur izplūdes gaisā esošās taukvielu daļiņas un neitralizē aromātu. Tikai iekārtām ar 6, 7 vai 8 kā otru E Nr. ciparu (piemēram, HB38AB570)
Tvaicēšanas sistēma	HZ24D300	Dārzeņu un zivju saudzīgai pagatavošanai.

Klientu apkalpošanas dienesta preču numuri

Klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā (atsevišķām valstīm ir pieejami e-veikali) varat

iegādāties kopšanas vai tīrīšanas līdzekļus, vai citus piederumus savām mājstāvēšanas iekārtām. Lūdzu, norādiet attiecīgās preces numuru.

Kopšanas drānas nerūsējošā tērauda virsmām	Preces Nr. 311134	Samazina netīrumu nosēdumus. Drānas ir piesūcinātas ar īpašu eļļu, tādējādi nodrošinot nerūsējošā tērauda iekārtu virsmu optimāla kopšanu.
Cepeškrāsns un grila tīrīšanas gēls	Preces Nr. 463582	Cepšanas nodalījuma tīrīšanai. Gēlam nav smakas.
Mikrošķiedru drāna ar šūnveida struktūru	Preces Nr. 460770	Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrīšanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru drāna vienā darba gājienā noņem ūdeņainos un taukainos netīrumus.
Durtiņu drošības ierīce	Preces Nr. 612594	Lai bērni nevarētu atvērt cepeškrāsns durtiņas Atkarībā no iekārtas durtiņu veida, drošības ierīce tiek pieskrūvēta dažādos veidos. Izlasiet durtiņu drošības ierīces instrukcijas.

Durtiņu bloķētājs

Jūsu ierīce ir aprīkota ar durtiņu bloķētāju. Tas tiek piestiprināts pie cepeškrāsns. Lūdzu, ievērojiet uzstādīšanas norādījumus.

Lai atvērtu durtiņas, spiediet bloķētāju uz augšu. Atkarībā no ierīces durtiņu veida bloķētājs var tikt pieskrūvēts dažādos veidos. Ievērojiet durtiņu bloķētājam pievienoto instrukciju. Aizverot cepeškrāsns durtiņas, raugieties, lai durtiņas nofiksētos.

Pirms pirmās lietošanas

Turpmāk ir uzskaitītas darbības, kuras jāveic pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas. Pirms tam izlasiet nodaļu *Drošības padomi un brīdinājumi*.

Cepeškrāsns uzkarsēšana

Lai novērstu jaunas ierīces smārdū, uzkarsējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsni. Vislabāk tam ir piemērota karsēšana no augšas/apakšas ☐ vienu stundu 240 °C. Uzmanieties, lai gatavošanas telpā neatrastos iepakojuma daļas.

Vēdiniet virtuvi, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet „Karsēšana no augšas/apakšas” ☐.
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru 240 °C. Pēc vienas stundas izslēdziet cepeškrāsni. Šim nolūkam pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Piederumu tīrīšana

Pirms piederumu pirmās izmantošanas reizes rūpīgi tos notīriet ar karstu sārmainu ūdeni un mīkstu drānu.

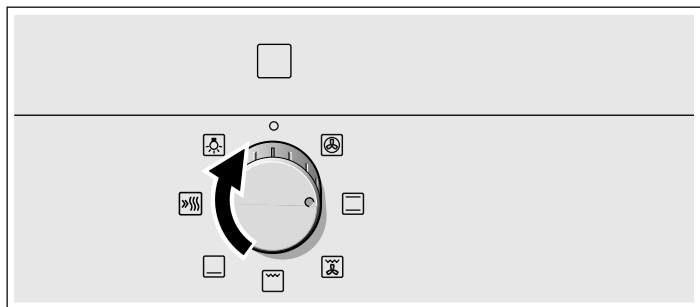
Cepeškrāsns iestatīšana

Jums ir dažādas iespējas veikt cepeškrāsns iestatījumus. Šeit jūs uzzināsiet, kā iestatīt nepieciešamo karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

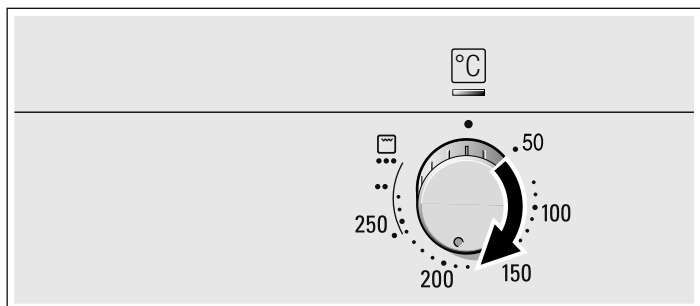
Karsēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: Karsēšana no augšas/apakšas ☐, 190 °C.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi noregulējiet karsēšanas veidu.



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



Cepeškrāsns sāk karsēt.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

Jebkurā brīdī varat mainīt karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi, izmantojot attiecīgo slēdzi.

Paātrinātā uzkarsēšana

Izmantojot paātrinātās uzkarsēšanas režīmu, jūsu cepeškrāsns īpaši ātri sasniegs iestatīto temperatūru.

Izmantojiet paātrinātās uzkarsēšanas režīmu, ja iestatītā temperatūra lielāka par 100 °C.

Lai pagatavotais ēdiens būtu vienmērīgi izcepies, ievietojiet to gatavošanas telpā tikai pēc tam, kad ir pabeigta paātrinātās uzkarsēšanas režīma darbība.

1. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz ☐.
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt. Virs temperatūras izvēles slēdža ir izgaismota rādījuma lampiņa.

Ātrās uzkarsēšanas funkcija ir pabeigta

Virš temperatūras slēdža nodziest indikatora lampiņa. Ievietojiet cepeškrāsni ēdienu un iestatiet vēlamo karsēšanas veidu.

Pārtrauciet ātrās uzkarsēšanas funkciju

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Apkope un tīrīšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu cepeškrāsns ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu, aprakstīts turpinājumā.

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības cepeškrāsns priekšējā daļā ir materiālu – stikls, plastmasa vai metāls – atšķirību dēļ.
- Joslās sakārtojušās ēnas uz durvju rūs atspīd no cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja tiek apdedzināta. Līdz ar to var rasties nelielas krāsas izmaiņas. Tas ir normāli un neietekmē ierīces darbību. Plāno paplāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu atšķirīgās virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju. Neizmantojiet

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
- metāla skrāpjus vai cietus tīrīšanas sūkļus,
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.

Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Vadības panelis	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Nerūsējošs tērauds	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma plankumus. Zem šādiem traipiem var sākties korozija. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drāniņu uzvediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Durvīņu stikli	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Gatavošanas telpa	Karsts skalošanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējoša tērauda stieplu tīrītāju vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Tīriet tikai aukstu gatavošanas telpu.
Cepeškrāsns iekšējās lampiņas stikla kupols	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drānu.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drānu. Neberziet.
Statīvs	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu vai birsti.
Teleskopiskās vadotnes	Karsts sārmais šķīdums: tīriet ar mitru drāniņu vai birsti. Lai notīrītu izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

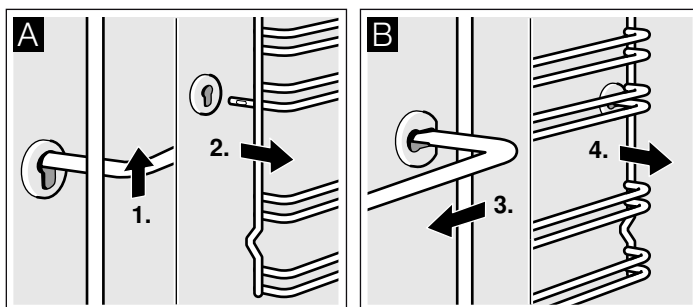
Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Piederumi	Karsts sārmais šķīdums: iemērciet un tīriet ar mitru drāniņu vai birsti.

Statņu demontēšana un montēšana

Jūs varat izņemt statnes, lai tās notīrītu. Cepeškrāsnij jābūt atdzisušai.

Statīva izņemšana

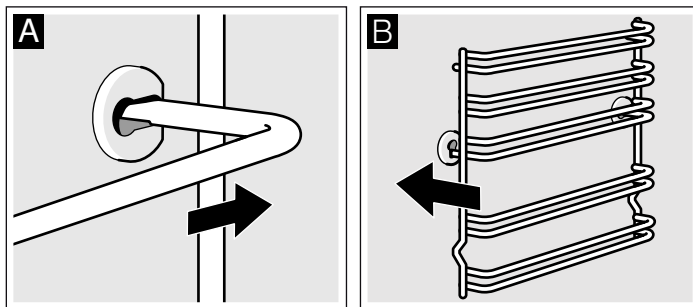
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Statīva tīrīšanai lietojiet mazgāšanas līdzekli un sūkli. Ja ir noturīgi netīrumi, izmantojiet suku.

Statņu montēšana

1. Vispirms ievietojiet statnes aizmugures buksē, un pastumiet to nedaudz uz aizmuguri (A attēls)
2. un tad iekariet to priekšējā buksē (B attēls).

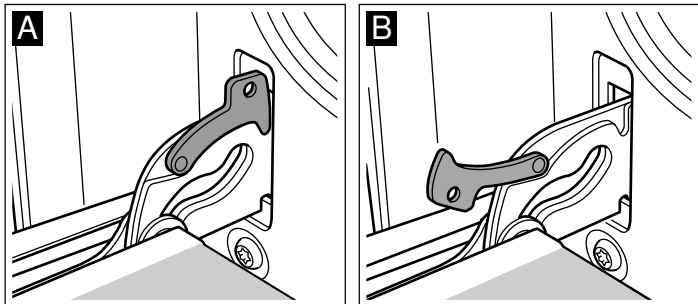


Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

Katram durtiņu šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir aiztaisītas (A attēls), cepeškrāsns durtiņas ir fiksētas. Tās nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir attaisītas (B attēls), lai izņemtu durtiņas, šarnīri ir bloķēti. Tie nevar aizvērties.

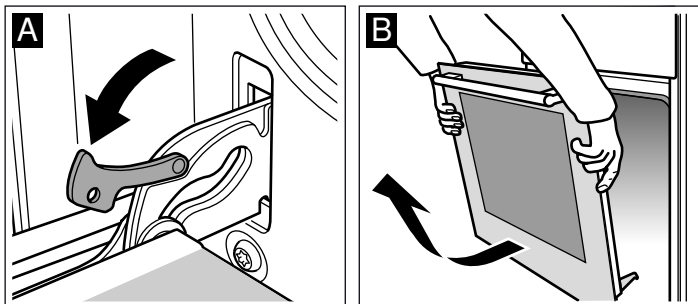


⚠ Savainojumu risks!

Ja šarnīri nav bloķēti, tie ar lielu spēku aizveras. Pievērsiet uzmanību tam, lai fiksēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aiztaisītas, vai arī tad, ja ir izņemtas cepeškrāsns durtiņas, fiksēšanas sviras būtu pilnībā attaisītas.

Durtiņu demontēšana

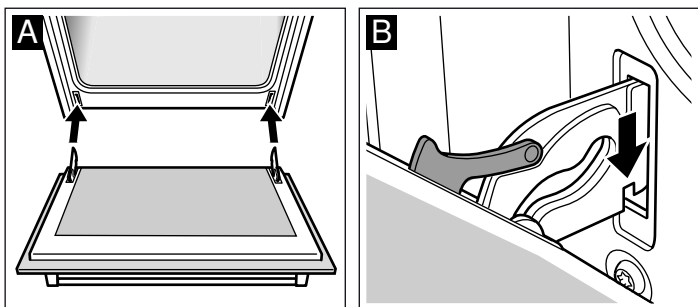
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



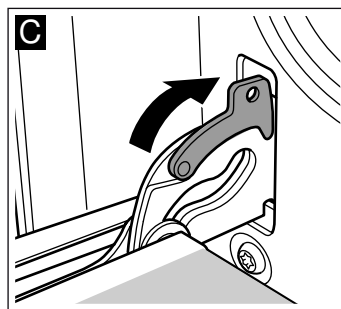
Durtiņu montēšana

Apgrieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepeškrāsns durtiņas, pievērsiet uzmanību tam, lai abi šarnīrus ievadītu tieši atverē (A attēls).
2. Šarnīra ierobam ir jāfiksējas abās pusēs (B attēls).



3. Atkal aiztaisiet abas fiksēšanas sviras (C attēls). Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



⚠ Savainojumu risks!

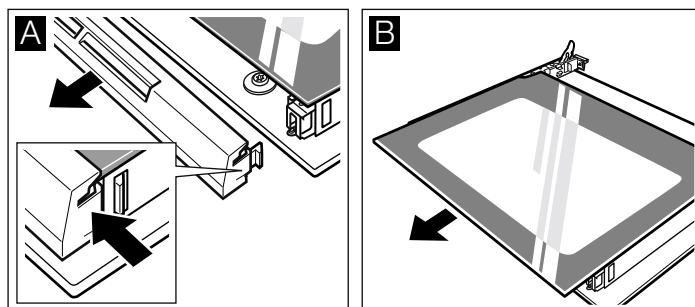
Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrit vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

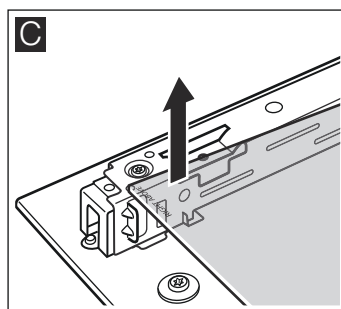
Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un ar rokturi uz leju novietojiet uz drānas.
2. Noskrūvējiet pārsegu cepeškrāsns durtiņu augšpusē. Šim nolūkam labajā un kreisajā pusē ar pirkstiem iespiediet uzliktņus (A attēls).
3. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu (B attēls).



4. Paceliet un izvelciet stiklu (C attēls).



Notīriet stiklus ar stikla tīrītāju un mīkstu drānu.

⚠ Savainošanās risks!

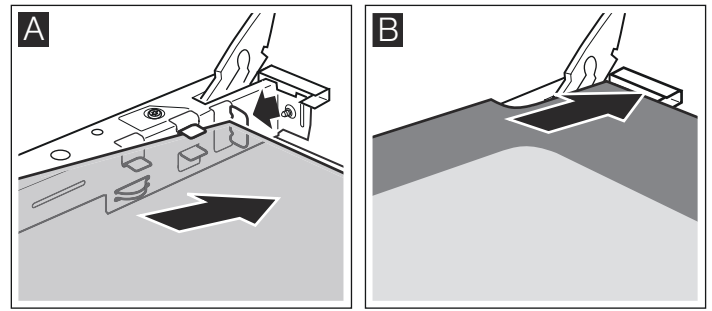
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Montāža

Uzstādot ievērojiet, lai kreisajā pusē uzraksts «right above» atrastos otrādi.

1. Ievietojiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri (A attēls).

2. Augšējo stiklu ievietojiet slīpi virzienā uz aizmuguri abos stiprinājumos. Gludajai virsmai jāatrodas ārpusē (B attēls).



3. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējiet to.

4. Iestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

Izmantojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

Ko darīt kļūmes gadījumā?

Ja noris iekārtas kļūme, bieži vien cēlonis ir viegli novēršams. Pirms klientu apkalpošanas dienesta izsaukšanas, izskatiet zemāk doto tabulu. Iespējams, ka kļūmi var novērst pašrocīgi.

Kļūmju tabula

Ja ēdiens neizdodas, skatiet sadaļā *Pārbaudīts mūsu pavāru studijā* sniegto informāciju. Tur jūs atradīsiet daudz noderīgas informācijas ēdiena gatavošanai.

Kļūme	Iespējamais cēlonis	Novēršana/norādes
Cepeškrāsns nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas zudums.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai nav bojāts drošinātājs. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves gaismas un citas virtuves iekārtas.
Cepeškrāsns nekarsē.	Putekļi uz kontaktiem.	Vairākas reizes pagrieziet slēdža rokturi turp un atpakaļ.

⚠ Elektrošoka risks!!

Nespeciālistu veikti remontdarbi ir bīstami. Remontdarbus drīkst veikt tikai mūsu apmācīti klientu apkalpošanas dienesta tehniķi.

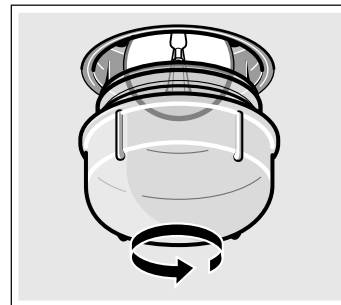
Cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma griestu lampas spuldzes nomaiņa

Ja cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Temperatūras izturīgas 40 vatu rezerves spuldzes varat iegādāties klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai norādītās spuldzes.

⚠ Elektrotraumas risks!

Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju.

1. Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet trauku dvieli, lai novērstu iespējamus bojājumus.
2. Izskrūvējiet no stikla veidoto apgaismojuma izkledētāju, griežot to pa kreisi.



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Ieskrūvējiet atpakaļ no stikla veidoto apgaismojuma izkledētāju.
5. Iznemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

Bojāts stikla pārsegs ir jānomaina. Piemērotus stikla pārsegus jūs varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja jūsu iekārtai ir nepieciešams remonts, jūsu rīcībā ir mūsu klientu apkalpošanas dienests. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, kā arī palīdzēsim izvairīties no nevajadzīgas tehniķu izsaukšanas.

E numurs un FD numurs

Lai varētu nodrošināt kvalitatīvu konsultāciju, zvanot, lūdzam norādīt ražošanas numuru (E-Nr.) un sagatavošanas numuru (FD-Nr.). Tipa plāksnīti ar numuriem atradīsit uz ierīces, pa labi no cepeškrāsns durvīm. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit varat ierakstīt savas ierīces datus un klientu servisa tālruņa numuru.

E Nr.

FD Nr.

Klientu dienests

Nemiet vērā, ka servisa tehniķa apmeklējums nepareizas lietošanas gadījumā arī garantijas laikā nebūs bezmaksas pakalpojums.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

Šeit sniegti padomi, kā cepšanas laikā ietaupīt enerģiju un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

- Pirms gatavošanas ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melnā krāsā nokrāsotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās labi uztver siltumu.
- Gatavošanas vai cepšanas laikā cepeškrāsns durvis atveriet pēc iespējas retāk.
- Vairākas kūkas vislabāk cept citu pēc citas. Tad cepeškrāsns vēl ir silta. Šādi saīsinās otrās kūkas cepšanas laiks. 2 kantainās formas varat novietot arī vienu blakus otrai.

- Ja gatavojat ilgāku laiku, cepeškrāsns varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā


Turpmāk tekstā mēs piedāvājam dažādu ēdienu izvēli ar optimālajiem iestatījumiem. Mēs jums paskaidrosim, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir piemērota jūsu ēdienam. Uzzināsi informāciju par piemērotiem piederumiem un augstumu, kādā tie jāievieto. Saņemsiet arī padomus par traukiem un sagatavošanu.


Norādījumi

- Tabulas vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā un tukšā cepšanas nodalījumā. Veiciet iepriekšējo uzkaršēšanu tikai tad, ja tas ir norādīts tabulā. Izklājiet cepšanas piederumu ar cepamo papīru tikai pēc iepriekšējās uzkaršēšanas.
- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.
- Izmantojiet cepšanas piederumus, kas ir piegādāti kopā ar iekārtu. Papildu piederumus varat iegādāties kā papildaprīkojumu specializētos veikalos vai klientu apkalpošanas dienestā. Pirms iekārtas lietošanas no cepšanas nodalījuma izņemiet nevajadzīgos traukus un piederumus.
- Izņemot karstus piederumus vai traukus no cepšanas nodalījuma, vienmēr izmantojiet divi.

Cepumi un kūkas

Cepšana vienā līmenī

Augšējā/apakšējā karsēšana  ir ideāli piemērota kūku cepšanai.

Ja jūs cepat, izmantojot 3D karsēšanas gaisu , lietojiet turpmāk norādītos piederumu ievietošanas augstumus.

- Kūkas formās: 2. augstums
- Kūkas uz pannas: 3. augstums

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet 3D karsēšanas gaisu .

Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:

- Universālā panna: 3. augstums
- Panna: 1. augstums

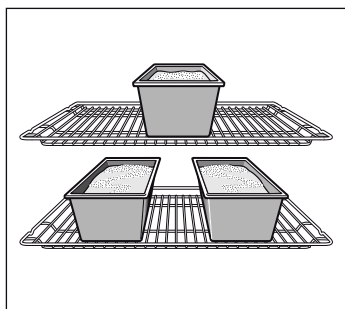
Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:

- Panna: 5. augstums
- Universālā panna: 3. augstums
- Panna: 1. augstums

Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.

Tabulā ir sniegta daudzas norādes jūsu ēdieniem.

Ja jūs cepat vienlaicīgi ar 3 kārbas formām, novietojiet tās uz restēm tā, kā norādīts attēlā.



Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

Lietojot gaišās cepšanas formas no plānu sieniņu metāla vai stikla formas, cepšanas laiks pagarinās un kūkas nav tik vienmērīgi brūnas.

Ja izmantojat silikona formas, rīkojieties atbilstoši ražotāja norādēm un receptēm. Silikona formas bieži ir mazākas par parastajām formām. Mīklas daudzums un receptes norādes var atšķirties.

Tabulas

Tabulās ir norādīts optimālais karsēšanas veids dažādiem cepumiem un kūkām. Temperatūra un cepšanas ilgums atkarīgs no mīklas īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Vispirms mēģiniet izmantot mazāko vērtību. Zemākā temperatūrā rodas vienmērīgāks brūnums. Ja nepieciešams, nākamajā reizē izmantojiet augstāku temperatūru.

Cepšanas laiks saīsinās par 5 līdz 10 minūtēm, ja jūs veicat iepriekšējo uzkarsēšanu.

Papildu informāciju atradīsiet nodaļā „Padomi cepšanai”, kas atrodas tabulu beigās.

Kūkas formās	Forma	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta kūka, vienkārša	apaļā/kantainā forma	2	☉	160-180	50-60
	3 kastes veida formas	3+1	☉	140-160	60-80
Biskvīta kūka, mīksta	apaļā/kantainā forma	2	☐	150-170	65-75
Tortes pamatne, biskvīta kūka	augļu pīrāga forma	3	☐	160-180	20-30
Mīksta augļu kūka, biskvīta mīkla	izjaukamā forma/kēksa forma	2	☐	160-180	50-60
Biskvīta pamatne, 2 olas (iepriekš uzkaršējiet)	augļu pīrāga forma	2	☐	160-180	20-30
Biskvīta torte, 6 olas (iepriekš uzkaršējiet)	izjaukama forma	2	☐	160-180	40-50
Smilšu mīklas pamatne ar malām	izjaukama forma	1	☐	170-190	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni*	izjaukama forma	1	☐	170-190	70-90
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	picas paplāte	1	☐	220-240	35-45
Rauga mīklas kēkss	izgāzamā kēksa veidne	2	☐	150-170	60-70
Pica, plāna pamatne ar nelielu daudzumu garnējuma (iepriekš uzkaršējiet)	picas paplāte	1	☐	250-270	10-15
Pikantās kūkas*	izjaukama forma	1	☐	180-200	45-55

* Ļaujiet kūkai apm. 20 minūtes nogatavināties izslēgtā, aizvērtā iekārtā.

Kūkas uz paplātes	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sausu pildījumu	cepampanna	2	☐	170-190	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	35-45
Biskvīta mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	2	☐	180-200	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	140-160	40-50
Rauga mīklas izstrādājumi ar riekstu pildījumu	cepampanna	3	☐	170-190	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	3	☐	160-180	40-50
	universālā panna + paplāte	3+1	☉	150-170	50-60
Smilšu mīklas izstrādājumi ar riekstu pildījumu	cepampanna	2	☐	170-190	20-30
Smilšu mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu, augļiem	universālā panna	2	☐	170-190	60-70
Šveiciešu kūciņa ar pildījumu	universālā panna	1	☐	210-230	40-50

Kūkas uz paplātes	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta rulete (cepeškrāsnī iepriekš sakarsējiet)	cepampanna	2	☐	170-190	15-20
Pītā maize no rauga mīklas no 500 g miltu	cepampanna	2	☐	170-190	25-35
Kēkss no 500 g miltu	cepampanna	3	☐	160-180	60-70
Kēkss no 1 kg miltu	cepampanna	3	☐	140-160	90-100
Strūdele, salda	universālā panna	2	☐	190-210	55-65
Pica	cepampanna	2	☐	210-230	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	180-200	40-50
Pica (iepriekšēja sakarsēšana)	universālā panna	2	☐	250-270	10-15
Bureks	universālā panna	2	☐	180-200	40-50

Cepumi	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Cepumi	cepampanna	3	☑	140-160	15-25
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	130-150	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☑	130-150	30-40
Smilšu cepumi (iepriekšējā sakarsēšana)	cepampanna	3	☐	140-150	30-40
	cepampanna	3	☑	140-150	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	140-150	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☑	130-140	40-55
Mandeļu cepumi	cepampanna	2	☐	100-120	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	100-120	35-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☑	100-120	40-50
Bezē kūkas	cepampanna	3	☑	80-100	100-150
Mafini	režģis ar mafinu paplāti	2	☐	170-190	20-25
	2 režģi ar mafinu paplātēm	3+1	☑	160-180	25-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	cepampanna	2	☐	210-230	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	cepampanna	3	☑	180-200	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	180-200	25-35
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☑	170-190	35-45
Rauga mīklas izstrādājumi	cepampanna	2	☐	180-200	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	160-180	25-35



Maize un smalkmaizītes

Ja vien nav norādīts citādi, cepot maizi, iepriekš sakarsējiet cepeškrāsnī.

Nekad neļaujiet karstā cepeškrāsnī ūdeni.

Maize un smalkmaizītes	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Rauga mīklas maize no 1,2 kg miltu	universālā panna	2	☐	270	5
				200	30-40
Maize ar ieraugu no 1,2 kg miltu	universālā panna	2	☐	270	8
				200	35-45
Plācenis	universālā panna	2	☐	270	10-15
Maizītes (iepriekš nekarsējiet)	cepampanna	3	☐	200-220	20-30
Maizītes no rauga mīklas, saldas	cepampanna	3	☐	180-200	15-20
				160-180	20-30
	universālā panna + paplāte	3+1	☑	160-180	20-30

Padomi cepšanai

Jūs vēlaties cept pēc savas receptes.	Skatieties līdzīgus ēdienus cepšanas tabulās.
Šādi var noteikt, vai kūksi ir gatavi.	Apmēram 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām ar kociņu ieduriet kūkas augstākajā vietā. Ja pie kociņa nepielīp mīkla, kūka ir gatava.
Kūka saplok..	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma vai arī iestatiet par 10 grādiem mazāku cepeškrāsns temperatūru. Ievērojiet receptē norādītos cepšanas laikus.
Kūka vidū ir augsta un sānos zemāka.	Neieļojiet izjaucamās formas malu. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet kūku ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša.	Ievietojiet to dziļāk, izvēlieties mazāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Ar zobu bakstāmo izduriet nelielus caurumus gatavajā kūkā. Tad uzpildiet uz tās augļu sulu vai alkoholu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku temperatūru un saīsiet cepšanas laiku.
Maize vai kūkas (piem., siera maizītes) izskatās labi, tomēr iekšpusē tās ir lipīgas (taukainas, ar ūdens joslām).	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet mazākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Kūkām ar sulīgu pildījumu vispirms izcepiet pamatni. Noklājiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un uzklājiet pildījumu. Ievērojiet receptes un cepšanas laikus.
Ceptais produkts ir nevienmērīgi brūns.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru – tad brūnums būs vienmērīgāks. Maigus produktus vai produktus, kas viegli bojājas, cepiet ar augšējo/apakšējo  karsēšanu vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pārklājies cepamais papīrs. Vienmēr apgrieziet cepamo papīru, lai tas atbilstu pannai.
Augļu kūkas apakšā ir pārāk gaišas.	Nākamreiz ievietojiet kūkas par vienu līmeni zemāk.
Augļu sula plūst pāri malām.	Nākamreiz izmantojiet dziļāko universālo pannu (ja tāda ir pieejama).
Nelieli cepumi no rauga mīklas cepšanas laikā pielīp cits pie cita.	Ap katru cepumu vajadzētu būt 2 cm attālumam. Tas dod pietiekamu vietu cepuma gabaliem uzrūgt un apbrūnēt.
Jūs esat cepis vairākos līmeņos. Augšējā pannā cepumi ir nedaudz tumšāki nekā apakšējās.	Cepšanai vairākos līmeņos vienmēr izmantojiet 3D karsēšanas gaisu  . Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir vienlaicīgi gatavi.
Cepot sulīgas kūkas, parādās kondensāts.	Cepšanas laikā var rasties ūdens tvaiki. Tie iziet caur durtiņām. Ūdens tvaiki var nosēties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā. To izraisa fizikālas parādības.

Gaļa, putnu gaļa, zivis

Trauki

Jūs varat izmantot jebkurus siltumizturīgus traukus. Lieliem cepešiem ir piemērota arī universālā panna.

Vislabāk izmantot traukus no stikla. Pievērsiet uzmanību tam, lai vāks būtu piemērots cepetim un labi aizvērts.

Ja izmantojat emaljētus cepeštraukus, ielejiet nedaudz vairāk šķidruma.

Nerūsējošā tērauda cepeštraukiem brūnums nav tik izteikts un gaļa var būt nedaudz mazāk izsautēta. Pagariniet cepšanas laiku.

Vērtības tabulā

Trauki bez vāka = atvērti

Trauki ar vāku = slēgti

Ievietojiet traukus tieši restu vidū.

Novietojiet karstus stikla traukus uz sausa paliktņa. Ja paliktņis ir mitrs vai auksts, stikls var sprāgt.

Cepeši

Liesai gaļai pielejiet nedaudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. 1/2 cm augstumā.

Sautējumam pielejiet daudz šķidruma. Trauka dibenam vajadzētu būt nosegtam apm. 1–2 cm augstumā.

Šķidruma daudzums ir atkarīgs no gaļas veida un trauka materiāla. Ja gaļu gatavo emaljētā cepeštraukā, šķidrums ir jāpievieno nedaudz vairāk nekā, gatavojot stikla traukā.

Cepeštrauki no nerūsējoša tērauda ir maz piemēroti. Gaļa cepas ilgāk un kļūst mazāk brūna. Izmantojiet augstāku temperatūru un/vai ilgāku cepšanas laiku.

Grilēšana

Pirms grilēšanas apm. 3 minūtes cepeškrāsni uzkaršējiet un tad grilējamās ēdienus ievietojiet cepšanas nodalījumā.

Grilēšanas laikā cepeškrāsnij ir jābūt aizvērtai.

Grilējamajiem gabaliem vajadzētu būt pēc iespējas vienādā biezumā. Tad tie vienmērīgi apbrūnēs un būs sulīgi.

Apgrieziet gabalus pēc 2/3 no cepšanas laika.

Iesāliet steikus tikai pēc grilēšanas.

Novietojiet grilējamās gabalus tieši uz restēm. Atsevišķs grilējamais gabals izdosies vislabāk tad, ja to novietos restu vidējā apgabalā.

Papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula un cepeškrāsns paliks tīrāka.

Grilēšanas laikā pannu vai universālo pannu neievietojiet 4. vai 5. augstumā. Lielais karstums to deformē, un izņemšanas laikā var sabojāt cepšanas nodalījumu.

Grilēšanas sildelements ik pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Tas ir normāli. Šo operāciju biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.

Gaļa

Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.

Kad cepetis ir gatavs, tam vajadzētu vēl 10 minūtes palikt izslēgtā, slēgtā cepeškrāsnī. Tad gaļas sulas labāk sadalās.

Pēc cepšanas ietiniet rostbifu alumīnija folijā un atstājiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Cepot cūkgaļas cepeti ar cieto ādu, sagrieziet cieto ādu krusteniski un ievietojiet cepeti traukā ar cieto ādu uz leju.

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtes
Liellopu gaļa						
Sutināts liellopu gaļas cepetis	1,0 kg	ar vāku	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Liellopu gaļas fileja, vidēja	1,0 kg	bez vāka	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbifs, vidējs	1,0 kg	bez vāka	1	☒	220-240	60
Steiks, 3 cm biezs, vidējs		režģis + universālā panna	5+1	☐	3	15
Teļa gaļa						
Teļa cepetis	1,0 kg	bez vāka	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Teļa stilbs	1,5 kg	bez vāka	2	☐	210-230	140
Cūkgaļa						
Cepetis bez ādas (piem., skausts)	1,0 kg	bez vāka	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Cepetis ar speķa ādu (piem., plecs)	1,0 kg	bez vāka	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Cūkgaļas fileja	500 g	režģis + universālā panna	3+1	☒	220-230	30
Cūkgaļas cepetis, liess	1,0 kg	bez vāka	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Kūpināta cūkgaļa ar kaulu	1,0 kg	ar vāku	2	☐	200-220	70
Steiks, 2 cm biezs		režģis + universālā panna	5+1	☐	3	20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi		režģis + universālā panna	5+1	☐	3	10
Jēra gaļa						
Jēra mugura ar kaulu	1,5 kg	bez vāka	2	☒	190	60
Jēra stilbs bez kaula, vidējs	1,5 kg	bez vāka	1	☒	150-170	120
Medījumi						
Stirnas mugura ar kaulu	1,5 kg	bez vāka	2	☐	200-220	50
Stirnas stilbs bez kaula	1,5 kg	ar vāku	2	☐	210-230	100
Mežacūkas cepetis	1,5 kg	ar vāku	2	☐	180-200	140
Brieža cepetis	1,5 kg	ar vāku	2	☐	180-200	130
Trusis	2,0 kg	ar vāku	2	☐	220-240	60
Maltā gaļa						
Maltas gaļas cepetis	no 500 g gaļas	bez vāka	1	☒	180-200	80

Desiņas

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Desiņas		režģis + universālā panna	4+1		3	15

Putnu gaļa

Svara vērtības tabulā attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putnu gaļu.

Vispirms veselā putna gaļu ievietojiet uz restēm ar krūts daļu uz leju. * Apgrieziet pēc 2/3 no norādītā laika.

Cepeša gabalus, piemēram, tītara gabalus, apgrieziet pēc puses no norādītā laika. Putnu gaļas gabalus apgrieziet pēc 2/3 tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas no laika.

Cepot pīli vai zosi, caurduriet tās ādu zem spārnjiem. Tādējādi notecēs tauki.

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to cepšanas laika beigās iesmērē ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Putnu gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Vista, nesadalīta	1,2 kg	režģis	2		200-220	60-70
Vista, nesadalīta	1,6 kg	režģis	2		190-210	80-90
Vistas pusītes	pa 500 g	režģis	2		220-240	40-50
Vista porciju gabalos	pa 150 g	režģis	3		210-230	30-40
Vista porciju gabalos	pa 300 g	režģis	3		220-240	35-45
Vistas krūtiņa	pa 200 g	režģis	2		3	30-40
Pīle, nesadalīta	2,0 kg	režģis	2		190-210	100-110
Pīles krūtiņa	pa 300 g	režģis	3		240-260	30-40
Zoss, nesadalīta	3,5-4,0 kg	režģis	2		170-190	120-140
Zoss stilbiņi	pa 400 g	režģis	3		220-240	50-60
Jauns tītars, nesadalīts	3,0 kg	režģis	2		180-200	80-100
Tītara gaļas rulete	1,5 kg	bez vāka	1		190-210	110-130
Tītara krūtiņa	1,0 kg	ar vāku	2		180-200	80-90
Tītara stilbiņš	1,0 kg	režģis	2		180-200	90-100

Zivis

Pēc 2/3 apgroziet zivs gabaliņus.

Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgriez. Veselu zivi cepeškrāsnī lieciet peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu. Ja

zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, apaļu trauciņu, zivs būs stabilāka.

Gatavojot zivs fileju, pievienojiet pāris karotes šķidruma sautēšanai.

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Zivs, nesadalīta	aptuveni pa 300 g	režģis	2		2	20-25
	1,0 kg	režģis	2		210-230	45-55
	1,5 kg	režģis	2		180-200	60-70
	2,0 kg	ar vāku	2		180-200	70-80
Zivs karbonāde, 3 cm bieza		režģis	3		2	20-25
Zivs fileja		ar vāku	2		210-230	20-30

Padomi cepšanai un grilēšanai

Tabulā nav norādīti dati par cepeša svaru.	Izvēlieties vērtības atbilstoši nākamajam zemākajam svaram un pagariniet laiku.
Jūs varat pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.	Izmantojiet gaļas termometru (pieejams specializētos veikalos) vai veiciet «karotes pārbaudi». Ar karoti iespiediet cepetī. Ja cepetis ir ciets, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.
Cepetis ir pārāk tumšs un garoza dažās vietās ir apdegusi.	Pārbaudiet ievietošanas augstumu un temperatūru.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku vai arī pielejiet vairāk šķidruma.
Cepetis izskatās labi, tomēr mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamajā reizē izvēlieties lielāku trauku un izmantojiet mazāk šķidruma.
Izņemot cepeti rodas daudz tvaiku.	Tas ir normāli; to izraisa fizikālas parādības. Liela ūdens tvaiku daļa iziet caur tvaiku izeju. Tas var nosēties uz iekārtas paneļa vai uz blakus mēbelēm un nopilēt kondensāta veidā.

Sacepumi, garnējums, tostermaizes

Traukus vienmēr novietojiet uz režģa.

Ja grilējat tieši uz režģa, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Cepeškrāsns nekļūs netīra.

Sacepuma gatavības pakāpe atkarīga no trauka lieluma un sacepuma biezuma. Tabulā redzami skaitļi ir aptuvenas vērtības.

Ēdiens	Piederumi un trauki	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, Ilgums minūtēs grilēšanas līmenis
Sacepumi				
Salds sacepums	Sacepumu veidne	2	☐	180-200 50-60
Suflē	Sacepumu veidne	2	☐	170-190 35-45
	Porciju veidnes	2	☐	190-210 25-30
Nūdeļu sacepums	Sacepumu veidne	2	☐	200-220 40-50
Lazanja	Sacepumu veidne	2	☐	180-200 40-50
Gratējums				
Kartupeļu gratējums, svaigas piedevas, maks. 4 cm biezs	1 sacepumu veidne	2	☒	160-180 60-80
	2 sacepumu veidnes	1+3	☒	150-170 60-80
Tostermaize				
4 gab., ar pārklājumu	Režģis	3	☒	160-170 10-15
12 gab., ar pārklājumu	Režģis	3	☒	160-170 15-20

Gatavi produkti


Ņemiet vērā ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Ja trauku izklājat ar cepamo papīru, pievērsiet uzmanību tam, lai papīrs būtu piemērots izvēlētajai temperatūrai. Papīra izmēru pielāgojiet ēdiena apjomam.

Gatavošanas rezultāts ir ļoti atkarīgs no pārtikas produkta. Vēl negatavs produkts var būt apbrūnināts un nepilnīgi gatavs.

Ēdiens	Piederumi	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Saldēta pica					
Pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		190-210	15-25
	Universālā panna + režģis	3+1		180-200	20-30
Pica ar biezu pamatni	Universālā panna	2		180-200	20-30
	Universālā panna + režģis	3+1		170-190	25-35
Bagetes pica	Universālā panna	3		180-200	20-30
Maza pica	Universālā panna	3		190-210	10-20
Atdzesēta pica					
Pica (iepriekš uzkarst)	Universālā panna	3		190-210	10-15
Saldēti kartupeļu izstrādājumi					
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	20-30
	Universālā panna + paplāte	3+1		180-200	30-40
Kroketes	Universālā panna	3		200-220	20-25
Kartupeļu pankūkas, pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		210-230	15-25
Saldēti maizes izstrādājumi					
Maizītes, bagete	Universālā panna	3		170-190	10-20
Sāļie kliņģeri „Brezeln” (neizcepti)	Universālā panna	3		210-230	15-25
Pusgatavi maizes izstrādājumi					
Izceptas, uzsildāmas maizītes, bagetes	Universālā panna	3		190-210	10-20
	Universālā panna + režģis	3+1		160-180	20-25
Dažādi saldēti gaļas izstrādājumi					
Zivju pirkstiņi	Universālā panna	2		220-240	10-20
Cāļu gaļas gabaliņi, cāļu gaļas nageti	Universālā panna	3		200-220	15-25
Saldēta strūdele					
Strūdele	Universālā panna	3		200-220	35-40



Īpaši ēdieni

Zemā temperatūrā ar 3D karsēšanas gaisu  jums vienādi labi izdosies krēmais jogurts un irdena rauga mīkla.

Vispirms no cepšanas nodalījuma izņemiet piederumus, iekaramās restes vai teleskopiskās izņemšanas vadotnes.

Jogurta sagatavošana

1. Uzvāriet 1 litru piena (3,5 % tauku saturs) un atdzesējiet līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Iepildiet tasēs vai nelielos traukos ar noskrūvējamiem vākiem un pārklājiet ar foliju.

Ēdiens	Trauki	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
Jogurts	Tases vai trauki ar noskrūvējamu vāku	novietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena 	50 °C iepriekšējā uzkarsēšana 50 °C	5 minūtes 8 stundas
Rauga mīklas uzrūgšana	Siltumizturīgi trauki	ievietojiet uz cepšanas nodalījuma dibena 	50 °C iepriekšējā uzkarsēšana Izslēdziet iekārtu un ievietojiet rauga mīklu cepšanas nodalījumā	5-10 minūtes 20-30 minūtes

Atkausēšana


Atkausēšanas ilgums atkarīgs no pārtikas produktu veida un daudzuma.

Ņemiet vērā ražotāja norādījumus uz iepakojuma.


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

Putna gaļu uzlieciet uz šķīvja ar krūtiņas pusi uz leju.

Saldēti produkti

Saldēti produkti	Piederumi	Novietojuma augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra
Piem., putukrējuma tortes, biskvīta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, cālis, desa un gaļa, maize un smalkmaizītes, kūkas un citi cepumi	Režģis	1		Temperatūras izvēles slēdzis paliek izslēgts.

Žāvēšana

Izmantojot 3D karsēšanas gaisu , jūs varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus.





Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus un kārtīgi tos nomazgājiet.

Ļaujiet tiem nopilēt un nosusiniet tos.

Izklājiet universālo pannu un restes ar cepamo papīru vai pergamentpapīru.

Ļoti sulīgi augļi vai dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež.

Žāvētie augļi vai dārzeņi nekavējoties pēc žāvēšanas ir jānoņem no papīra.

Augļi un saknes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra	Ilgums
600 g ābolu gredzeni	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 5 stundas
800 g bumbieru gabali	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 8 stundas
1,5 kg plūmes	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 8–10 stundas
200 g garšaugi, tīrīti	Universālā panna + restes	3+1		80 °C	apm. 1½ stunda

Pasterizācija

Pasterizācijai traukiem un gumijas gredzeniem jābūt tīriem un lietošanas kārtībā. Izmantojiet pēc iespējas vienāda izmēra traukus. Vērtības tabulā attiecas uz viena litra apaļiem traukiem.

Uzmanību!

Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums un siltums. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai trauki putojas.

Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.
2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.
3. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

Augļi viena litra traukos

Āboli, jāņogas, zemenes

Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas

Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatīšana

1. 2. augstumā ievietojiet universālo pannu. Ievietojiet traukus tā, lai tie cits citam nepieskartos.
2. Universālajā pannā ielejiet ½ litru karsta ūdens. (apm. 80 °C).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.
4. Apakšējās karsēšanas iestatīšana
5. Iestatiet temperatūru: no 170 līdz 180 °C.

Pasterizācija

Augļi

Pēc apm. 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Izslēdziet cepeškrāsni.

Pēc 25–35 minūšu sildīšanas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma. Ja ēdienu cepšanas nodalījumā atstāj ilgāku laiku, var veidoties asni un tiek veicināta ievārīto augļu saskābšana.

Augļi viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Āboli, jāņogas, zemenes	izslēgt	apm. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas	izslēgt	apm. 30 minūtes
Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes	izslēgt	apm. 35 minūtes

Dārzeņi

Līdzko traukos sāk celties burbuļi, pārslēdziet temperatūru: 120–140 °C. Atkarībā no dārzeņu veida apm. no 35 līdz

70 minūtēm. Pēc šī laika izslēdziet cepeškrāsni un izmantojiet atlikušo siltumu.

Dārzeņi ar aukstu buljonu viena litra traukos

Gurķi

Sarkanās bietes

Briseles kāposti

Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti

Zirņi

no putām

–

apm. 35 minūtes

apm. 45 minūtes

apm. 60 minūtes

apm. 70 minūtes

Sildīšana

apm. 35 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes. Tie var sprāgt.

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas pirmām kārtām no augstā temperatūrā pagatavotiem labības un kartupeļu izstrādājumiem,

piem., kartupeļu čipsiem, frī, graudzētas maizes, maizītēm, maizes vai saldiem ceptiem produktiem (keksiem, piparkūkām).

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija

- Cepšanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.
- Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.
- Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.

Cepšana

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 200 °C.

Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 180 °C.

Plāceņi

Ar apakšējo/augšējo karsēšanu maks. 190 °C.

Ar 3D karsēšanas gaisu vai karsēšanas gaisu maks. 170 °C.

Olas vai olu dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepeškrāsns frī kartupeļi

Izvietojiet tos uz pannas vienmērīgi un vienādā augstumā. Vienā pannā cepiet vismaz 400 gramus, lai frī kartupeļi nepaliktu pārāk sausi

Testa ēdieni

Šīs tabulas ir sagatavotas pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu dažādu iekārtu pārbaudi un testēšanu.

Saskaņā ar EN 50304/EN 60350 (2009) vai IEC 60350.

Cepšana

Cepšana divos līmeņos:

Vienmēr zem pannas ievietojiet universālo pannu.

Cepšana trīs līmeņos:

Ievietojiet universālo pannu vidū.

Glazūras cepumi:

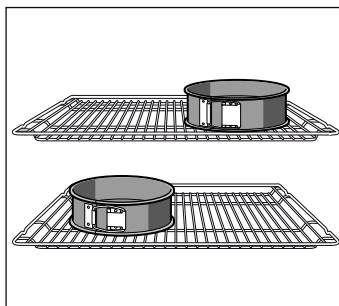
Produkti vienlaicīgi ievietotās pannas ne vienmēr ir gatavi vienlaikus.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 1. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet blakus vienu otrai.

Ābolu kūkas ar pārklājumu 2. līmenī:

Tumšās saliekamās formas novietojiet vienu virs otras, skatiet attēlu.



Kūkas saliekamajās formās no baltā skārda:

Cepšana 1. līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu ☐. Restu vietā izmantojiet universālo pannu un novietojiet uz tās saliekamo formu.

Norādījums: Cepot izmantojiet zemāko norādīto temperatūru.

Ēdiens	Piederumi un formas	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi (iepriekšējā sakarsēšana*)	cepampanna	3	☐	140-150	30-40
	cepampanna	3	☒	140-150	30-40
	universālā panna + paplāte	3+1	☒	140-150	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-140	40-55
Mazas kūciņas (iepriekšēja sakarsēšana*)	cepampanna	3	☐	150-170	20-35
	cepampanna	3	☒	150-170	25-35
	universālā panna + paplāte	3+1	☒	140-160	30-45
	2 cepampannas + universālā panna	5+3+1	☒	130-150	35-55
Ēdens biskvīts (iepriekšēja sakarsēšana*)	izjaucamā forma uz režģa	2	☐	160-170	30-40
Ēdens biskvīts	izjaucamā forma uz režģa	2	☒	160-170	30-45
Kūka ar ābolu pildījumu	režģis + 2 izjaucamās formas Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 režģi + 2 izjaucamās formas Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

* Iepriekšējai karsēšanai neizmantojiet ātrās uzkarsēšanas režīmu.

Grilēšana

Ja jūs pārtikas produktus novietojat tieši uz restēm, papildus 1. augstumā ievietojiet universālo pannu. Tā uztvers gaļas sulu, un cepeškrāsns būs tīrāka.

Ēdiens	Piederumi	Novietojuma līmenis	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Tostermaizes apbrūnināšana Iepriekš uzkarsējiet 10 minūtes	režģis	5	☐	3	1/2-2
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali* Neuzkarsējiet iepriekš	režģis + universālā panna	4+1	☐	3	25-30

* Pēc 2/3 laika apgroziet.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000861681 921211