

SIEMENS



Iebūvējama cepeškrāsns

HB674GC.1S

siemens-home.com/welcome

IV Lietošanas instrukcija

Register
your
product
online

Satura rādītājs

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Noteikumiem atbilstoša izmantošana | 4 |  | Cepeša termometrs | 15 |
|  | Svarīgas drošības norādes | 4 | | Karsēšanas veidi | 15 |
| | Vispārīgi | 4 | | Ievietojiet cepeša termometru gaļā. | 15 |
| | Halogēnspludze | 5 | | Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana | 16 |
| | Cepeša termometrs | 5 | | Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra | 16 |
| | Tīrīšanas funkcija | 5 |  | Brīvdienas režīms | 16 |
|  | Bojājumu iemesli | 6 | | Brīvdienas režīma startēšana | 16 |
| | Vispārīgi | 6 |  | Tīrīšanas funkcija | 17 |
|  | Vides aizsardzība | 6 | | Pirms tīrīšanas funkcijas | 17 |
| | Enerģijas taupīšana | 6 | | Pašattīrīšanās funkcijas iestatīšana | 17 |
| | Videi draudzīga utilizācija | 6 | | Pēc tīrīšanas funkcijas | 17 |
|  | Ierīces apraksts | 7 |  | Tīrīšanas līdzekļi | 18 |
| | Vadības panelis | 7 | | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | 18 |
| | Vadības sistēmas elementi | 7 | | Tīrības uzturēšana | 19 |
| | Displejs | 7 |  | Statīvs | 19 |
| | Darbības režīmu izvēlne | 8 | | Vadotņu izņemšana un ievietošana | 19 |
| | Karsēšanas veidi | 8 |  | Ierīces durvis | 20 |
| | Cita informācija | 9 | | Ierīces durvju izņemšana un ielikšana | 20 |
| | Gatavošanas nodalījuma funkcijas | 9 | | Durvju pārsega noņemšana | 21 |
|  | Aprīkojums | 9 | | Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana | 21 |
| | Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi | 9 |  | Kā rīkoties bojājuma gadījumā? | 23 |
| | Piederumu ievietošana | 10 | | Traucējumu tabula | 23 |
| | Papildpiederumi | 10 | | Pārsniegts maksimālais darbības ilgums | 23 |
|  | Pirms pirmās lietošanas reizes | 11 | | Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa | 23 |
| | Pirmā lietošanas reize | 11 | | Stikla pārsegs | 24 |
| | Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana | 11 |  | Servisa dienests | 24 |
|  | Ierīces apkalpe | 11 | | E numurs un FD numurs | 24 |
| | Ierīces ieslēgšana un izslēgšana | 11 |  | Pārbaudīts mūsu pavāru studijā | 24 |
| | Darbības režīma startēšana vai apturēšana | 12 | | Silikona veidnes | 24 |
| | Darbības režīmu iestatīšana | 12 | | Kūkas un cepumi | 24 |
| | Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana | 12 | | Maize un smalkmaizītes | 28 |
| | Ātrā uzkaršēšana | 12 | | Pica, pīrāgi un sālās kūkas | 30 |
|  | Laika funkcijas | 13 | | Sautējumi un suflē | 31 |
| | Taimeris | 13 | | Putnu gaļa | 32 |
| | Laiks | 13 | | Gaļa | 34 |
| | Beigu laiks | 13 | | Zivis | 36 |
|  | Bērnu aizsardzības sistēma | 14 | | Dārzeni un piedevas | 37 |
| | Aktivizēšana un deaktivēšana | 14 | | Jogurts | 38 |
| | Ierīces durvju bloķēšana | 14 | | Ekonomiskie karsēšanas veidi | 38 |
|  | Pamatiestatījumi | 14 | | Akrilamīds pārtikas produktos | 40 |
| | Iestatījumu maiņa | 14 | | | |
| | Iestatījumu saraksts | 14 | | | |
| | Pulksteņa laika maiņa | 15 | | | |

| | |
|-------------------------------|----|
| Lēna sautēšana | 40 |
| Žāvēšana | 41 |
| Konservēšana | 42 |
| Mīklas raudzēšana | 43 |
| Atkausēšana | 43 |
| Siltuma saglabāšana | 44 |
| Pārbaudes ēdieni | 44 |

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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 4000 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. → "Aprīkojums" 9. lappusē

Svarīgas drošības norādes

Vispārīgi

Brīdinājums – 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.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

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

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- 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.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

Halogēnspuldze

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepeša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Tīrīšanas funkcija

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atzdesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atzdesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīnās. Arī tad, ja durvīnās ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīnās darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru.
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Vides aizsardzība

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

Enerģijas taupīšana

- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.
- Darbības laikā ierīces durvis atveriet pēc iespējas retāk.
- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad gatavošanas telpa vēl ir silta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas telpā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.
- Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un 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.

Ierīces apraksts

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

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






- 1 Taustiņi**
Grozāmā izvēles slēdža labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu.
- 2 Grozāmais izvēles slēdzis**
Grozāmo izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusi.
- 3 Displejs**
Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai arī norādes.
- 4 Skārienjutīgie taustiņi**
Zem skārienjutīgajiem taustiņiem displeja kreisajā < un labajā > pusē atrodas sensori. Pieskarieties attiecīgajai bultiņai, lai izvēlētos funkciju.

Vadības sistēmas elementi

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

Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

| Taustiņi | Nozīme | |
|--|----------------------------------|---|
| iesl./izsl. („on/off”) | Ierīces ieslēgšana un izslēgšana | |
| menu | Izvēle | Atver darbības režīmu izvēlni |
|   | Informācija | Norādījumu attēlošana |
| | Bērnu drošība | Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana |
|  | Laika funkcijas | Laika funkciju izvēlnes atvēršana |

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgos taustiņus un grozāmo izvēles slēdzi. Displejā redzami pašreizējie iestatījumi.

| | | |
|--------------------------------|---------------------------------|--|
| »»»» | Ātrā uzkarsēšana | Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana un izslēgšana |
| start/stop | | Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana |
| Skārienjutīgie taustiņi | | |
| < | Taustiņš displeja kreisajā pusē | Navigācijai uz kreiso pusi |
| > | Taustiņš displeja labajā pusē | Navigācijai uz labo pusi |

Grozāmais izvēles slēdzis

Ar grozāmo izvēles slēdzi varat mainīt displejā redzamos iestatījumus un darbības režīmus.

Vairākumam izvēles sarakstu, piem., karsēšanas veidiem, pēc pēdējā punkta atkal seko pirmais. Piem., temperatūras režīmam grozāmais izvēles slēdzis jāpagriež atpakaļ, kad sasniegta minimālā vai maksimālā temperatūra.

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat ātri nolasīt ziņojumus.

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama centrā. Uzraksts ir baltā krāsā, fons ir tumšs.

Statusa josla

Statusa josla atrodas displeja augšpusē. Tajā redzams pulksteņa laiks un iestatītās laika funkcijas.

Progresā līnija

Progresā līnija atrodas zem statusa joslas. Progresā līnija norāda, piem., cik ilgs laiks pagājis. Līnija virs vērtības aizpildās no kreisās un labo pusi, norādot ieslēgtā darbības režīma progresu.


Darbības laiks

Ja ierīce ir startēta bez iestatīta gatavošanas ilguma, statusa joslas labajā pusē augšpusē var redzēt, cik ilgi attiecīgais režīms jau darbojas.

Temperatūras kontrole

Temperatūras kontroles stabiņi parāda uzkaršanās fāzes gatavošanas telpā.

| | |
|---------------------------|---|
| Uzkaršanās vadība | Uzkaršanās vadība rāda temperatūras pieaugumu gatavošanas nodalījumā. Kad visi stabiņi ir aizpildīti, ir sasniegts optimālākais brīdis, kad ēdiens jāievieto cepeškrāsnī. Grilēšanas un tīrīšanas darbības laikā stabiņi netiek attēloti. |
| Atlikušā siltuma rādītājs | Kad ierīce ir izslēgta, zem statusa joslas parādās līnija, kas rāda atlikušā siltuma temperatūru gatavošanas nodalījumā. Rādītājs nodziest, tiklīdz temperatūra ir noslīdējusi līdz apm. 60°C. |

Norādījums: Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā. Uzkaršanās laikā ar taustiņu  var noskaidrot pašreizējo uzkaršanās temperatūru.

Darbības režīmu izvēle











Izvēlne iedalīta dažādos darbības režīmos. Tā jūs varat ātri izvēlēties vēlamo funkciju.




| Darbības režīms | Lietojums |
|---|--|
| Karsēšanas veidi | Jūsu izvēlētā ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi. |
| Pašattīrīšanās programma → "Tīrīšanas funkcija" 17. lappusē | Pašattīrīšanās programma tīra Jūsu cepeškrāsni patstāvīgi. |
| Iestatījumi → "Pamatīestatījumi" 14. lappusē | Ierīces pamatīestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm. |

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr izvēlētos pareizo karsēšanas veidu Jūsu izvēlētajam ēdienam, izskaidrosim Jums atšķirības un pielietošanas režīmus.

Gatavojot ar ļoti augstu temperatūru, pēc ilgāka laika ierīce nedaudz pazemina temperatūru.

| Karsēšanas veidi | Temperatūra | Lietojums |
|--|---|---|
|  4D karstais gaiss | 30-275 °C | Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. |
|  Karsēšana no augšas/apakšas | 30-300 °C | Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. |
|  Ekonomiskais karstā gaisa režīms | 30-275 °C | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējās uzkaršanās. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā. |
|  Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas | 30-300 °C | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī. Karstums plūst no augšas un no apakšas. |
|  grilēšana ar cirkulējošo gaisu | 30-300 °C | Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu. |
|  Grilēšana, liels apjoms | Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs | Plānu produktu, kā piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai un apcepšanai. Visa grilēšanas sildelementa virsma sakarst. |
|  Grilēšana, neliels apjoms | Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs | Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaizi grilēšanai un apcepšanai. Sakarst vidus daļa zem grilēšanas sildelementa. |
|  Picas gatavošana | 30-275 °C | Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugures sienā. |
|  Lēna sautēšana | 70-120°C | Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. |
|  Karsēšana no apakšas | 30-250 °C | Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas. |

| | | | |
|--|--------------------------------|-----------|--|
|  | Siltuma saglabāšana | 60-100 °C | Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai |
|  | Trauku iepriekšēja uzsildīšana | 30-70 °C | Trauku uzsildīšanai. |
|  | Aukstā starta funkcija | 30-275 °C | Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 3. līmeni. Temperatūra jāiestata atbilstoši ražotāja norādījumiem. Izmantojiet augstāko temperatūru, kas norādīta uz iepakojuma. Gatavošanas laiks ir tāds, kā norādīts, vai īsāks. Iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama. |

Ieteicamās vērtības

Katram karsēšanas veidam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var pārņemt vai attiecīgajā zonā mainīt.

Cita informācija

Ierīce vairākumā gadījumu piedāvā norādījumus un citu informāciju par tikko veikto darbību. Šim nolūkam nospiediet taustiņu [i]. Norādījums būs redzams dažas sekundes.

Daži norādījumi parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, pieprasījums vai brīdinājums.

Gatavošanas nodalījuma funkcijas

Dažas funkcijas atvieglo darbu ar ierīci. Tā, piem., gatavošanas nodalījums ir gandrīz pilnībā izgaismots un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

Ja darbības režīma laikā atverat ierīces durvis, darbība tiek pārtraukta. Aizverot durvis, darbība turpinās.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

Vairumam darbības režīmu gatavošanas nodalījuma apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz darbības režīms tiek palaists. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Norādījums: Pamatstatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas nodalījuma apgaismojums darba režīmā neieslēdzas.

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Citādi cepeškrāsns pārkaršīs.

Lai pēc darbības režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators.

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu pēc gatavošanas beigām var mainīt pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 14. lappusē

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

| | |
|--|---|
|  | Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem. |
|  | Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes. |
|  | Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem. |
|  | Picās plāts Picām un lielām apaļām kūkām. |
|  | Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 15. lappusē |

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

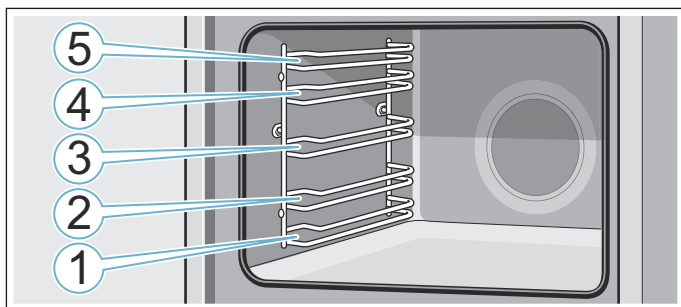
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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

Piederumu ievietošana

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

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



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.


Piederumu tam neapgāzoties var izvilkt aptuveni līdz pusei.

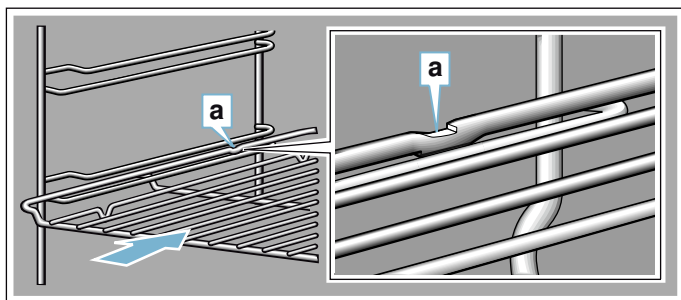
Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumi gatavošanas nodalījumā vienmēr tiktu ievietoti pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.

Nostiprināšanās funkcija

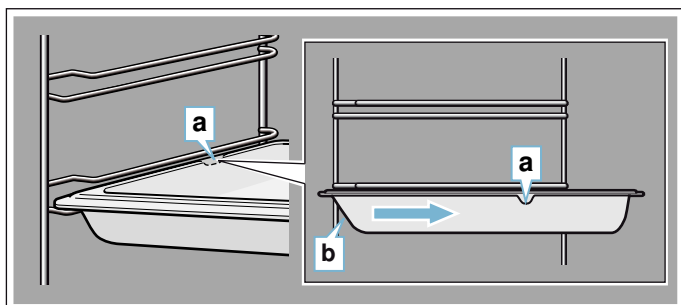
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aiz mugurē un ir vērsts uz leju. Brīvajai pusei jābūt pret ierīces durvīm un ieliekumam  jānorāda uz leju.



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

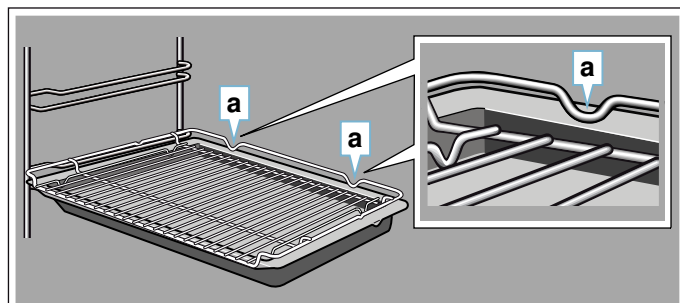


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Servisa dienests" 24. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Universālā panna, pašattīroša

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

Cepamā plāts, pašattīroša

Plātsmaizēm un cepumiem.

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

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

Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

Grila plāts, pašattīroša

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

Akmens plāksne, pašattīroša

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

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī, pašattīroša

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

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos, pašattīroša

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos, pašattīroša

Ar izbīdīšanas vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei.

Norādījums: Šos iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 14. lappusē

Valodas iestatīšana

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

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamu valodu.
2. Nospiediet bultiņu >. Parādās nākamais iestatījums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pareizu laiku.
2. Nospiediet bultiņu >.

Datuma iestatīšana

Noklusētais datuma iestatījums ir „01.01.2014”.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pašreizējo dienu, mēnesi un gadu.

2. Lai apstiprinātu, nospiediet bultiņu >. Displejā parādās norādījums, ka pirmās lietošanas reizes iestatījumi ir pabeigti.

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

Raugieties, lai gatavošanās telpā neatrastos iepakojuma atlikumi, piem., putuplasta lodītes. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas telpas gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet minētās darbības.

Iestatījumi

| | |
|------------------|---|
| Karsēšanas veids | Karsēšana no augšas/apakšas  |
| Temperatūra | 240 °C |
| Laiks | 1 stunda |

Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru.

Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci ar „on/off”.

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

Piederumu tīrīšana

Kārtīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu vai mīkstu suku.

Ierīces apkalpe

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

Izņēmums: bērnu drošības funkciju un taimeri varat ieslēgt arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Rādījumi displejā vai norādes, piem., par atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā, ir redzami arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to. Ja ilgāku laiku posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ierīce tiek ieslēgta. "on/off" virs taustiņa izgaismojas zils.

Displejā parādās Siemens logotips un pēc tam karsēšanas veids un temperatūra.

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

Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ierīce tiek izslēgta. Apgaismojums virs taustiņa izdziest.

Iestatītā funkcija tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai ierīcei jārāda pulksteņa laiks, ja ierīce ir izslēgta.

Darbības režīma startēšana vai apturēšana

Lai startētu vai pārtrauktu kādu aktīvu darbības režīmu, nospiediet taustiņu "start/stop". Pēc darbības režīma pārtraukšanas dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

Lai nodzēstu visus iestatījumus, nospiediet taustiņu „on/off”.

Ja ierīces darbības laikā atver gatavošanas nodalījuma durvis, darbība tiek pārtraukta. Lai turpinātu darbības režīmu, aizveriet ierīces durvis.

Darbības režīmu iestatīšana

Ja vēlaties iestatīt kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet taustiņu „menu”.
 2. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet vēlamo darbības režīmu.
 3. Atkarībā no darbības režīma, ir pieejamas dažādas izvēles iespējas.
 4. Ar bultiņu > nokļūstiet izvēlētajā darbības režīmā.
 5. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet izvēli.
- Pēc izvēles mainiet arī citus iestatījumus.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.

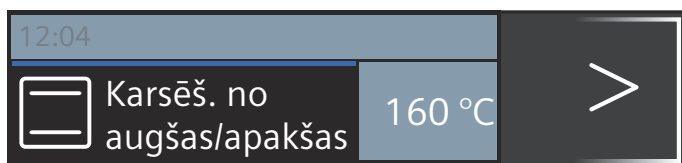
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas parādās ieteicamais karsēšanas veids un temperatūra. Šo iestatījumu varat startēt nekavējoties, nospiežot taustiņu "start/stop".

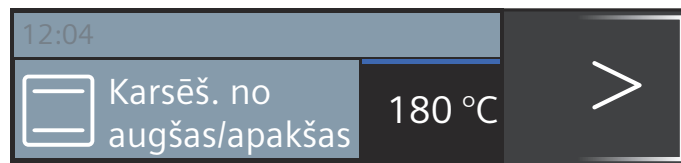
Citu iestatījumu vērtības var mainīt, kā parādīts attēlos.

Piemērs: karsēšana no augšas/apakšas, 180 °C.

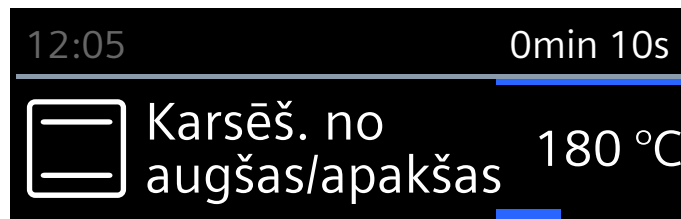
1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.



2. Ar bultiņu > var pārslēgt uz temperatūru.
3. Ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.



4. Nospiediet taustiņu "start/stop".



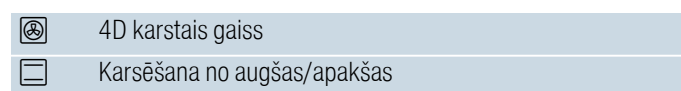
Displejā redzams iestatītais karsēšanas veids un temperatūra.

Ātrā uzkaršēšana

Ar taustiņu »»» gatavošanas nodalījumu var uzkaršēt īpaši ātri.

Ātrās uzkaršēšanas funkcija nav pieejama visiem karsēšanas veidiem.

Piemēroti karsēšanas veidi:

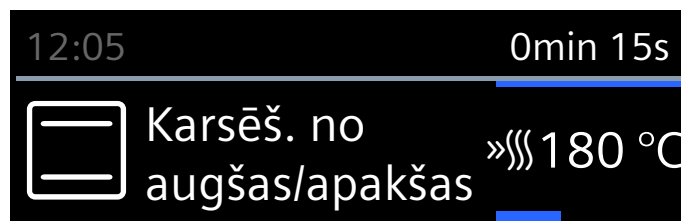


Lai ēdiens tiktu pagatavots vienmērīgi, ievietojiet to un piederumus gatavošanas nodalījumā tikai pēc tam, kad ir pabeigta ātrā uzkaršēšana.

Iestatīšana

Pievērsiet uzmanību, lai karsēšanas veids būtu piemērots. Iestatītajai temperatūrai jābūt lielākai par 100 °C, pretējā gadījumā neieslēgsies ātrās uzkaršēšanas režīms.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Nospiediet taustiņu »»».



Simbols »»» redzams blakus temperatūrai, kreisajā pusē. Procesa līnija sāk piepildīties.

Kad ātrā uzkaršēšana beidzas, atskan signāls. Simbols »»» nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Norādījumi

- Iestatītais ilgums tūlīt pēc ieslēgšanas sāk atskaitīti neatkarīgi no ātrās uzkaršēšanas.
- Ātrās uzkaršēšanas laikā ar taustiņu i var noskaidrot pašreizējo gatavošanas nodalījuma temperatūru.

Atcelšana

Nospiediet taustiņu »⏏. Simbols »⏏ displejā nodziest.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

| Laika funkcija | Lietojums |
|----------------|--|
| Taimeris | Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Pēc iestatītā laika atskaites beigām atskan signāls. |
| Ilgums | Pēc iestatītā ilguma beigām atskan signāls. Ierīce automātiski izslēdzas. |
| Beigu laiks | Iestatiet ilgumu un beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēdzas tā, ka darbības režīms ir pabeigts vēlamajā laikā. |

Norādījumi

- Darbības ilgumam līdz vienai stundai var iestatīt precīzas minūtes. Ja darbības ilgums ir garāks par vienu stundu, iestatīšanu var veikt pa 5 minūšu soļiem.
- Atkarībā no tā, kurā virzienā grozāmo izvēles slēdži pagriež vispirms, parādās ilguma sākotnējā ieteicamā vērtība: pa kreisi 10 minūtes, pa labi 30 minūtes.
- Jebkuras laika funkcijas beigās atskan signāls.
- Ar taustiņu starplaikā varat nolasīt informāciju, kura tad uz īsu brīdi parādās displejā.

Taimeris

Taimeri varat iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja ierīce ir izslēgta. Tas darbojas paralēli citiem laika iestatījumiem un tam ir atsevišķs signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris vai beidzies iestatītais ilgums. Maksimāli var iestatīt 24 stundas.

1. Nospiediet taustiņu . Atveras taimera lauks.
2. Ar grozāmo izvēles slēdži iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm taimeris sāk darboties. Taimera simbols un laika atskaite redzama statusa joslas kreisajā pusē.

Pēc iestatītā laika beigām

Atskan signāls. Displejā redzams "Taimera laiks beidzies". Nospiežot taustiņu , signāla skaņu var izslēgt iepriekš.

Taimera laika pārtraukšana

Ar taustiņu atveriet laika funkciju izvēlni un atiestatiet laiku. Aizveriet izvēlni ar taustiņu .

Taimera laika mainīšana

Ar taustiņu atveriet laika funkciju izvēlni un ar grozāmo izvēles slēdži dažu sekunžu laikā izmainiet taimera laiku. Ar taustiņu startējiet taimeri.

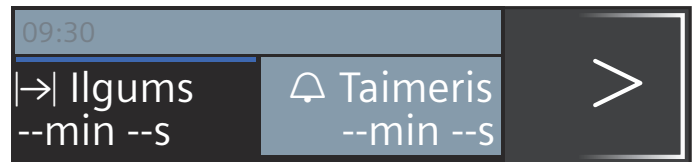
Laiks

Iestatot ēdiena gatavošanas ilgumu (gatavošanas laiku), tam beidzoties, darbība automātiski beidzas. Cepeškrāsns vairs nekarsē.

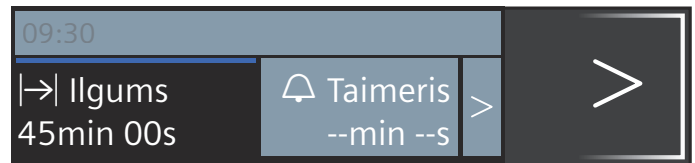
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.

Piemērs: iestatījums 4D-karstais gaiss, 180 °C, ilgums minūtes.

1. Nospiediet taustiņu . Atveras laika funkciju izvēlne.



2. Ar grozāmo slēdži iestatiet ilgumu.



3. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ilguma atskaite redzama statusa joslā.

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu .

Gatavošanas ilguma atcelšana

Ar taustiņu atveriet laika funkciju izvēlni. Atiestatiet ilgumu. Rādījums pārslēdzas uz iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.

Gatavošanas ilguma mainīšana

Ar taustiņu atveriet laika funkciju izvēlni. Ar grozāmo izvēles slēdži mainiet ilgumu.

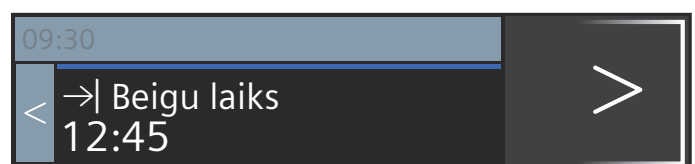
Beigu laiks

Ja pārceļat beigu laiku uz vēlāku, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtika, kas ātri bojājas, nedrīkst pārāk ilgi atrasties gatavošanas nodalījumā.

Nosacījums: iestatītais darba režīms nav uzsākts. Ir iestatīts ilgums. Laika funkciju izvēlne ir atvērta.

Piemērs attēlā: ēdiens tiek ievietots gatavošanas telpā ap plkst. 9.30. Gatavošanas laiks ilgst 45 minūtes, un ēdiens ir gatavs plkst. 10.15. Taču jūs vēlaties, lai tas būtu gatavs plkst. 12.45.

1. Ar bultiņu pārejiet tālāk uz “ Beigu laiks”.
2. Ar grozāmo slēdži iestatiet beigu laiku.



3. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop”.



Cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā. Statusa joslā parādās simbols →| un laiks, kad ierīce būs gatava darbam. Darba režīms ieslēdzas vajadzīgajā brīdī. Statusa joslā redzama ilguma atskaite.

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu ⊖.

Beigu laika rediģēšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā.

1. Nospiediet taustiņu „start/stop”.
2. Nospiediet taustiņu ⊖.
3. Ar bultiņu > izvēlieties „→| Beigas” un ar grozāmo slēdzi mainiet beigu laiku.
4. Nospiediet taustiņu ⊖.
5. Nospiediet taustiņu "start/stop". Cepeškrāsns atkal ir gaidīšanas režīmā.

Beigu laika atcelšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā.

1. Nospiediet taustiņu „start/stop”.
2. Nospiediet taustiņu ⊖.
3. Ar bultiņu > izvēlieties „→| Beigas” un ar grozāmo slēdzi saīsiniet beigu laiku.
4. Nospiediet taustiņu ⊖.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Uzreiz sākas laika atskaite.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Aktivizēšana un deaktivēšana

Bērnu drošības funkciju var aktivizēt un deaktivēt ieslēgtai un izslēgtai ierīcei.

Turiet nospiestu taustiņu ⇄ apm. 4 sekundes. Displejā redzams apstiprinājums un statusa joslā parādās simbols ⇄.

Ierīces durvju bloķēšana

Pamatiestatījumos var mainīt iestatījumus tā, lai papildus vadības laukam nobloķējas arī ierīces durvis. Ierīces durvis nobloķējas, kad temperatūra gatavošanas nodalījumā sasniedz apm. 50°C. Simbols parādās statusa joslā. Kad cepeškrāsns ir izslēgta, ierīces durvis nobloķējas uzreiz, kad tiek aktivizēta bērnu drošības funkcija.

Pamatiestatījumi

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

Iestatījumu maiņa

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet „Iestatījumi”.
4. Nospiediet bultiņu >.
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet vērtības.
6. Ar bultiņu > pārslēdziet iestatījumus, ja nepieciešams, veiciet izmaiņas.
7. Lai saglabātu, nospiediet taustiņu "menu". Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt. Apstipriniet ar bultiņu < vai >.

Iestatījumu saraksts

Sarakstā redzami visi pamatiestatījumi un to izmainīšanas iespējas. Atkarībā no ierīces aprīkojuma displejā redzami tikai tie iestatījumi, kas atbilst jūsu ierīcei.

Jūs varat mainīt tālāk aprakstītos iestatījumus.

| Iestatījums | Izvēle |
|--------------------|---|
| Valoda | Pieejamas citas valodas |
| Pulksteņa laiks | Laika iestatīšana |
| Datums | Pašreizējā datuma iestatīšana |
| Signāls | Īss (30 sek) Vidējs (1 min) Garš (5 min) |
| Taustiņu tonis | Izslēgta (taustiņu tonis, izslēdzot un ieslēdzot ar "on/off", saglabājas) Ieslēgta |
| Displeja spilgtums | Iestatāmas 5 pakāpes |
| Laika rādījums | Digitālais izslēgts |
| Apgaismojums | Darbības režīms iesl. Darbības režīms izsl. |
| Bērnu drošība | Durvju un taustiņu bloķēšanas funkcija Tikai taustiņu bloķēšanas funkcija |

| | |
|--|--|
| Darbība pēc ieslēgšanas | Galvenā izvēlne |
| | Karsēšanas veidi |
| | Ēdieni* |
| Aptumšošana naktī | Izslēgta |
| | Izslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59) |
| Logotips | Rādījumi |
| | Nerādīt |
| Ventilatora inerces laiks | Ieteicams |
| | Minimālais |
| Izbīdīšanas sistēma | Nav papildus aprīkota |
| | Papildus aprīkota |
| Brīvdienas režīms | Izslēgta |
| | Izslēgta |
| Rūpnīcas iestatījumi | Atiestatīt |
| | Neatīstīt |
| *) pieejami, atkarībā no ierīces veida | |

Uzmanību!

Statīvs ar 1 izbīdāmu vadotni: iestatījums "nav papildus aprīkots".

Statīvs ar 2 un 3 izbīdāmām vadotnēm: iestatījums "papildus aprīkots".

Norādījums: Valodas, taustiņu toņa vai displeja spilgtuma iestatījumu izmaiņas ir piemērotas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.

Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku varat mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
 2. Nospiediet taustiņu „menu”.
 3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet „Iestatījumi”.
 4. Ar bultiņu > izvēlieties „Pulkstenis”.
 5. Ar grozāmo slēdzi mainiet pareizo laiku.
 6. Nospiediet taustiņu „menu”.
- Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt.

Strāvas padeves pārtraukums

Pēc ilgāka strāvas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei.







No jauna iestatiet valodu, pulksteņa laiku un datumu.

Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Tas mēra temperatūru pārtikas produkta iekšienē. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēšanas veidi

Ja cepeša termometrs ir ievietots gatavošanas nodalījumā, ir pieejami sekojoši karsēšanas veidi.

| | |
|---|--|
|  | 4D karstais gaiss |
|  | Ekonomiskais karstā gaisa režīms |
|  | Karsēšana no augšas/apakšas |
|  | Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas |
|  | Picas gatavošana |
|  | Grilēšana ar cirkulējošu gaisu |

Norādījumi

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

Gatavošanas telpas temperatūra

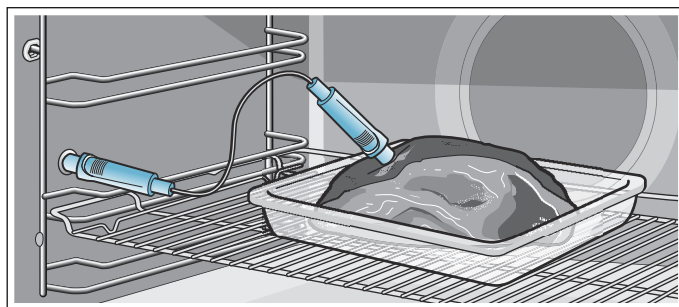
Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

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

Ievietojiet cepeša termometru gaļā.

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

Gaļa. Ievietojiet termometru biezākajā gaļas daļā. Raugiet, lai smailes gals atrastos aptuveni gaļas vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukiem vai kauliem.



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

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


Uzmanību!

Niespiediet cepeša termometru vadu. Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, jānodrošina dažu centimetru attālums starp grilēšanas sildelementu un cepeša termometru. Gatavošanas procesa laikā gaļa var uzbrīst.

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

1. Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas telpas kreisajā pusē.
2. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.
3. Ar bultiņu > mainiet temperatūru un ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.
4. Ar bultiņu > pārslēdziet uz „Iekšējā temperatūra” un ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.
5. Nospiediet taustiņu „start/stop”. Sākas darbības režīms.

Iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Cepeša termometru var izvilkt no ieliktņa. Simbols  nodzēst.

Ēdiena iekšējās temperatūras maiņa

Ēdiena iekšējo temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

Atcelšana

Izvelciet cepeša termometru no ieliktņa.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas telpa un temperatūras sensors ir karsti. Lai ieliktu un izņemtu temperatūras sensoru, izmantojiet virtuves cimdus.

Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

Izmantojot nepareizu iekšējās temperatūras devēju var sabojāt tā izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto iekšējās temperatūras devēju.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet saldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas kvalitātes un īpašībām.

Vairāk informācijas par karsēšanas veidiem un temperatūru atradīsiet lietošanas pamācības beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 24. lappusē

| Pārtikas produkts | Ēdiena temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Cūkgaļa | |
| Cūkgaļas kakla gabals | 85–90 |
| Cūkgaļas fileja, vidēji izcepta | 62–70 |
| Cūkas muguras gabals, labi izcepts | 72–80 |
| Liellopu gaļa | |
| Rostbīfs vai liellopu fileja angļu gaumē | 45–52 |
| Rostbīfs vai liellopu fileja, vidēji izcepta | 55–62 |
| Rostbīfs vai liellopu fileja, viscaur gatava | 65–75 |


| Pārtikas produkts | Ēdiena temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Teļa gaļa | |
| Teļa gaļas cepetis vai pleca gabals, liess | 75–80 |
| Teļa gaļas cepetis, pleca gabals | 75–80 |
| Teļa stilbs | 85–90 |
| Jēra gaļa | |
| Jēra gurns, vidēji izcepts | 60–65 |
| Jēra gurns, viscaur izcepts | 70–80 |
| Jēra gaļas muguras cepetis, vidēji izcepts | 55–60 |

Brīvdienas režīms

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

Brīvdienas režīma startēšana

Nosacījums: pamatiestatījumos ir aktivizēts "Brīvdienas režīms ieslēgts". → "Pamatiestatījumi" 14. lappusē
Gatavošanas nodalījums uzkarst režīmā "Karsēšana no augšas/apakšas" ar temperatūru no 85 °C līdz 140 °C.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”. Displejā parādās ieteicamais karsēšanas veids un temperatūra.
2. Pagrieziet grozāmo izvēles slēdzi pa kreisi un izvēlieties karsēšanas veidu "Brīvdienas režīms".
3. Nospiediet uz bultiņas > un ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet temperatūru.
4. Ar taustiņu  atveriet laika funkciju izvēlni. Tiek piedāvātas 25:00 stundas.
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
6. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Statusa joslā redzama ilguma atskaite.

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē.

Beigu laika pārcelšana

Beigu laika pārcelšana uz vēlāku laiku nav iespējama.

Brīvdienas režīma atcelšana


Nospiediet taustiņu „on/off”. Visi iestatījumi tiek dzēsti. Varat iestatīt jaunus datus.

Tīrīšanas funkcija


Ar darbības režīmu „Pašattīrīšanās funkcija” gatavošanas telpu var iztīrīt bez piepūles. Gatavošanas telpa tiek uzkaršēta līdz ļoti augstai temperatūrai. Cepšanas, grilēšanas un apcepšanas atliekas sadeg. Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.

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

Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīrīšanas līmenim. Vienā tīrīšanas reizē tiek patērētas apm. 2,5-4,7 kilovatstundas.

Norādījums: Drošības nolūkos gatavošanas nodalījuma durvis automātiski nobloķējas. Tās var atkal atvērt tikai tad, kad statusa joslā nodziest bloķēšanas simbols . Tīrīšanas laikā gatavošanas nodalījuma apgaismojums nedeg.

Brīdinājums Apdegumu risks!

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Tīrīšanas funkcijas laikā iespējams tīrīt arī piederumus, piem., universālo pannu vai cepšanas paplāti. Lielus netīrumus pirms tīrīšanas funkcijas ieslēgšanas notīriet, levietojiet piederumu 2. līmeni.

Notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas telpas sānu malas gar blīvējumu. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu!

Norādījums: Tīrīšanas funkcijas laikā varat tīrīt arī komplektācijā esošos emaljētos piederumus. Tīrīšanas funkcijas laikā nevar tīrīt visus režģus. Režģi nav piemēroti tīrīšanas funkcijai un maina krāsu. Citus tīrīšanas funkcijai piemērotus piederumus atradīsiet papildpiederumu tabulā. → "Aprikojums" 9. lappusē


Brīdinājums Ugunsbīstamība!



- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!


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

Pašattīrīšanās funkcijas iestatīšana


1. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Ar grozāmo izvēles slēdži izvēlieties „Pašattīrīšanās”.
3. Nospiediet bultiņu . Tiek ieteikts 3. tīrīšanas līmenis. Jūs varat nekavējoties startēt tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop", vai
4. ar grozāmo izvēles slēdži izvēlieties citu tīrīšanas līmeni.
5. Nospiediet taustiņu „start/stop”. Displejā parādīsies norādes par tīrīšanas funkciju.
6. Sāciet tīrīšanu, nospiežot taustiņu „start/stop”.

Gatavošanas nodalījuma durvis nobloķējas īsi pēc ieslēgšanas. Bloķēšanas simbols  parādās statusa joslas labajā pusē, blakus ilguma atskaitei. Gatavošanas telpas durvis var atkal atvērt tikai tad, kad simbols  statusa joslā nodziest.

Pēc tīrīšanas pabeigšanas

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Signālu var izslēgt ar taustiņu . Displejā parādās „Ierīce atdzīst”.

Tīrīšanas atcelšana

Izslēdziet cepeškrāsni ar taustiņu "on/off". Gatavošanas nodalījuma durvis var atvērt tikai tad, kad simbols  statusa joslā nodziest.

Tīrīšanas pakāpes koriģēšana

Pēc darbības režīma uzsākšanas tīrīšanas pakāpi mainīt vairs nav iespējams.

Tīrīšanu varat veikt naktī

Nodaļā "Laika iestatījumi" varat izlasīt, kā pārcelt beigu laiku uz vēlāku. Tādējādi varēsiet lietot cepeškrāsni visu dienu jebkurā laikā. → "Laika funkcijas" 13. lappusē

Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzīstusi, ar mitru drānu izslaukiet no tās pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

Norādījums: Stipri netīrumi var atstāt baltus nosēdumus uz emaljas virsmām. Tie ir pārpalikumi no pārtikas produktiem un ir nekaitīgi. Tie neietekmē funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stiepjū tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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

| | |
|---|---|
| Durvju stikla plāksnes | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli. |
| Durvju rokturis | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt. |
| Ierīces iekšpusē | |
| Emaljētas virsmas | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 17. lappusē |
| Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. |
| Durtiņu pārseguma panelis no nerūsējošā tērauda | Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu. |
| Statīvs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. |
| Izbīdišanas sistēma | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. |
| Piederumi | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli. |
| Cepeša termometrs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. |

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.

- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas. Plāno paplašu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrības uzturēšana

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

Padomi

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

Statīvs

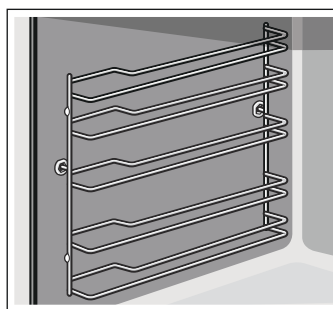
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

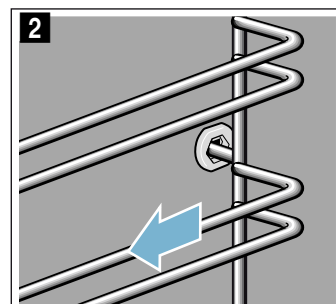
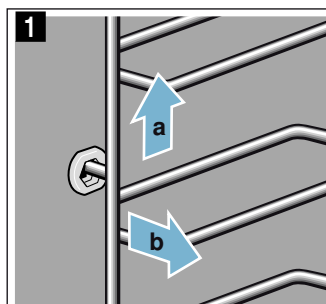
Brīdinājums – Aplegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

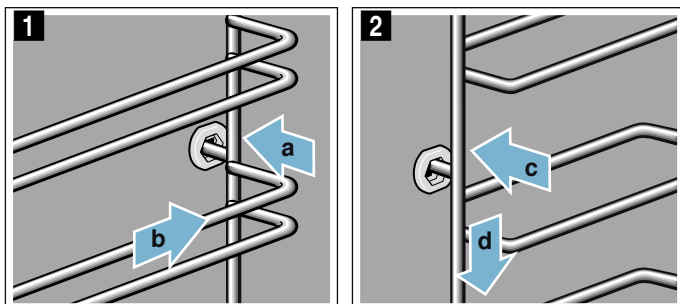


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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



Ierīces durvis

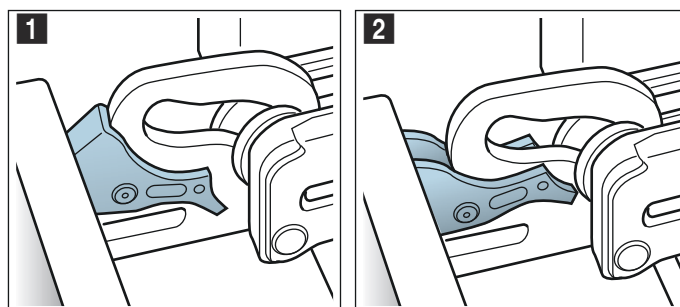
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

Katram ierīces durvju šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir nostiprinātas (**1** attēls), ierīces durvis ir fiksētas. Tās nevar izņemt.

Kad fiksēšanas sviras ir atbrīvotas, lai izņemtu ierīces durvis (**2** attēls), šarnīri ir fiksēti. Tie nevar aizcirsties.



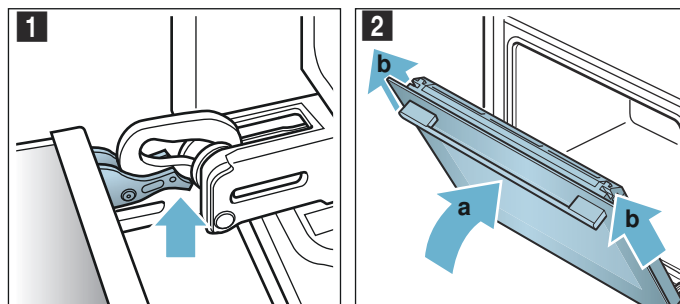
⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

Ierīces durvju izņemšana

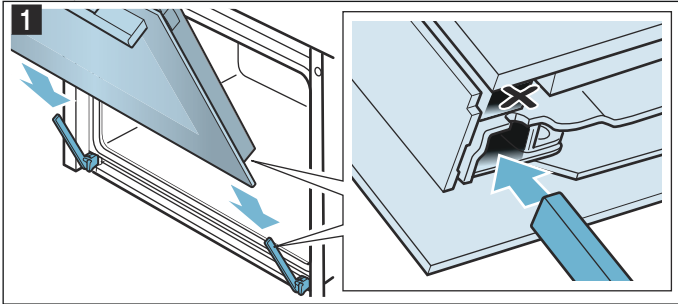
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



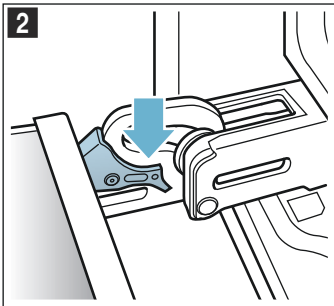
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

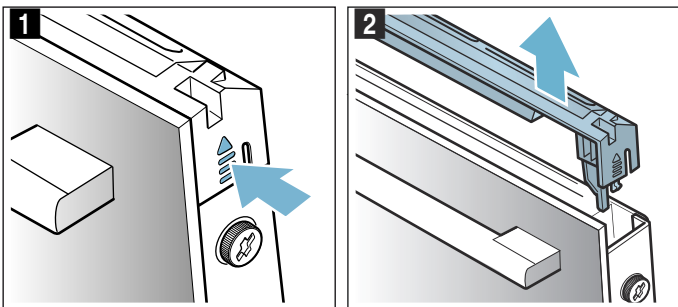


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

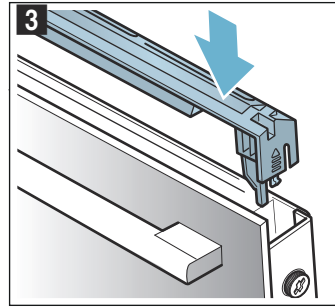
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



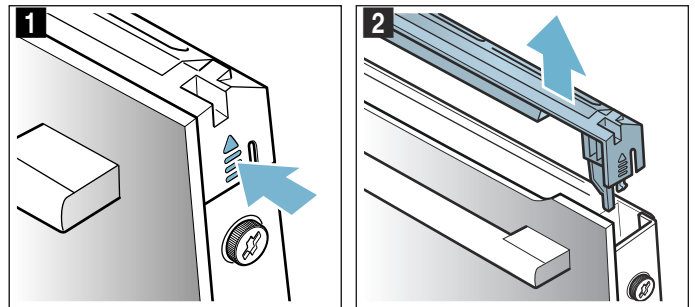
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

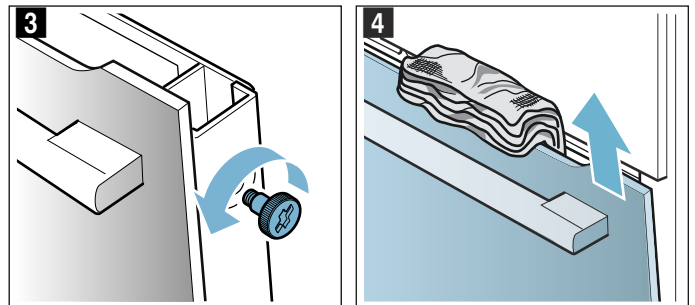
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

Plākšņu izņemšana

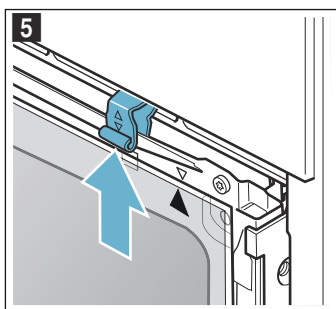
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



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



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



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Brīdinājums

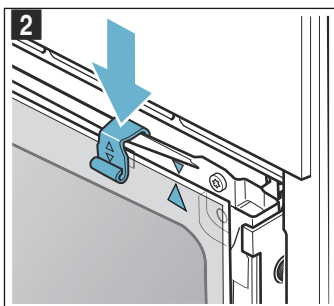
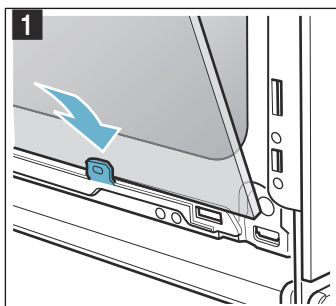
Savainošanās risks!

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

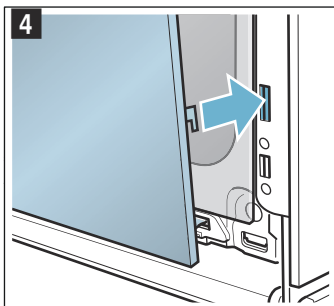
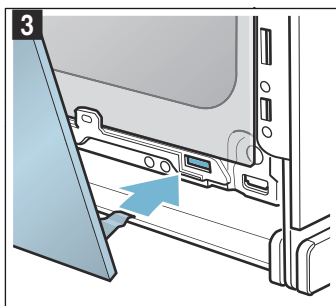
Plāksņu ievietošana

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

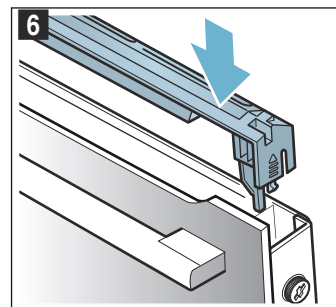
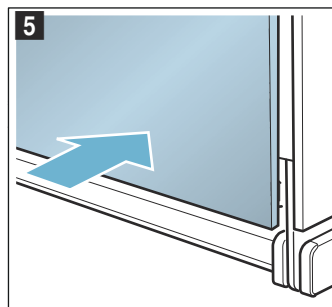
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (**1** attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (**2** attēls).



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



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



9. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

🔍 Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

Norādījums: Ja kāds ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, apskatiet tabulu lietošanas instrukcijas beigās.

Traucējumu tabula

Ja ir kļūdu ziņojumi, kas sākas ar E, piem., E0111, izslēdziet un ieslēdziet ierīci. Ja ziņojums parādās atkal, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

| Traucējums | Iespējamais iemesls | Norādījumi/pasākumi |
|---|---|--|
| Ierīce nedarbojas | Bojāts drošinātājs | Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs |
| | Strāvas padeves pārtraukums | Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces |
| Ierīces durvis nevar atvērt, displejā redzams simbols | Ierīces durvis ir bloķētas, nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis. | Nogaidiet, līdz nodziest simbols |
| Ar ieslēgto ierīci nevar strādāt, displejā redzams simbols | Aktivizēta bērnu drošības funkcija. | Turiet nospiestu taustiņu , līdz nodziest simbols |
| Gatavošanas nodalījums nesilst un displejā redzams "Ieslēgts Demo režīms" | Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā | Izslēdziet drošinātāju kastē uzstādīto drošinātāju un atkal ieslēdziet to pēc apm. 10 sekundēm. Ieslēdziet ierīci un izvēlieties iestatījumu "Demo režīms izslēgts". |
| Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”. | Izvēlētajam ēdienam vai karsēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu. | Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti. |

Pārsniegts maksimālais darbības ilgums

Ierīce darbības režīmu pabeidz automātiski, ja nav iestatīts darbības ilgums un iestatījums ilgāku laiku nav ticis mainīts.

Tas, kad tas notiek, ir atkarīgs no iestatītās temperatūras vai grilēšanas līmeņa.

Ierīce displejā ziņo, ka darbība automātiski tiek pabeigta. Pēc tam darbība tiek pārtraukta.

Lai izmantotu ierīci atkal, vispirms to izslēdziet. Pēc tam ierīci atkal ieslēdziet un iestatiet vēlamo darbības režīmu.

Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nevēlamā brīdī, piem., ja ir ļoti ilgs gatavošanas laiks, iestatiet gatavošanas ilgumu. Ierīce darbojas, līdz beidzas iestatītais darbības ilgums.

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

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

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

Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 24. lappusē

⚠️ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

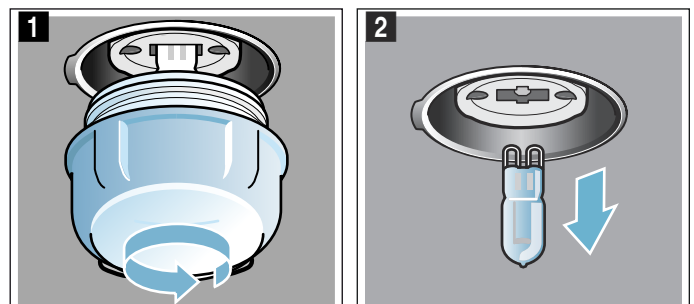
⚠️ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠️ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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



- Uzskrūvējiet stikla kupolu.
- Izņemiet trauku divieli un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs


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

Servisa dienests

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

E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis. Ja iekārta ir aprīkota ar tvaika funkciju, datu plāksnīti atradīsiet labajā pusē, aiz pārsega.



The diagram shows a data plate with the following fields: E-Nr. (a long bar), FD (a short bar), Z-Nr. (a short bar), and Type (a long bar).

Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt zemāk norādītajā vietā.

| E nr. | FD nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

Klientu apkalpošanas dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet 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.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

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

Silikona veidnes

Mēs iesakām izmantot tumšās metāla cepšanas veidnes optimālam gatavošanas rezultātam.

Ja tomēr izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādes un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām veidnēm. Turklāt var atšķirties daļu daudzumi un recepšu norādes.

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.
Otrās restītes: 1. līmenis.

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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




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


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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievieņošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|-------------------------------|-----------------------|---|----------------|-------------|
| Kūkas veidnēs | | | | | |
| Kūkas, vienkāršas | Apāja/taisnstūra veidne | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Kūkas, vienkāršas, 2 līmeņos | Apāja/taisnstūra veidne | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kūkas, maigas | Apāja/taisnstūra veidne | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Augļu kūka no biskvīta mīklas, maiga | Kēksu veidne | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Tortes pamatne no biskvīta mīklas | Kūkas pamatnes veidne | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Šveices kūkas | Picas plāts | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Kūkas | Kūkas veidne, no melna metāla | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Apāja rauga mīklas kūka | Kēksu veidne | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Rauga mīklas kūka | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Biskvīta pamatne, 2 olas | Kūkas pamatnes veidne | 3 |  | 150-170* | 20-30 |










* Iepriekš uzkaršējiet

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

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---|----------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------|----------------|
| Biskvīta torte, 3 olas | Saliekamā veidne Ø 26 cm | 2 | ☐ | 160-170* | 25-35 |
| Biskvīta torte, 6 olas | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 2 | ☉ | 150-170* | 30-50 |
| Kūkas uz plāts | | | | | |
| Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 160-180 | 20-40 |
| Neraudzētas mīklas kūkas, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 140-160 | 30-50 |
| Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 160-170 | 35-45 |
| Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu | Universālā panna | 3 | ☐ | 160-180 | 55-65 |
| Šveices kūkas | Universālā panna | 3 | ☉ | 170-190 | 45-55 |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu | Universālā panna | 3 | ☐ | 160-180 | 15-20 |
| Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 150-170 | 20-30 |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu | Universālā panna | 3 | ☐ | 180-200 | 30-40 |
| Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 150-170 | 45-60 |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris | Cepamā plāts | 2 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| Biskvīta rulete | Cepamā plāts | 3 | ☉ | 180-200* | 8-15 |
| Kēkss, 500 g miltu | Cepamā plāts | 2 | ☐ | 150-170 | 45-60 |
| Strūdele, salda | Universālā panna | 2 | ☉ | 170-180 | 50-60 |
| Strūdele, saldēta | Universālā panna | 3 | ☉ | 200-220 | 35-45 |
| Mazi konditorejas izstrādājumi | | | | | |
| Nelielas kūciņas | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 160** | 20-30 |
| Nelielas kūciņas | Cepamā plāts | 3 | ☉ | 150** | 25-35 |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 150** | 25-35 |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☉ | 140** | 35-45 |
| Kēksiņi | Kēksiņu plāts | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Kēksiņi, 2 līmeņos | Kēksiņu plāts | 3+1 | ☉ | 160-180* | 15-30 |
| Rauga mīklas cepumi | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 150-170 | 25-40 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi | Cepamā plāts | 3 | ☉ | 170-190* | 20-35 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 170-190* | 20-45 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 | ☉ | 170-190* | 20-45 |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos | 4 režģi | 5+3+2+1 | ☉ | 180-200* | 20-35 |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 190-210 | 35-45 |
| Dāņu mīklas smalkmaizītes | Cepamā plāts | 3 | ☉ | 160-180 | 20-30 |
| Plāceņi | | | | | |
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts | 3 | ☉ | 140-150** | 25-40 |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | ☉ | 140-150** | 30-40 |

* Iepriekš uzkaršējiet

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

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------------|---|----------------|-------------|
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 |  | 130-140** | 35-55 |
| Plāceņi | Cepamā plāts | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Plāceņi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 |  | 140-160 | 15-30 |
| Plāceņi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 |  | 140-160 | 15-30 |
| Bezē | Cepamā plāts | 3 |  | 80-90* | 120-150 |
| Bezē, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 |  | 80-90* | 120-180 |
| Mandeļu cepumi | Cepamā plāts | 3 |  | 90-110 | 20-40 |
| Mandeļu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 |  | 90-110 | 25-45 |
| Mandeļu cepumi, 3 līmeņos | Cepamā plāts un universālā panna | 5+3+1 |  | 90-110 | 30-45 |

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

Padomi cepšanai

| | |
|---|---|
| Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies. | Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava. |
| Kūka saplok. | Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes. |
| Kūka vidū ir biežāka nekā malās. | Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi. |
| Augļu sula pārplūst. | Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu. |
| Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp. | Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni. |
| Kūka ir pārāk sausa. | Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku. |
| Kūka ir pārāk gaiša. | Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru. |
| Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša. | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. |
| Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša. | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. |
| Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša. | Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem. |
| Kūka ir pārāk tumša. | Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams. |
| Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies. | Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampāra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma. |
| Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem. | Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet režīmu 4D karstais gaiss. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā. |
| Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā. | Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu. |
| Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas. | Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi. |

Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ieviejojiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr noviejojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.

Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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



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




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
















Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas

-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija

| Ēdiens | Piederumi | levietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas līmenis | Gatav. ilgums min |
|---|--|--------------------------|---|---------------------|-----------------------|-------------------|
| Maize | | | | | | |
| Baltmaize, 750 g | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2 |  | 210-220* 180-190 | - | 10-15 25-35 |
| Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2 |  | 210-220* 180-190 | - | 10-15 40-50 |
| Pilngraudu maize, 1 kg | Universālā panna | 2 |  | 210-220* 180-190 | - | 10-15 40-50 |
| Plācenis | Universālā panna | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Smalkmaizītes | | | | | | |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas** | Universālā panna | 3 |  | - | - | - |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas | Cepamā plāts | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Smalkmaizītes, svaigas | Cepamā plāts | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bagete, pusgatava, atdzesēta** | Universālā panna | 3 |  | - | - | - |
| Smalkmaizītes, saldētas | | | | | | |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas** | Universālā panna | 3 |  | - | - | - |
| Sājie cepumi** | Universālā panna | 3 |  | - | - | - |
| Kruasāni, rauga mīklas maizītes | Universālā panna | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Graudziņi | | | | | | |
| Graudziņi ar garnējumu, 4 gab. | Režģis | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Graudziņi ar garnējumu, 12 gab. | Režģis | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Graudziņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarstēt) | Režģis | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * iepriekš uzkarstēt | | | | | | |
| ** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma | | | | | | |

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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





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


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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana
-  Aukstā starta funkcija

| Ēdiens | Piederumi | Ieviejošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---|--------------|-----------------------|---|------------------|-------------------|
| Picas | | | | | |
| Svaiga pica | Cepamā plāts | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| * iepriekš uzkaršēt | | | | | |
| ** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma | | | | | |

| Ēdiens | Piederumi | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---|----------------------------------|--------------------------|---------------------|------------------|-------------------|
| Svaiga pica | Cepamā plāts | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Svaiga pica, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |
| Pica ar plānu pamatni, svaiga | Picas plāts | 2 | | 220-230 | 20-30 |
| Pica, atdzesēta** | Režģis | 3 | | - | - |
| Pica, saldēta | | | | | |
| Pica ar plānu pamatni, 1 gab.** | Režģis | 3 | | - | - |
| Pica ar plānu pamatni, 2 gab. | Universālā panna + režģis | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |
| Pica ar biezu pamatni, 1 gab.** | Režģis | 3 | | - | - |
| Pica ar biezu pamatni, 2 gab. | Universālā panna + režģis | 3+1 | | 190-210 | 20-30 |
| Bagetes pica** | Režģis | 3 | | - | - |
| Mazās picas** | Universālā panna | 3 | | - | - |
| Mazās picas, Ø7 cm, 4 līmeņi | 4 režģi | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-30 |
| Pikantā kūka un sāļais pīrāgs | | | | | |
| Pikantā kūka veidnē | Saliekamā veidne Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Sāļais pīrāgs | Kūkas veidne, no melna metāla | 3 | | 190-210 | 30-40 |
| Picas | Universālā panna | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pītāgi | Sacepumu veidne | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| Pīrādžiņi | Universālā panna | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Bureks | Universālā panna | 1 | | 200-220* | 20-30 |
| * iepriekš uzkarstēt | | | | | |
| ** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma | | | | | |

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

- Veidnes uz restītēm: 2. līmenis.

- Universālā panna: 3. līmenis.

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces

durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna

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

Trauki

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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





Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarstējat cepeškrāsi pirms cepšanas,









saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana
-  Aukstā starta funkcija

| Sacepumi & suflē | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---|------------------|-----------------------|---|------------------|-------------------|
| Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas | Sacepumu veidne | 2 |  | 200-220 | 30-50 |
| Sacepumi, saldi | Sacepumu veidne | 2 |  | 170-190 | 40-60 |
| Lazanja, svaiga, 1 kg | Sacepumu veidne | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Lazanja, saldēta, 400 g* | Režģis | 2 |  | - | - |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs | Sacepumu veidne | 2 |  | 160-190 | 50-70 |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi | Sacepumu veidne | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |
| Suflē | Sacepumu veidne | 2 |  | 160-180* | 35-45 |
| Suflē | Porciju veidnes | 2 |  | 170-190 | 65-75 |

* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Putnu gaļa

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

Cepšana uz restītēm

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

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

→ "Aprīkojums" 9. lappusē

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

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

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

→ "Cepeša termometri" 15. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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





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













Padomi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Grilēšanas pakāpe | Ilgums min. |
|---|------------------|-----------------------|---|----------------|-------------------|-------------|
| Cālis | | | | | | |
| Cālis, 1 kg | Režģis | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai) | Režģis | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g | Režģis | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti | Universālā panna | 3 |  | - | - | - |
| Vesela vista, 1,5 kg | Režģis | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Pīle un zoss | | | | | | |
| Pīle, 2 kg | Režģis | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Pīles krūtiņa, pa 300 g | Režģis | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Zoss, 3 kg | Režģis | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Zoss stilbiņi, pa 350 g | Režģis | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Tītars | | | | | | |
| Jauns tītars, 2,5 kg | Režģis | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg | Trauks ar vāku | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg | Režģis | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * 5 min. iepriekš uzkaršējiet | | | | | | |

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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

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

Cepšana uz restītēm

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

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

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

→ "Aprikojums" 9. lappusē

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir

tīrāka. Raugieties, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

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

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāļi atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 15. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības cepeša gabala gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru.

Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

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




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




















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

par cepešu, sautētas gaļas gatavošanu un grilēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas līmenis | Ilgums min. |
|---|------------------|-----------------------|---|------------------|--------------------|-------------|
| Cūkgaļa | | | | | | |
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg | Režģis | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Cūkgaļas fileja, 400 g | Režģis | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu) | Trauks ar vāku | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs | Režģis | 5 |  | - | 2 | 16-20 |
| Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšējā uzkaršēšana) | Režģis | 5 |  | - | 3* | 8-12 |
| Liellopu gaļa | | | | | | |
| Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg | Režģis | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg | Trauks ar vāku | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg | Režģis | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts (iepriekš neuzkaršējiet) | Režģis | 3 |  | - | 3 | 15-20 |
| Burgers, 3-4 cm augsts | Režģis | 4 |  | - | 3 | 25-30 |
| Teļa gaļa | | | | | | |
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Teļa stilbs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 200-210 | - | 100-120 |
| Jēra gaļa | | | | | | |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg | Bez vāka | 2 |  | 170-190 | - | 50-80 |
| Jēra mugura ar kauliem** | Režģis | 2 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Jēra gaļas karbonāde | Režģis | 3 |  | - | 3 | 12-16 |
| Desiņas | | | | | | |
| Grilētas desiņas | Režģis | 4 |  | - | 3 | 10-15 |
| Gaļas ēdieni | | | | | | |
| Viltotais zaķis, 1 kg | Bez vāka | 2 |  | 170-180 | - | 60-70 |
| * Iepriekš uzkaršējiet | | | | | | |
| ** Bez apgrīšanas | | | | | | |

Padomi cept un sautējot

| | |
|---|---|
| Gatavošanas telpa kļūst netīra. | Gatavojiet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojiet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu. |
| Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausu. | Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams. |
| Āda ir pārāk plāna. | Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu. |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi. | Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams. |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina. | Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma. |
| Sautējot gaļa piedeg. | Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu. |

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk.

Iestatiet lielāku temperatūru un/vai garāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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




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



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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas pakāpes | Gatav. ilgums min |
|--|------------------|-----------------------|---|------------------|--------------------|-------------------|
| Zivis | | | | | | |
| Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele | Režģis | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 g, piem., lasis | Režģis | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Zivs fileja | | | | | | |
| Zivs fileja bez panējuma, grilēta | Režģis | 4 |  | - | 1* | 15-25 |
| Zivs karbonādes | | | | | | |
| Zivs karbonāde, 3 cm bieza** | Režģis | 4 |  | - | 3 | 10-20 |
| Zivs, saldēta | | | | | | |
| Zivs fileja bez panējuma | Trauks ar vāku | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Zivs fileja, apcepta ar piedevām | Režģis | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Zivju gabaliņi (ik pēc laika apgroziet) | Universālā panna | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| * iepriekš uzkarstēt | | | | | | |
| ** zem tā 2. līmenī ievietojiet universālo pannu | | | | | | |

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievietojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Ja uzkarstējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, sāsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.

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

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss

- Grilēšana, liels apjoms
- Aukstā starta funkcija

| Ēdiens | Piederumi | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Grilēšanas pakāpes | Gatav. ilgums min |
|--|----------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------|
| Dārzeņu ēdieni | | | | | | |
| Grilēti dārzeņi | Universālā panna | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Kartupeļi | | | | | | |
| Ceptas kartupeļu pusītes | Universālā panna | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Kartupeļu izstrādājumi, saldēti | | | | | | |
| Kartupeļu pankūkas* | Universālā panna | 3 | | - | - | - |
| Pildīti kartupeļi* | Universālā panna | 3 | | - | - | - |
| Kroketes* | Universālā panna | 3 | | - | - | - |
| frī kartupeļi* | Universālā panna | 3 | | - | - | - |
| frī kartupeļi, 2 līmeņos | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| * Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma | | | | | | |

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas telpai jābūt tukšai.

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkaršējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.

2. Karsētam pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Iepildiet tasēs vai nelielos stikla traukos un pārklājiet ar foliju.
4. Tases vai stikla traukus novietojiet uz gatavošanas telpas pamatnes un iestatiet tabulā norādīto vērtību.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss

| Ēdiens | Piederumi | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Ilgums stundās |
|---------|-----------------|----------------------------|------------------|------------------|----------------|
| Jogurts | Porciju veidnes | Gatavošanas telpas pamatne | | 40-45 | 8-9 |

Ekonomiskie karsēšanas veidi

Ekonomiskais karstā gaisa režīms un ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce kontrolē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek sagatavots ar atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas telpā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tādējādi iegūsiat optimālu gatavošanas rezultātu un taupīsiet enerģiju.

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs

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



Ieteiktās iestatījumu vērtības



























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

vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Ekonomiskā režīma karstais gaiss
-  Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas

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

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|--|------------------|-----------------------|------------------|----------------|-------------|
| Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis | Trauks ar vāku | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Zivs fileja bez panējuma, sautēta | Trauks ar vāku | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

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

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Lēna sautēšana

| Ēdiens | Trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Cepšanas ilgums minūtēs | Temperatūra (°C) | Ilgums minūtēs |
|-----------------------------------|----------|-----------------------|------------------|-------------------------|------------------|----------------|
| Putnu gaļa | | | | | | |
| Pīles krūtiņa, 400 g | Bez vāka | 2 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Titara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg | Bez vāka | 2 | | 8-10 | 90* | 150-210 |
| * iepriekš uzkarstēt | | | | | | |

| Ēdiens | Trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Cepšanas ilgums minūtēs | Temperatūra (°C) | Ilgums minūtēs |
|--|----------|-----------------------|------------------|-------------------------|------------------|----------------|
| Cūkgaļa | | | | | | |
| Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Cūkgaļas fileja, vesela | Bez vāka | 2 | | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Cūkgaļas medaljoni, 4 cm biezi | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Liellopu gaļa | | | | | | |
| Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Liellopu gaļas fileja, vesela, 1 kg | Bez vāka | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Rostbīfs, 5-6 cm biezs | Bez vāka | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Teļa gaļa | | | | | | |
| Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Teļa gaļas cepetis, 10-15 cm biezs, 1,5 kg | Bez vāka | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Jēra gaļa | | | | | | |
| Jēra muguras cepetis, pa 200 g | Bez vāka | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets | Bez vāka | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * iepriekš uzkarstēt | | | | | | |

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

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

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

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

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

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

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

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

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




Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

| Augļi, dārzeņi un garšaugi | Piederumi | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Ilgums stundās |
|--|-------------|---|------------------|----------------|
| Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa) | 1 - 2 režģi |  | 80 | 5-9 |
| Augļi ar kauliņiem (plūmes) | 1 - 2 režģi |  | 80 | 8-10 |
| Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas | 1 - 2 režģi |  | 80 | 5-8 |
| Sēnes šķēlītēs | 1 - 2 režģi |  | 60 | 6-9 |
| Garšaugi, notīrīti | 1 - 2 režģi |  | 60 | 2-6 |

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

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

Dārzeņi

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

| Konservēšana | Trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Ilgums minūtēs |
|--|-------------------------------------|-----------------------|---|------------------|--------------------------------|
| Dārzeņi, piem., burkāni | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 1 |  | 160-170 | līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 |
| | | | | 120 | pēc uzvārīšanās: 30-40 |
| | | | | - | Inertais siltums: 30 |
| Dārzeņi, piem., gurķi | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 1 |  | 160-170 | līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 |
| | | | | - | Inertais siltums: 30 |
| | | | | - | Inertais siltums: 30 |
| Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 1 |  | 160-170 | līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 |
| | | | | - | Inertais siltums: 35 |
| | | | | - | Inertais siltums: 35 |

| Konservēšana | Trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Ilgums minūtēs |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|--|
| Augļi ar serdi, piem., āboli, zemes | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 1 | | 160-170 - | līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 Inertais siltums: 25 |

Mīklas raudzēšana

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

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

Raudzēšana

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

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

Pēcraudzēšana

Ievietojiet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Karsēšanas no aušas/apakšas

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Darbība | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|---|------------------|-----------------------|------------------|-------------------------|------------------|-------------------|
| Rauga mīkla, viegla | Bļoda | 2 | | Mīklas raudzēšana | 35-40 | 25-30 |
| | Cepamā plāts | 2 | | Izstrādājumu raudzēšana | 35-40 | 10-20 |
| Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu | Bļoda | 2 | | Mīklas raudzēšana | 35-40 | 20-40 |
| | Cepamā plāts | 2 | | Izstrādājumu raudzēšana | 35-40 | 15-25 |

Atkausēšana

Dziļi sasaldētu augļu, dārzeņu un cepumu atkausēšanai izmantojiet karsēšanas veidu 4D karstais gaiss. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- 1 režģis: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss

| Ēdiens | Piederumi | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Ilgums minūtēs |
|------------------------------|--------------|-----------------------|------------------|------------------|----------------|
| Maize, maizītes | | | | | |
| Maize un maizītes, vispārīgi | Cepamā plāts | 2 | | 50 | 40-70 |
| Kūka | | | | | |
| kūka, valģana | Cepamā plāts | 2 | | 50 | 70-90 |
| Kūka, sausa | Cepamā plāts | 2 | | 60 | 60-75 |

Siltuma saglabāšana

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011.

Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Kūka ar ābolu pildījumu

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

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

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




Ūdens biskvīts

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

Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids


-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana



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

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

| Ēdiens | Piederumi | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Grilēšanas pakāpes | Ilgums minūtēs |
|--------------------------------------|-----------|-----------------------|---|--------------------|----------------|
| Grilēšana | | | | | |
| apceptas tostermaizes* | Režģis | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali** | Režģis | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * iepriekš neuzkarsēt | | | | | |
| ** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001111767
960620