

SIEMENS



Iebūvējama cepeškrāsns

HB876GD.1S

siemens-home.com/welcome

IV Lietošanas instrukcija

Register
your
product
online

Satura rādītājs

 Noteikumiem atbilstoša izmantošana	4	 Brīvdienas režīms	15
 Svarīgas drošības norādes	4	Brīvdienas režīma startēšana	15
Vispārīgi	4	 Cepeša termometrs	16
Halogēnspuldze	5	Karsēšanas veidi	16
Cepeša termometrs	5	Iespraudiet cepeša termometru produktā.	16
Tīrīšanas funkcija	5	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	16
 Bojājumu iemesli	6	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	17
Vispārīgi	6	 Tīrīšanas funkcija	17
 Vides aizsardzība	6	Pirms tīrīšanas funkcijas	17
Enerģijas taupīšana	6	Pašattīrīšanās iestatīšana	18
Videi draudzīga utilizācija	6	Pēc tīrīšanas funkcijas	18
 Ierīces apraksts	7	 Tīrīšanas līdzekļi	18
Vadības panelis	7	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	18
Vadības sistēmas elementi	7	Tīrības uzturēšana	19
Displejs	7	 Statīvs	20
Darbības režīmu izvēlne	8	Vadotņu izņemšana un ievietošana	20
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	 Ēdieni	24
Darbības režīma startēšana vai apturēšana	12	Norādes par iestatījumiem	24
Darbības režīmu iestatīšana	12	Cepeša termometrs	24
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	12	Ēdiena izvēle	25
Ātrā uzkaršēšana	12	Ēdiena iestatīšana	25
 Laika funkcijas	13	 Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	26
Taimeris	13	Silikona veidnes	26
Ilgums	13	Kūkas un cepumi	26
Beigu laiks	13	Maize un smalkmaizītes	29
 Bērnu aizsardzības sistēma	14	Pica, pīrāgi un sālās kūkas	31
Aktivizēšana un deaktivēšana	14	Sautējumi un sufflē	32
Ierīces durvju bloķēšana	14	Putnu gaļa	33
 Pamatiestatījumi	14	Gaļa	35
Iestatījumu maiņa	14	Zivis	37
Iestatījumu saraksts	14	Dārzeņi un priedes	38
Pulksteņa laika maiņa	15		

Jogurts	39
Ekonomiskie karsēšanas veidi	39
Akrilamīds pārtikas produktos	41
Lēna sautēšana	41
Žāvēšana	42
Konservēšana	43
Mīklas raudzēšana	44
Atkausēšana	44
Siltuma saglabāšana	45
Pārbaudes ēdieni	45

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 2000 metrus virs jūras līmeņa.

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

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki

par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Cepeškrāsns piederumus krāsni 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 uzkaršēšanas 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 tuvuoties 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 – Aplaucēšanās 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 implantanti, 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.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet 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 nenošlēdzas. 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 dažādās 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 Skārienjutīgais displejs**
Skārienjutīgajā displejā redzami aktuālie iestatījumi, izvēles iespējas vai arī norādījumi. Lai iestatītu, nospiediet uz attiecīgā teksta lauka. Atkarībā no izvēles, teksta lauki mainās.

Vadības sistēmas elementi

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

Taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo 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
	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana un izslēgšana
start/stop		Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana

Vadības panelis

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

Grozāmais izvēles slēdzis

Ar grozāmo izvēles slēdzi varat mainīt iestatījumus, kuri redzami displejā.

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.

Progresu līnija

Progresu līnija parāda, piem., cik daudz cepeškrāsns jau uzkarsusi, vai cik ilgs laiks pagājis. Taisnā līnija zem centrētās 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.

Ja ticis iestatīts gatavošanas ilgums un tas pēc tam ir nodzēsts, darbības laika rādījums pārņem jau pagājušo ilguma laiku un turpina skaitīt no tā brīža uz priekšu. Tādējādi var kontrolēt, cik ilgi attiecīgais režīms jau darbojas.

Temperatūras kontrole












Temperatūras kontroles stabiņi parāda uzkaršanās fāzes vai atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā.

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 rādījums	Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras kontroles stabiņi rāda atlikušā siltuma temperatūru gatavošanas nodalījumā. Rādījums 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 **i** var noskaidrot pašreizējo uzkaršanās temperatūru.

Karsēšanas veidi

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

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 iepriekšējas 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



Darbības režīmu izvēle

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

Atkarībā no ierīces veida atšķiras darbības režīmi. Statusa joslas labajā pusē augšpusē varat redzēt, no cik lapām sastāv darbības režīmu izvēlne. Ja statusa joslā redzams 1 / 2, tas nozīmē, ka ir atvērta pirmā no divām lapām.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi	Jūsu izvēlēta ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi.
Ēdieni → "Ēdieni" 24. lappusē	Šeit atradīsiet jau ieprogrammētus, vairākiem ēdieniem piemērotus iestatījumus.
Pašattīrīšanās programma → "Tīrīšanas funkcija" 17. lappusē	Pašattīrīšanās programma tīra Jūsu cepeškrāsni patstāvīgi.
Iestatījumi → "Pamatiestatījumi" 14. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.


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

	Trauku iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšanai.
	Aukstā starta funkcija	30-275 °C	Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 3. līmenī. Temperatūra jāiestata atbilstoši ražotāja norādījumiem. Izmantojiet augstāko temperatūru, kas norādīta uz iepakojuma. Gatavošanas laiks ir tāds, kā norādīts, vai īsāks. Iepriekšēja uzkarsēšana 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 . 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: Pamatīestatījumos 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 pārkarstīs.

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 pamatīestatījumos. → "Pamatīestatījumi" 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.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 16. lappusē

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

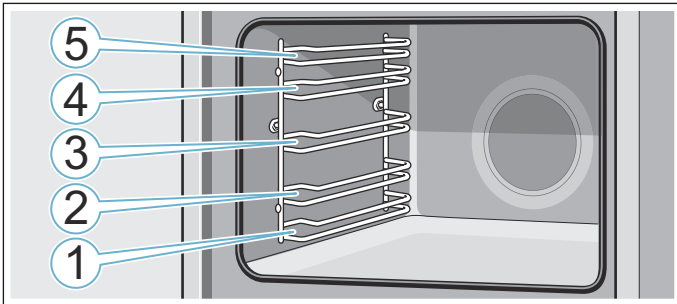
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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.

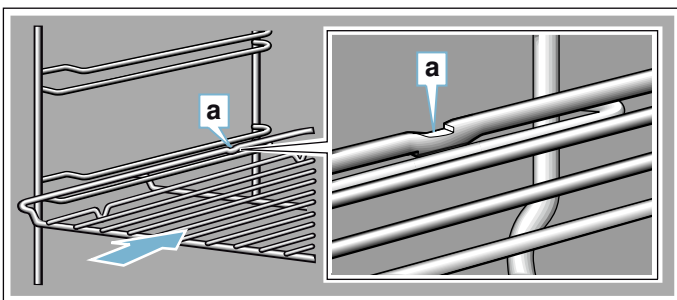
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

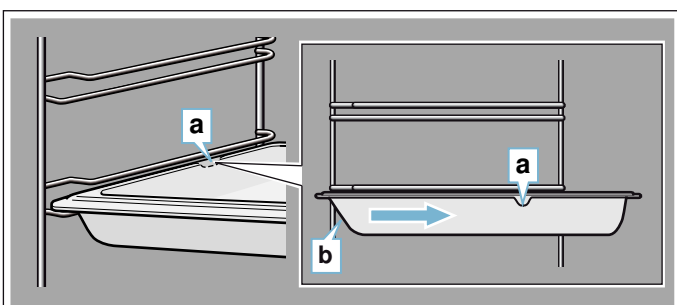
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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.

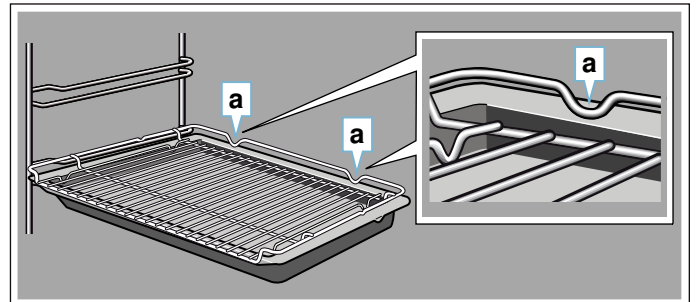


Piederumu kombinēšana

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 vēlamo valodu.
2. Nospiediet bultiņu >. Parādās nākamais iestatījums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12:00.

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

Datuma iestatīšana

Noklusētais datuma iestatījums ir „1.1.2014”.

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

2. Nospiediet bultiņu >, līdz visi iestatījumi ir aktualizēti. 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 iepazinājām. 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

Izvēloties kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet taustiņu „menu”.. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Nospiediet uz izvēlētajā darbības režīma. Atkarībā no darbības režīma, ir pieejamas dažādas izvēles iespējas.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet izvēli. Pēc izvēles mainiet arī citus iestatījumus.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Displejā parādās laika atskaite. Redzami iestatījumi un progresa līnija.

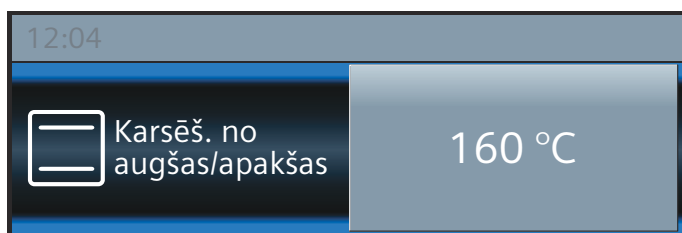
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas parādās ieteicamais karsēšanas veids un temperatūra. Šo iestatījumu varat startēt nekavējoties, nospiežot taustiņu "start/stop". Ja vēlaties iestatīt citu karsēšanas veidu, veiciet turpmāk minētās darbības.

Citu iestatījumu vērtības var mainīt sekojoši:

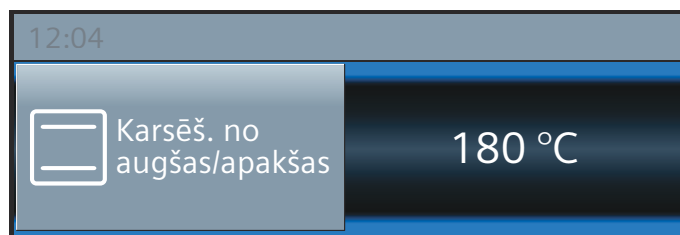
Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas, 180 °C.

1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.

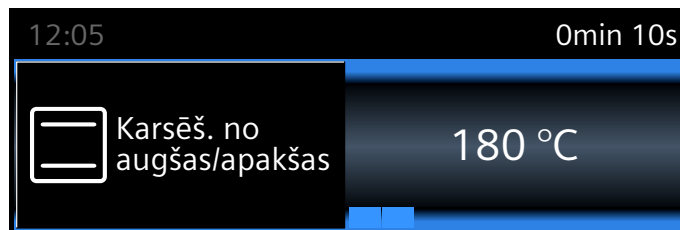


2. Nospiediet uz ieteicamās temperatūras.

3. Ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.



4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.



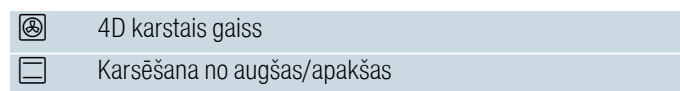
Displejā redzams iestatītais karsēšanas veids un temperatūra.

Ātrā uzkaršēšana

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

Ātrās uzkaršēšanas funkcija nav pieejama visiem karsēšanas veidiem.

Piemēroti karsēšanas veidi:

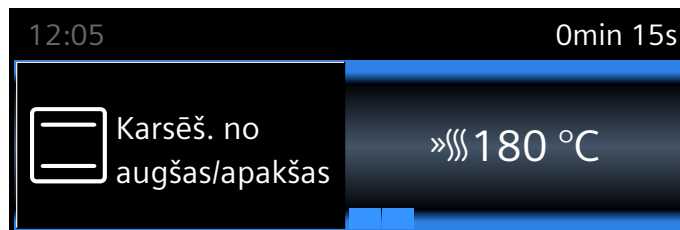


Lai ēdiens tiktu pagatavots vienmērīgi, ievietojiet to un piederumus gatavošanas nodalījumā tikai pēc tam, kad ir pabeigta ātrā uzkaršēšana.

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. Temperatūras kontroles atzīme sāk aizpildīties.

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

Norādījumi

- Iestatītais ilgums tūlīt pēc ieslēgšanas sāk atskaiti neatkarīgi no ātrās uzkaršēšanas.




- Ātrās uzkarsēšanas 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 slēdzi pagriez vispirms, parādās ilguma sākotnējā ieteicamā vērtība: pa kreisi 10 minūtes, pa labi 30 minūtes.
- Laika funkcijas beigās atskan skaņas signāls un statusa joslā redzams "Pabeigts".
- Ar taustiņu **i** 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 slēdzi 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 slēdzi dažu sekunžu laikā izmainiet taimera laiku. Ar taustiņu **⌚** startējiet taimeri.

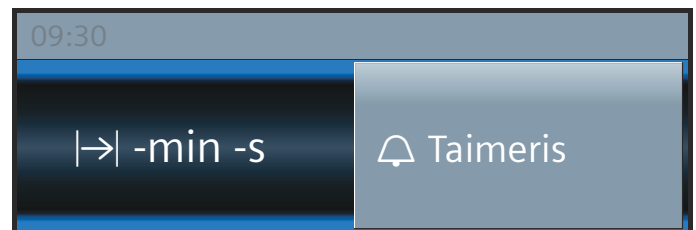
Ilgums

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

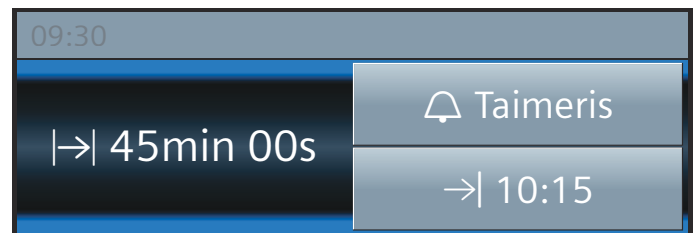
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.

Piemērs: iestatījums 4D-karstais gaiss, 180 °C, ilgums 45 minūtes.

1. Nospiediet taustiņu **⌚**. Atveras laika funkciju izvēlne.



2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.



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

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Stausa joslā redzams "Pabeigts". 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 slēdzi mainiet ilgumu.

Beigu laiks

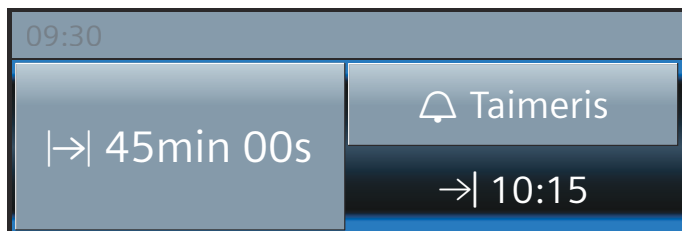
Ja pārceļat beigu laiku uz vēlāku, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtika, kas ātri bojājas, nedrīkst pārāk ilgi atrasties gatavošanas nodalījumā.

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

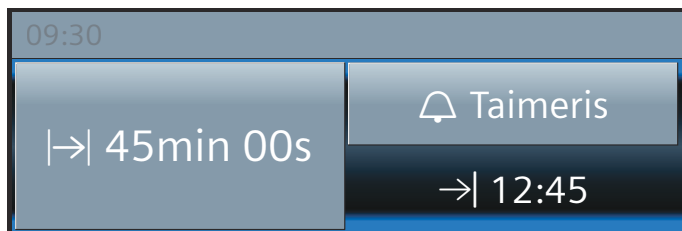
Piemērs attēlā: ēdiens tiek ievietots gatavošanas telpā ap plkst. 9.30. Gatavošanas laiks ilgst 45 minūtes, un

ēdiens ir gatavs plkst. 10.15. Taču jūs vēlaties, lai tas būtu gatavs plkst. 12.45.

1. Nospiediet uz lauka "Beigu laiks →)".
Tiek rādīts beigu laiks.



2. Ar grozāmo slēdzi varat iestatīt vēlāku beigu laiku.



3. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop”.



Cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā. Darba režīms ieslēdzas vajadzīgajā brīdī. Statusa joslā redzama ilguma atskaite.

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Stausa joslā redzams "Pabeigts". Signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu ☹.

Beigu laika rediģēšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā. Atveriet laika funkciju izvēlni ar taustiņu ☹, nospiediet uz "Beigu laiks →)" un ar grozāmo izvēles slēdzi rediģējiet beigu laiku. Aizveriet izvēlni ar taustiņu ☹.

Beigu laika atcelšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā. Šim nolūkam ar taustiņu ☹ atveriet laika funkciju izvēlni. Nospiediet uz "Beigu laiks →)" un ar grozāmo slēdzi atiestatiet beigu laiku. Uzreiz kļūst redzama ilguma atskaite.

Bērnu aizsardzības sistēma


Lai bērni ierīci netīšām 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”.
Atveras darbības režīmu izvēlne.
3. Izvēlieties darbības režīmu "Iestatījumi".
Parādās pirmais pamatiestatījums, un to var mainīt ar grozāmo izvēles slēdzi.
4. Nospiediet bultiņu >.
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet vērtības.
6. Ar bultiņu > pāriet uz nākamo pamatiestatījumu.
7. Lai saglabātu, nospiediet taustiņu "menu".
Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt.

Iestatījumu saraksts

Sarakstā redzami visi pamatiestatījumi un to izmaiņšanas 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, ar datumu
	Analogais
	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
	Ieslēgta (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	Ieslēgta
	Izslēgta
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
	Neatīstīt

*) pieejami, atkarībā no ierīces veida

Uzmanību!

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

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

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

Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku var mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Nospiediet uz "Iestatījumi".
4. Ar bultiņu > pārejiet uz "Pulksteņa laiks".
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pulksteņa 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.



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 ieteicamās temperatūras un ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru.
4. Ar taustiņu ⌚ atveriet laika funkciju izvēlni un nospiediet uz lauka "Ilgums".
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. Statusa joslā redzams uzraksts "Pabeigts".

Beigu laika pārceļšana

Beigu laika pārceļšana uz vēlāku laiku nav iespējama.

Brīvdienas režīma atcelšana

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

Cepeša termometrs

Cepeša termometrs ļauj gatavot precīzi. 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 neglabājiet to gatavošanas telpā.

Gatavošanas telpas temperatūra

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

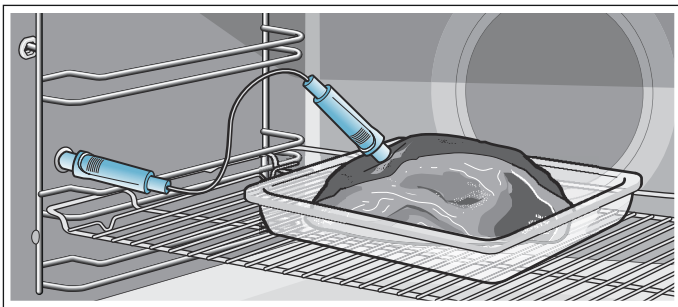
Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Iespraudiet cepeša termometru produktā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

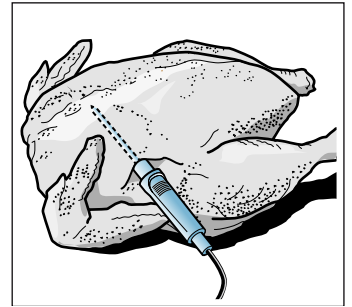
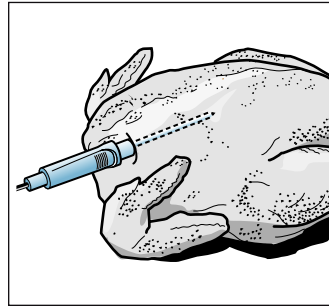
Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Uzmaniet, lai vidējais mērīšanas punkts atrodas produktā.

Gaļa: gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpusē slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.

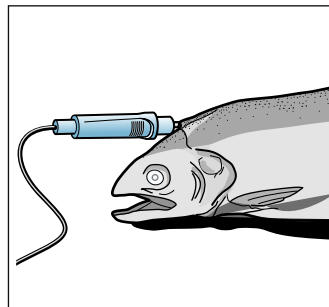


Putnu gaļa: iespraudiet cepeša termometru caur biezāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida iespraudiet

šķērsām vai gareniski. Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.



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



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!

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

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

1. Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas telpas kreisajā pusē.
2. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu vai darbības režīmu „Ēdieni”.
3. Nospiediet uz ieteicamās temperatūras un ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru.
4. Nospiediet uz lauka „Iekšējā temperatūra” un ar grozāmo slēdzi iestatiet produkta iekšējo temperatūru.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Sākas darbības režīms.

Iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta

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

Ēdiena iekšējās temperatūras maiņa

Ēdiena iekšējo temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

Atceļšana

Izvelciet cepeša termometru no ieliktna.

⚠ Brīdinājums – Apagegumu 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 dziļi sasaldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 26. lappusē

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

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Citi ēdieni	
Maltas gaļas cepetis, dažāda veida	80-90

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**Apagegumu 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. Ievietojiet piederumu 2. līmenī.

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. → "Aprīkojums" 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 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 neatīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet emaljētus piederumus.

Pašattīrīšanās iestatīšana


1. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu „Pašattīrīšanas programma”. Tiek ieteikts 3. tīrīšanas līmenis. Jūs varat nekavējoties startēt tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop", vai
3. ar grozāmo slēdzi izvēlēties citu tīrīšanas līmeni.
4. Startējiet tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop".

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

Pēc tīrīšanas pabeigšanas

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Statusa joslā redzams uzraksts "Pabeigts". Signālu var izslēgt ar taustiņu . Statusa joslā redzams uzraksts "Ierīce atdziest".

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 pārceļt beigu laiku uz vēlāku. Tādējādi varēsiet lietot cepeškrāsni visu dienu jebkurā laikā. → "Laika funkcijas" 13. lappusē

Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, 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 stieplu 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 tuvuoties 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 uzdziediet 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 mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpuse	
Emaljētas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu 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 Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, notīriet, izmantojot citronskābi.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju pārseguma panelis no nerūsējošā tērauda	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis levērojiet 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.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. 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

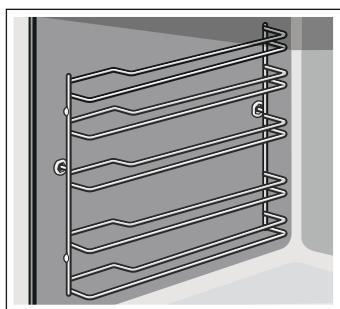
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

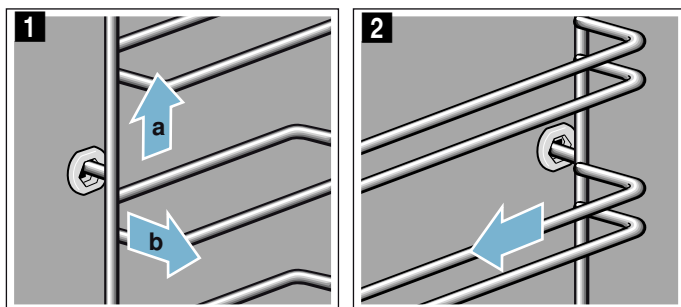
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

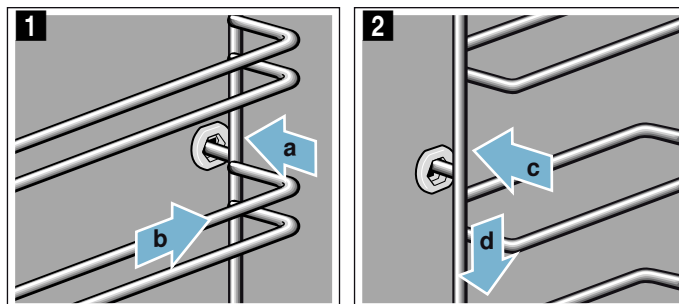


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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



Ierīces durvis

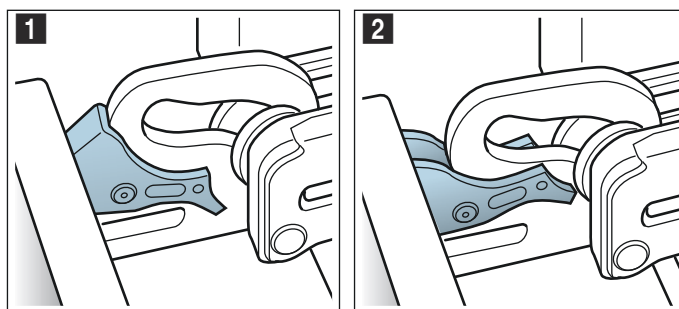
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

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.



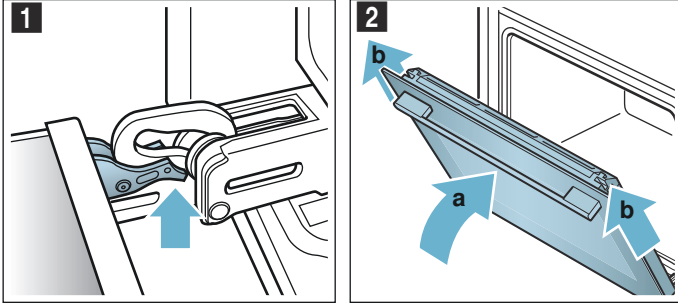
⚠ Brīdinājums

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

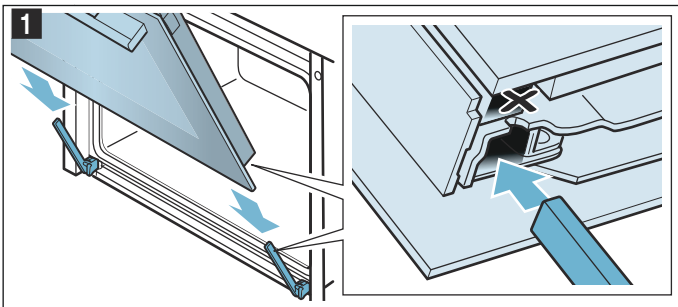
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



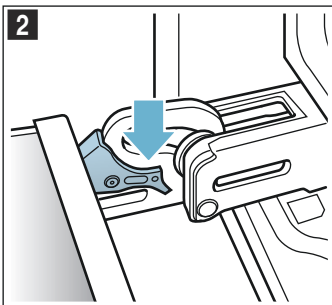
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

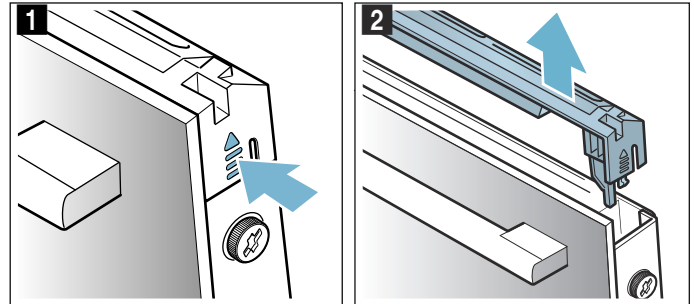


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

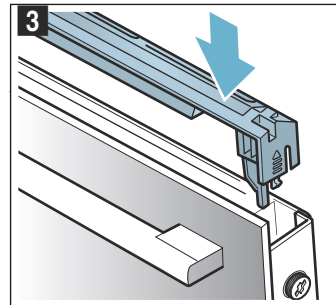
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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).



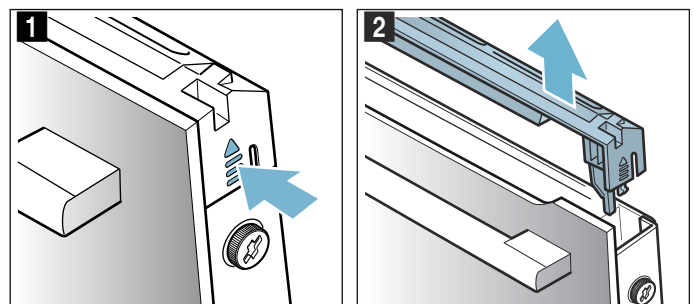
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

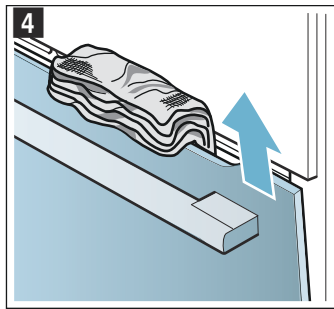
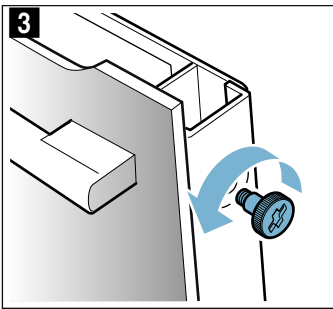
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

Plāksņu izņemšana

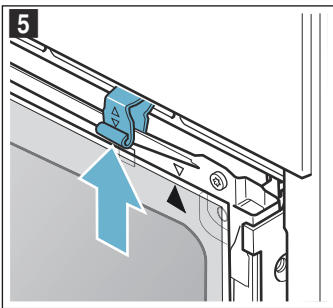
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



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

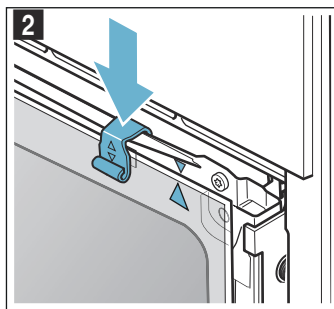
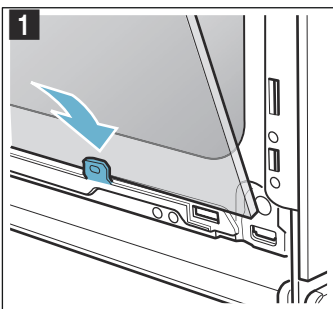
⚠ Brīdinājums
Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var 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.

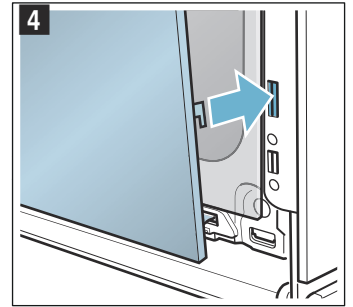
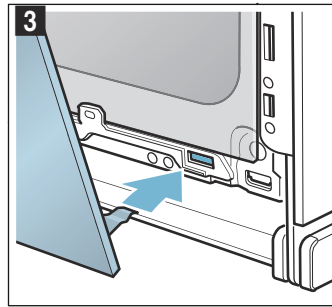
Plāksņu ievietošana

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

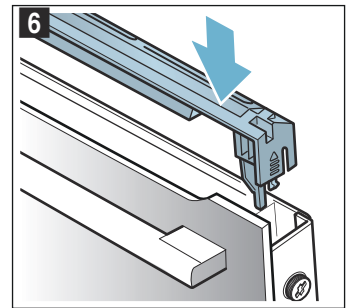
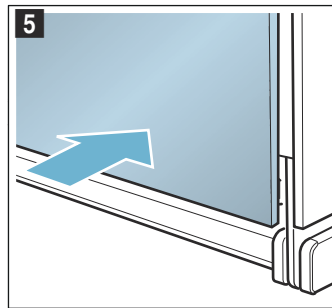
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (1 attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (2 attēls).



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



5. Piespiediet priekšējo plāksni uz leju, līdz tā dzirdami fiksējas (5 attēls).
6. Vēlreiz paveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.
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 Strāvas padeves pārtraukums	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs 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 halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

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

Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 26. 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.

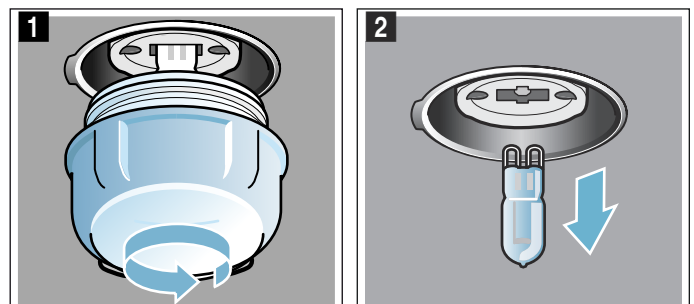
⚠️ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠️ Brīdinājums – Adegumu 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.



4. Uzskrūvējiet stikla kupolu.
5. Izņemiet trauku divieli un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

Ja halogēnsplūdzes 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 atradīsit, atverot ierīces durvis. Ja iekārta ir aprīkota ar tvaika funkciju, datu plāksnīti atradīsit labajā pusē, aiz pārsega.



The diagram shows a rectangular data plate with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in that field.

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 atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Ēdieni

Ar darbības režīmu "Ēdieni" var pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce izvēlas optimālāko iestatījumu Jūsu vietā.

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

Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādi. Tālāk ierīce pārņem laika un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsit lietošanas pamācības beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 26. lappusē

Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepeša termometru. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → "Cepeša termometrs" 16. lappusē

Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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


Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas	Kūkas veidnēs
	Kūkas uz cepamās plātes
	Mīklas izstrādājumi
	Plāceņi
Maize, maizītes	Maize
	Smalkmaizītes
Pīca, pikantās kūkas	Pīcas
	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
	Svaigs saldaiss sacepums
Sasaldēti produkti	Suflē porciju formiņās
	Pīcas
	Smalkmaizītes
	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
Putnu gaļa	Putnu gaļa, zivis
	Vīsta
	Pīle, zoss
	Tītars
Gaļa	Cūkgaļa
	Liellopu gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Zivis	Zivis
Dārzeni	Dārzeņu sautējums
	Dārzeni au gratin
	Ceptas kartupeļu pusītes
	Veseli cepeškrāsnī cepti kartupeļi

Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētajam ēdiena iestatīšanai. Spiediet vienmēr uz lauka „Tālāk”.

1. Nospiediet taustiņu „menu” (izvēlne). Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu „Ēdieni”. Displejā parādās pirmā kategorija.
3. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties vēlamo kategoriju.
4. Nospiediet uz lauka „Tālāk”.
5. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties ēdienu.
6. Nospiediet uz lauka „Tālāk”.
7. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties ēdienu.
8. Nospiediet uz lauka „Tālāk”.
9. Ar grozāmo slēdzi iestatiet svaru.
Norādījums: Nospiežot uz lauka „Padoms”, jūs saņemsiet informāciju par ievietošanas augstumu, traukiem utt.
10. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.

Iestatīšanas pabeigšana

Atskan signāls. Statusa joslā ir redzams uzraksts „Pabeigts”. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu .

Ja neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat vēlreiz pagarināt gatavošanas laiku. Nospiediet uz lauka „Cepšana zemā temp.”. Displejā redzams piedāvātais laiks, taču to var mainīt.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, nospiediet pogu „Pabeigt”. Displejā parādās „Labu apetīti!”.

Iestatījuma pārtraukšana

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

Pabeigšanas laika atlikšana

Atsevišķiem ēdieniem var atlikt pabeigšanas laiku. Skat. laika funkcijas par pabeigšanas laika atlikšanu.
→ *"Laika funkcijas" 13. lappusē*

Kad pabeigšanas laiks ir iestatīts, displejā mainās atlikušā laika rādījums. Statusa joslā redzams laiks, kad darbība ir pabeigta. Iestatījumus nav iespējams mainīt. Ņemiet vērā, ka pārtika, kas ātri bojājas, nedrīkst pārāk ilgi atrasties gatavošanas telpā.

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 receptšu 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

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.

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, iebīdiēt 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 ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkarsējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.






























Dažiem ēdieniem iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet 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 sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.



























Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	50-70
Kūkas, vienkāršas, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kūkas, maigas	Apaļa/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
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	3		150-170*	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kūkas uz plāts					
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

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
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
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 nelip 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 biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.

Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu 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 cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos 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 šķidrums un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet 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 pārkļāviet 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. līmenī

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē 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

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 ievietošanu 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. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns

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

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






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
















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

Uzmanību!

Nekad karstā gatavošanas telpā nelejiet ūdeni vai nenovietojiet 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	Ievietošanas 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		-	-	-
Sāļie 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 neuzkarsēt)	Režģis	5		-	3	4-6
* iepriekš uzkarsēt						
** 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, iebīdīet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi	Ieviešošanas 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
Pīrādziņi	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 puse 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 pudīņiem 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 uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

No gatavošanas telpas izņemiet piederumus, kurus neizmantojat. Tā ietaupāt pat 20 % 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.

Iebīdiet 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 paliktņa. Ja paliktņš 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 termometrs" 16. 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 uzkarsējat 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 loksni atbilstīgā izmērā.













Padomi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  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 uzkarsējiet						

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 strēmelītēm.

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

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

Cepšana uz restītēm

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

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

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

→ "Aprīkojums" 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 paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nelielu daudzumu šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. ½ cm apmērā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumšā 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 atstāro 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 uzlikti 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 apcepjiet. 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 biezumu. 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. Sāļs 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" 16. 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, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

Gatavojot vairākus gabalus, 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 cepot 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 biezumu. 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 paliktņa. Ja paliktņš 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.

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" 16. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja 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 loksni 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

Ievērojiet 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 loksni 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 uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

-  Grilēšana, liels apjoms
-  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.

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 iegūsi optimālu gatavošanas rezultātu un taupīsi 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, kliņģeris	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. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu. Varat sautēt arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu. Neizmantojiet atkausētu gaļu.

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

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

Trauki

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

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 apcepjiet 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 burbuli. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkā ir parādījušies burbuli. Pēc norādītā karsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeņi

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

■  4D karstais gaiss

Konservēšana	Trauki	Ievietošanas 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)



9001111794
960511