

SIEMENS



Iebūvējama cepeškrāsns

HN878G4.1

siemens-home.com/welcome

iv Lietošanas instrukcija

Register
your
product
online

Satura rādītājs

 Noteikumiem atbilstoša izmantošana	4	 Pamatiestatījumi	17
 Svarīgas drošības norādes	5	Iestatījumu maiņa	17
Vispārīgi	5	Iestatījumu saraksts	17
Mikroviļņu krāsns	5	Pulksteņa laika maiņa	18
Tvaiks	7	 Mikroviļņu krāsns	18
Cepeša termometrs	7	Trauki	18
Tīrīšanas funkcija	7	Mikroviļņu jauda	19
 Bojājumu iemesli	7	Karsēšanas veida iestatīšana vienlaikus ar mikroviļņu funkciju	19
Vispārīgi	7	Mikroviļņu funkcijas iestatīšana	19
Mikroviļņu krāsns	8	Žāvēšana	20
Tvaiks	8	 Tvaiks	20
 Vides aizsardzība	8	Trokšņi	20
Enerģijas taupīšana	8	Gatavošana ar papildtvaika funkciju	20
Videi draudzīga utilizācija	8	Sildīšana	20
 Ierīces apraksts	9	Mīklas raudzēšana	21
Vadības panelis	9	Ūdens tvertnes papildīšana	21
Vadības sistēmas elementi	9	Pēc katra tvaicēšanas režīma	22
Displejs	9	 Cepeša termometrs	23
Darbības režīmu izvēlne	10	Karsēšanas veidi	23
Karsēšanas veidi	10	Iespraudiet cepeša termometru produktā	23
Cita informācija	11	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	24
Gatavošanas nodalījuma funkcijas	11	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	24
 Aprīkojums	12	 Brīvdienas režīms	25
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	12	Brīvdienas režīma startēšana	25
Piederumu ievietošana	12	 Tīrīšanas līdzekļi	25
Papildpiederumi	13	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	25
 Pirms pirmās lietošanas reizes	13	Tīrības uzturēšana	26
Pirms lietošanas uzsākšanas	13	 Tīrīšanas funkcija	27
Pirmā lietošanas reize	14	Pašattīrīšanās programma	27
Gatavošanas nodalījuma tīrīšana	14	Atkaļķošana	28
Piederumu tīrīšana	14	 Statīvs	29
 Ierīces apkalpe	14	Vadotņu izņemšana un ievietošana	29
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14	 Ierīces durvis	30
Darbības režīma sākšana vai apturēšana	15	Durvju pārsega noņemšana	30
Darbības režīmu iestatīšana	15	Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	30
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	15	 Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	32
Ātrā uzkaršēšana	15	Traucējumu tabula	32
 Laika funkcijas	16	Pārsniegts maksimālais darbības ilgums	33
Taimeris	16	Gatavošanas telpas spuldzes	33
Laiks	16	 Servisa dienests	33
Beigu laiks	16	E numurs un FD numurs	33
 Bērnu aizsardzības sistēma	17		
Aktivizēšana un deaktivēšana	17		
Ierīces durvju bloķēšana	17		

 Ēdieni	34
Norādes par iestatījumiem	34
Ēdiena izvēle	34
Cepšanas sensors	35
Ēdiena iestatīšana	35
 Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	36
Nelietojiet silikona veidnes.	36
Kūkas un cepumi.	36
Maize un smalkmaizītes.	41
Pica, pīrāgi un sāļās kūkas.	43
Sautējumi un suflē.	45
Putnu gaļa.	46
Gaļa.	49
Zivis.	53
Dārzeni un piedevas.	55
Deserti.	57
Ekonomiskie karsēšanas veidi.	58
Akrilamīds pārtikas produktos.	59
Lēna sautēšana.	60
Žāvēšana.	61
Konservēšana.	62
Mīklas raudzēšana.	63
Kausēšana.	63
Ēdienu sildīšana un uzsildīšana.	65
Siltuma saglabāšana.	67
Pārbaudes ēdieni.	67

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

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

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

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

Bērni nedrīkst spēlēt 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" 12. lappusē

Svarīgas drošības norādes

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Mikroviļņu krāsns

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apgērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!

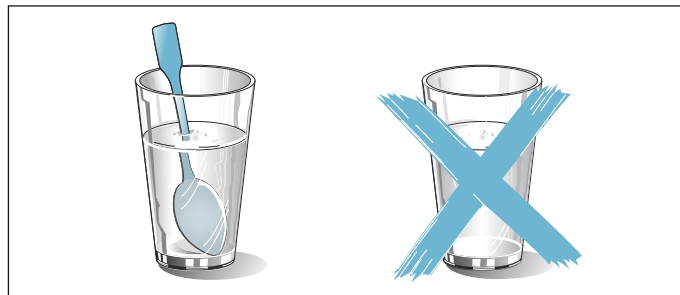
Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ Brīdinājums – Aizdegumu risks!

- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vārītas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

⚠ Brīdinājums – Aizdegumu risks!

- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tiek bojāta iekārta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus. Lietojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus vai apvienojiet mikroviļņu režīmu ar kādu no karsēšanas veidiem.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!
Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

- Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra.
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas, durtiņu blīvējums vai durtiņu plastmasas apmales ir bojātas. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

Tvaiks

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.
- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīt karsts šķidrums. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdu.

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Uzliesmojoši šķidrums karstajā gatavošanas telpā var aizdegties (pēkšņa uzliesmošana). Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkalķošanas šķīdumu.

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 priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Nekad kopā ar cepeškrāsni 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!

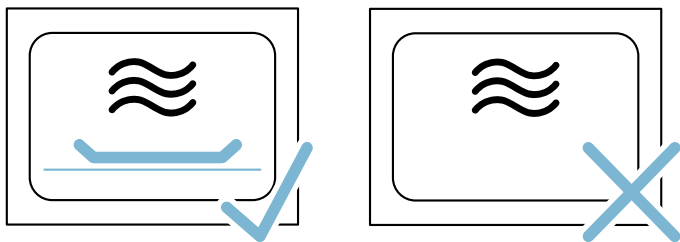
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var 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.
- Silikona veidnes: neizmantojiet silikona veidnes vai silikonu saturošu foliju, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.
- 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.
- Atzēsēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atzēsējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru.

- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktņi: 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.

Mikroviļņu krāsns

Uzmanību!

- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Piederumu kombinēšana: restītes neizmantojiet kopā ar universālo pannu. Ievietojot vienu virs otra, var veidoties dzirksteles. Ievietojiet tikai vienā noteiktajā augstumā.
- Tikai mikroviļņu funkcija: universālā panna vai cepamā plāts nav piemērotas mikroviļņu funkcijai. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu. Tā vietā izmantojiet piegādes komplektācijā iekļauto režģi vai mikroviļņu funkciju kopā ar karsēšanas veidu.
- Alumīnija trauki: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē



- Popkorns mikroviļņu krāsnī: neuzstādiat pārāk lielu mikroviļņu jaudas līmeni. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Durvju stikls pārslodzes dēļ var iepļīst.

Tvaiks

Uzmanību!

- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiet traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.

- Pilošs šķidrums: tvaicējot perforētos traukus, zem tiem vienmēr palieciet pannu, universālo pannu vai neperforētu trauku. Tajos sakrāsies pilošais šķidrums.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt sūkņa bojājumu. Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.
- Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- Atkaļķotāja šķīdums: raugiet, lai atkaļķotāja šķīdums nenokļūtu uz vadības paneļa vai citām nezturīgām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķotāja šķīdumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

Vides aizsardzība

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

Enerģijas taupīšana

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

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

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





- 1 Taustiņi**
Grozāmā izvēles slēdža labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu.
- 2 Grozāmais izvēles slēdzis**
Grozāmo izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusi.
- 3 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.
- 4 Skārienjutīgais lauks**
Nospiežot uz šī lauka, atveras slēdžu priekšējais panelis. Tagad var izņemt ūdens tvertni.

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	Izvēlne	Atver darbības režīmu izvēlni
	Informācija	Norādījumu attēlošana
	Bērnu drošība	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana
	Laika funkcijas	Laika funkciju izvēlnes atvēršana

Vadības panelis

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

»»»»	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana un izslēgšana
start/stop		Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana
	Atveriet paneli	Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni

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.

Uzkarsēšanas vadība	Uzkarsēšanas 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. Uzkarsēšanas laikā ar taustiņu **i** var noskaidrot pašreizējo uzkaršanās temperatūru.

Karsēšanas veidi

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

Darbības režīmu izvēlne

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

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi	Jūsu izvēlēta ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi.
Ēdieni → "Ēdieni" 34. lappusē	Šeit atradīsiet jau ieprogrammētus, vairākiem ēdieniem piemērotus iestatījumus.
Mikroviļņu funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē	Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.
Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē	Ar to karsēšanas veidiem iespējams pieslēgt mikroviļņus.
Tvaiks → "Tvaiks" 20. lappusē	Izmantojot tvaika funkciju, dažiem ēdieniem iespējams sasniegt labāku rezultātu.
Žāvēšanas funkcija → "Tvaiks" 20. lappusē → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē	Ieslēdziet pēc katras mikroviļņu funkcijas vai tvaika izmantošanas reizes.
Atkaļķošana → "Tīrīšanas funkcija" 27. lappusē	Tās laikā no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.
Pašattīrīšanās programma → "Tīrīšanas funkcija" 27. lappusē	Pašattīrīšanās programma tīra Jūsu cepeškrāsnī patstāvīgi.
Iestatījumi → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

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

	Grilēšana, neliels apjoms	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaiziņu 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.
	Intensīvā karsēšana	30-300 °C	Ēdieniem ar kraukšķīgu pamatni. Karstums plūst no augšas un īpaši spēcīgi no apakšas.
	Lēna sautēšana	70-120°C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mikstu 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.
	Žāvēšana	30-150 °C	Garšaugu, augļu un dārzeņu, žāvēšanai.
	Siltuma saglabāšana	60-100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai
	Trauku iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšanai.
	Aukstā starta funkcija	30-275 °C	Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 3. līmenī. Temperatūra jāiestata atbilstoši ražotāja norādījumiem. Izmantojiet augstāko temperatūru, kas norādīta uz iepakojuma. Gatavošanas laiks ir tāds, kā norādīts, vai īsāks. Iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama.
	Sildīšana	80-180 °C	Saudzējošai ēdienu uzsildīšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai. Pateicoties tvaikam, ēdieni neizkalst.
	Miklas raudzēšana	30-50 °C	Rauga miklas un ierauga raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mikla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Miklas virsējā kārtā nesakalst.

Ieteicamās vērtības

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

Cita informācija

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

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

Gatavošanas nodalījuma funkcijas

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

Ierīces durvju atvēršana

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

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

Vairumam darbības režīmu gatavošanas nodalījuma apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz darbības režīms tiek

palaists. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Norādījums: Pamatiestatījumos 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 pārkarīs.

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

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

→ "Pamatiestatījumi" 17. 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.

	<p>Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem. Režģis ir piemērotas mikroviļņiem.</p>
	<p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.</p>
	<p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p>
	<p>Picas plāts Picām un lielām apaļām kūkām.</p>
	<p>Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 23. lappusē</p>

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.

Mikroviļņu funkcija

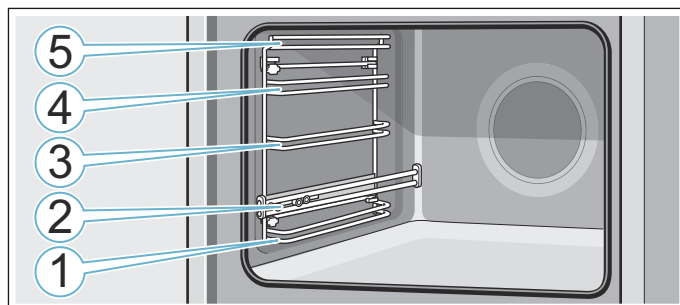
Darbības režīmam ar mikroviļņu funkciju piemērots ir tikai piegādes komplektācijā iekļautais režģis. Universālā panna vai cepamā plāts var veidot dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.

Darbības režīmam kopā ar mikroviļņu funkciju vai darbības režīmā „Ēdieni” varat izmantot arī universālo pannu, cepamo plāti vai citu piegādes komplektācijā iekļauto piederumu.

Piederumu ievietošana

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

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

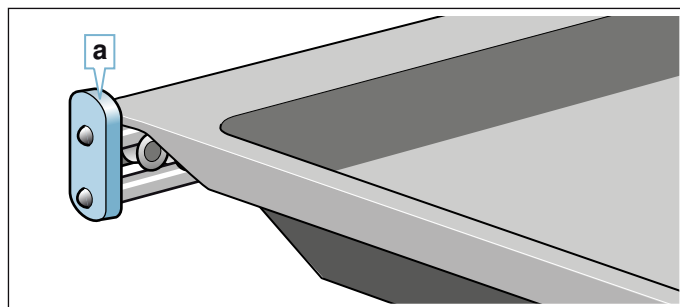


1., 3., 4. un 5. ievietošanas līmenī piederumus vienmēr ievietojiet starp viena ievietošanas līmeņa abiem vadotnes stienīšiem.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei. Ar izvelkamajām vadotnēm 2. līmenī piederumus var izvilkt vairāk uz āru.

Uzmaniet, lai piederumi atrastos aiz uzliktņa **a** uz izvelkamās vadotnes.

Piemērs attēlā: universālā panna




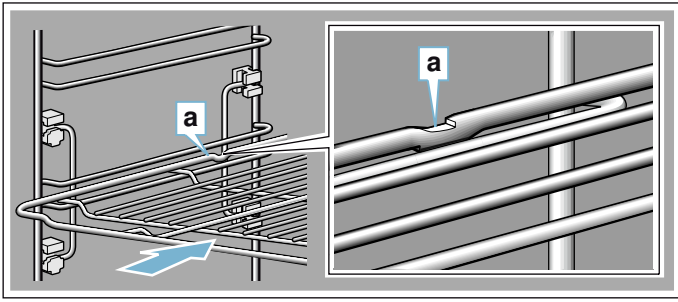
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

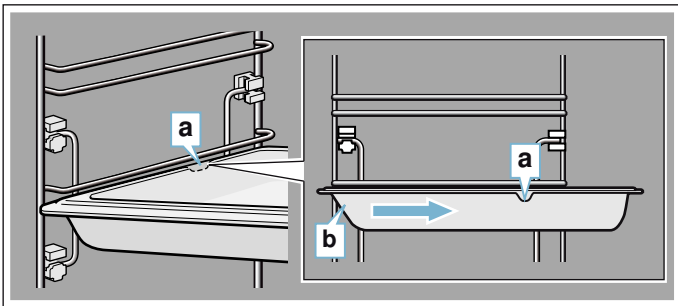
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Uzrakstam „Microwave” jābūt priekšpusē, bet izliekumam jānorāda uz leju .



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

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.). → "Servīsa dienests" 33. 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 Plātismaizēm 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.

Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes nosegšanai.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirms lietošanas uzsākšanas

Pirms veikt pirmās lietošanas reizes darbības, noskaidrojiet savā ūdens apgādes uzņēmumā krāna ūdens cietības līmeni.

Lai ierīce varētu Jums atgādināt par nepieciešamību to atkalķot, pareizi jāiestata ūdens cietības līmenis.

Uzmanību!

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „4. ļoti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

Ūdens cietības līmenis	Iestatījums
0	0 mīkstināts
1 (līdz 1,3 mmol/l)	1 mīksts

Ūdens cietības līmenis	Iestatījums
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 vidējs
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 ciets
4 (vairāk par 3,8 mmol/l)	4 ļoti ciets

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" 17. 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. Turpiniet spiest bultiņu ∇ , lai pārietu uz nākamo iestatījumu.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pašreizējo dienu, mēnesi un gadu.

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Sākotnējais ūdens cietības līmeņa iestatījums ir "ļoti ciets".


Ja jūsu ūdens ir mīkstāks, mainiet šo iestatījumu. Noskaidrojiet ūdens cietības līmeni ūdens apgādes uzņēmumā.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet cietības līmeni.
2. Nospiediet bultiņu ∇ .
Displejā parādās norādījums, ka pirmās lietošanas reizes iestatījumi ir pabeigti.

Gatavošanas nodaļuma tīrīšana

Lai novērstu jaunai iekārtai raksturīgo smārdu, uzkarsējiet tukšu, aizvērtu gatavošanas nodaļumu.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
2. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atliekas, kā piemēram polistirola lodītes.
3. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off".
5. Uzpildiet ūdens tvertni.
6. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un tvaika padevi un startējiet ierīces darbību.

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	Karsēšana no augšas/apakšas  ar tvaika padevi (intensitāte "zema")
Temperatūra	240 °C
Laiks	1 stunda

7. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
8. Kad pagājis ievadītais ilgums, izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off".
9. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
10. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
11. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu.

Piederumu tīrīšana

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



Ierīces apkalpe

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

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

Rādījumi displejā vai norādes, piem., par atlikušo siltumu gatavošanas nodaļumā, 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 sāksana 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.

Padoms: Šos iestatījumus pēc vajadzības var mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē

Darbības režīmu iestatīšana

Izvēloties kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet taustiņu „menu”..
Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Nospiediet uz izvēlēta 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 progresā līnija.

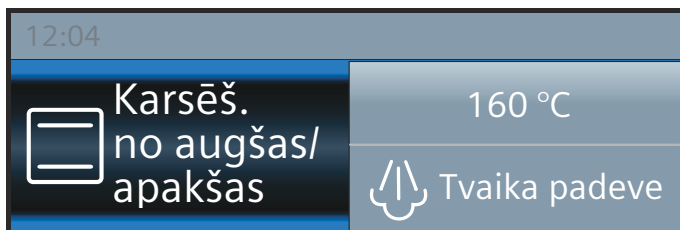
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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.

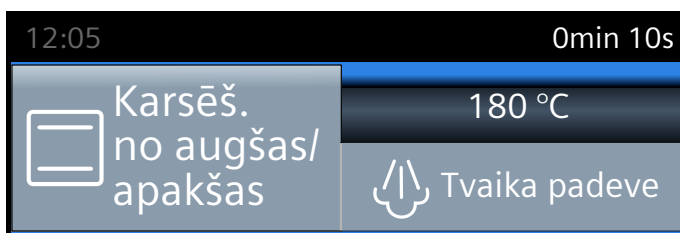
Citu iestatījumu vērtības var mainīt sekojoši:

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

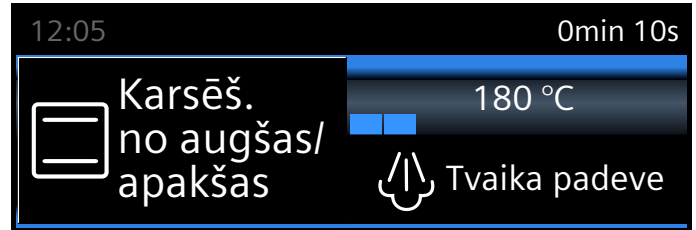
1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.



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:

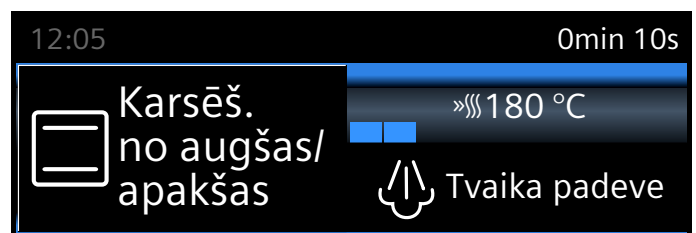
	4D karstais gaiss
	Karsēšana no augšas/apakšas
	Intensīvā karsēšana

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 darbības ilgums tūlīt pēc ieslēgšanas sāk atskaiti, neatkarīgi no paātrinātās uzkaršēšanas.
- Ātrās uzkaršēšanas laikā ar taustiņu [i] var noskaidrot pašreizējo gatavošanas nodalījuma temperatūru.

Atcelšana


Nospiediet taustiņu »»»». Simbols »»»» displejā nodziest.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.



Laika funkcija	Lietojums
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Pēc iestatītā laika atskaite 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 pagriež 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  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.


Laiks

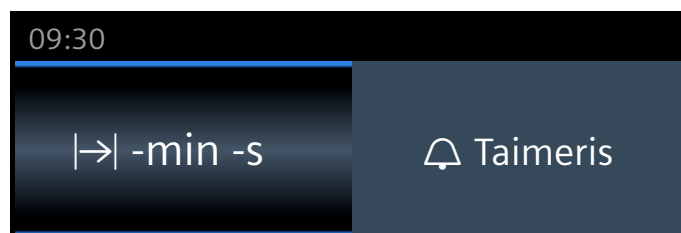
Iestatot ēdiena gatavošanas ilgumu (gatavošanas laiku), tam beidzoties, darbība automātiski beidzas. Cepeškrāsns vairs nekarsē.

Maksimāli var iestatīt 23 stundas un 59 minūtes.

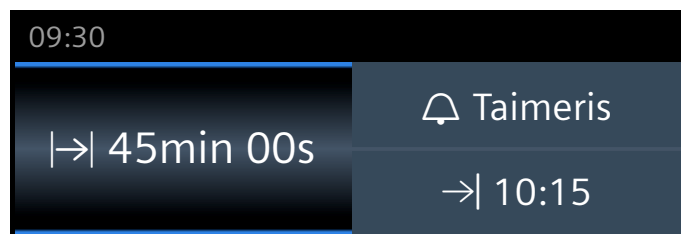
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.


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.

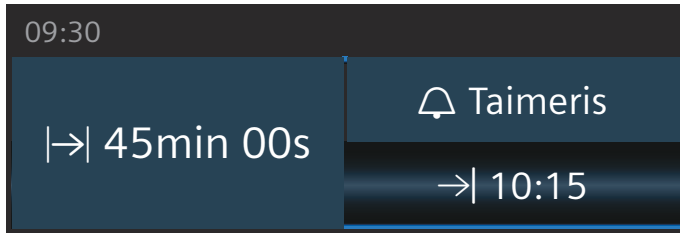
Beigu laiks

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

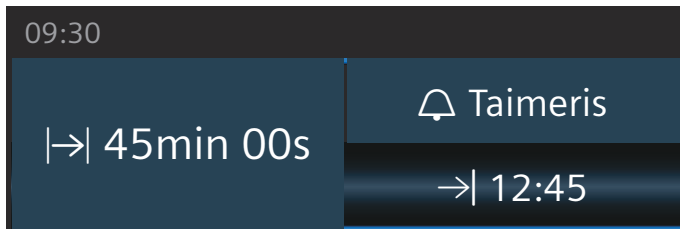
Nosacījums: iestatītais darba režīms nav uzsākts. Ir iestatīts ilgums. Laika funkciju izvēlne  ir atvērta.

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.

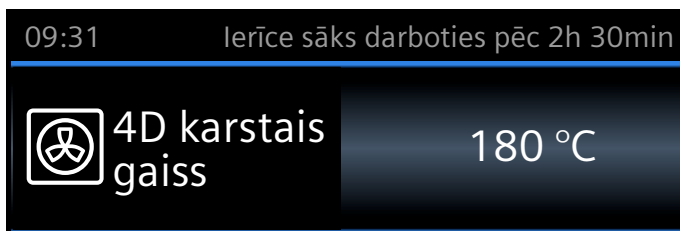
1. Nospiediet uz lauka "Beigu laiks →|".
Tiek rādīts beigu laiks.



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 „menu”.
Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu "Iestatījumi".
Parādās pirmais pamatiestatījums.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet vērtības.
4. Nospiediet bultiņu , lai pārietu uz nākamo pamatiestatījumu.
5. 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)
Skaļums	Iestatāmas 5 pakāpes
Taustiņu tonis	Izslēgta (taustiņu tonis, izslēdzot un ieslēdzot ar "on/off", saglabājas)
	Izslēgta
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
Automātiskā turpināšana	Aizverot durvis
	Neturpināt automātiski (nospiediet taustiņu „start/stop”)
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne
	Karsēšanas veidi
	Ēdieni*
	Mikroviļņu funkcija
	Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju
Tvaicēšana	
Aptumšošana naktī	Izslēgta
	Izslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Logotips	Rādījumi
	Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicams
	Minimālais
Ūdens cietība	0 (mikstināts)
	1 (mīksts)
	2 (vidējs)
	3 (ciets)
	4 (ļoti ciets)
Brīvdienas režīms	Izslēgta
	Izslēgta
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
	Neatiestatīt

*) pieejami, atkarībā no ierīces veida

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 „menu”.
Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Nospiediet uz "Iestatījumi".
3. Ar bultiņu \checkmark izvēlieties “Pulkstenis”.
4. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pulksteņa laiku.
5. 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.



Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri. Mikroviļņus varat lietot vienus pašus vai kombinēt tos ar karsēšanas veidu.

Lai izmantotu mikroviļņu funkciju pēc iespējas atbilstīgi, ievērojiet norādes uz traukiem un informāciju lietošanas tabulā, kas atrodas lietošanas pamācības beigās.

Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Piemēroti ir karstumizturīgie trauki no stikla, stikla keramikas, porcelāna, keramikas vai karstumizturīgas plastmasas. Šie materiāli neaiztur mikroviļņus. Varat izmantot arī keramikas traukus, ja tie ir pilnībā glazēti un tiem nav plīsuma vietu.

Jūs varat izmantot arī servēšanai paredzētus traukus. Tad ēdienu nevajadzēs pārlikt citā traukā. Traukus ar zelta un sudraba rotājumu varat izmantot tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

Gatavojot kombinētajā darbības režīmā, varat izmantot standarta metāla cepamās formas. Tad kūkas iespējams apbrūnināt arī no apakšas. Cita veida lietojumam metāla trauki nav piemēroti. Metāls aiztur mikroviļņus. Slēgtos metāla traukos ēdieni paliek auksti.

Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietots ēdiens. Vienīgais izņēmums ir īsa trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet tālāk minēto pārbaudi.

1. Gatavošanas telpā uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.
2. Palaikam pārbaudiet trauka temperatūru. Traukam jāpaliek aukstam vai siltam.

Ja trauks kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots. Pārtrauciet pārbaudi.

⚠ Brīdinājums – Audegumu risks!

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Režīmam ar mikroviļņu funkciju piemērots ir tikai piegādes komplektācijā iekļautais režģis. Universālā panna vai cepamā plāts var veidot dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.

Darbības režīmā kopā ar mikroviļņu funkciju vai darbības režīmā „Ēdieni” varat izmantot arī universālo pannu, cepamo plāti vai citu piegādes komplektācijā iekļauto piederumu.

Darbības režīmā ar mikroviļņu funkciju piederumu vislabāk ievietot 2. ievietošanas augstumā, ja nav norādīts citādi.

Mikroviļņu jauda






Iespējams iestatīt 5 dažādus mikroviļņu jaudas iestatījumus.

Jauda	Ēdiens	Maksimālais ilgums
90 V	maigu produktu atkausēšanai	1 stunda un 30 min
180 V	atkausēšanai un turpmākai gatavošanai	1 stunda un 30 min
360 V	gaļas sautēšanai un maigu ēdienu uzsilīšanai	1 stunda un 30 min
600 V	ēdienu uzkaršēšanai un gatavošanai	1 stunda un 30 min
max	šķidrumu uzkaršēšanai	30 min

Karsēšanas veida iestatīšana vienlaikus ar mikroviļņu funkciju

Iespējams iestatīt jaudu no 90 W līdz 360 W. Ne visus karsēšanas veidus iespējams lietot kopā ar mikroviļņu režīmu.

Piemēroti karsēšanas veidi:

	4D karstais gaiss
	Karsēšana no augšas/apakšas
	grilēšana ar cirkulējošo gaisu
	Grilēšana, liels apjoms
	Grilēšana, neliels apjoms

1. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu „Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju”. Tiek piedāvāts karsēšanas veids, temperatūra, mikroviļņu jaudas iestatījumi un ilgums.
3. Nospiediet attiecīgo lauku un ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo vērtību.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Vērtību varat mainīt. Nospiediet taustiņu „start/stop”, cepeškrāsns darbība tiek pauzēta. Nospiediet attiecīgo mikroviļņu funkcijas lauku un ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet ilgumu. Palaidiet atkal ar taustiņu „start/stop”.

Darbības laiks ir beidzies

Atskan signāls. Gatavošanas telpa vairs netiek karsēta. Displejā redzams $I \rightarrow 0$ min 00s, un statusa joslā parādās „Pabeigts”. Skaņas signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu \ominus .

Darbības režīma apturēšana

Nospiediet taustiņu „start/stop”: cepeškrāsns darbība tiek pauzēta. Atkal nospiežot taustiņu „start/stop”, darbība turpinās.

Atverot ierīces durvis: darbība tiek pārtraukta. Aizverot ierīces durvis: darbība turpinās.

Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu „on/off”.

Mikroviļņu funkcijas iestatīšana

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojot mikroviļņu funkciju, režģi vienmēr ievietojiet 2. ievietošanas augstumā.

1. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu „Mikroviļņu funkcija”. Tiek piedāvāti mikroviļņu jaudas iestatījumi un ilgums.
3. Nospiežot izvēlieties vēlamo mikroviļņu jaudu.
4. Nospiediet uz lauka „Ilgums” un ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
5. Palaidiet mikroviļņu funkciju ar taustiņu „start/stop”. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Mikroviļņu jaudas līmeni varat mainīt. Nospiediet taustiņu „start/stop” un cepeškrāsns darbība tiek pauzēta. Nospiediet attiecīgo mikroviļņu funkcijas lauku. Palaidiet atkal ar taustiņu „start/stop”. Ilgumu varat mainīt jebkurā laikā, kad ieslēgts darbības režīms.

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Mikroviļņu darbības režīms ir beidzies. Displejā redzams $I \rightarrow 0$ min 00s un statusa joslā parādās „Pabeigts”. Skaņas signālu var izslēgt iepriekš, nospiežot taustiņu \ominus .

Ja vēlaties iestatīt mikroviļņu jaudu vēlreiz, nospiediet uz attiecīgā lauka un ievadiet ilgumu. Tiek palaists darbības režīms.

Darbības režīma apturēšana

Nospiediet taustiņu „start/stop”: cepeškrāsns darbība tiek pauzēta. Atkal nospiežot taustiņu „start/stop”, darbība turpinās.

Atverot ierīces durvis: darbība tiek pārtraukta. Pēc durvju aizvēšanas nospiediet taustiņu „start/stop”. Darbības režīms turpinās.

Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu „on/off”.

Žāvēšana

Ar žāvēšanas funkciju gatavošanas telpa tiek uzsildīta un mitrums gatavošanas telpā iztvaiko. Pēc katras mikroviļņu funkcijas izmantošanas ieslēdziet žāvēšanas funkciju.

1. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu „Žāvēšanas funkcija”.
3. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Žāvēšana tiek sākta, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.

Atveriet ierīces durvis uz 1-2 minūtēm, lai no gatavošanas telpas iztvaiko liekais mitrums.

Tvaiks

Dažos karsēšanas veidos var pagatavot ēdienu, papildus izmantojot tvaiku. Bez tam, Jūsu rīcībā ir karsēšanas veidi "Mīklas raudzēšana" un "Sildīšana".

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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.

Trokšņi

Pumpis

Darbības laikā un pēc izslēgšanas dzirdama dūkšana. Troksnis rodas pumpja funkcijas pārbaudes laikā. Tas ir parasts darbības troksnis.

Panelis

Atverot paneli dzirdama dūkoņa vai klikšķiem līdzīgs troksnis. Troksnis rodas izvelkot paneli. Tie ir parasti darbības trokšņi.

Gatavošana ar papildtvaika funkciju

Gatavojot ar papildus tvaiku, ierīces darbības laikā gatavošanas nodalījumā noteiktos laika intervālos ieplūst noteikts tvaika daudzums. Tādējādi iespējams sasniegt vislabāko gatavošanas rezultātu.

Jūsu produkta ieguvumi:

- kraukšķīga garoziņa

- spīdīga virsma
- iekšpusē sulīgs un mīksts
- saraujas tikai nedaudz

Vēlamo karsēšanas veida un tvaika intensitātes kombināciju varat iestatīt pats/pati. Lai izvēlētos piemērotu karsēšanas veidu un tvaika intensitāti, izmantojiet tabulas datus vai izvēlieties programmu.







Tvaika intensitāte

Tvaika padevei pieejamas dažādas intensitātes:

- zems
- vidējs
- intensīvs

Piemēroti karsēšanas veidi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

- 4D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 
- Siltuma uzturēšana 
- Uzsildīšana 
- Mīklas raudzēšana 

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.
3. Nospiediet uz "Temperatūra" un ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet temperatūru.
4. Nospiediet uz lauka "Tvaika padeve" un ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet tvaika intensitāti.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ierīce uzkarst.

Norādījums: Ja ūdens tvertne tvaika režīma laikā iztukšojas, displejā parādās pieprasījums uzpildīt ūdens tvertni. Darbība turpinās bez tvaika padeves.

Tvaika padeves atcelšana

Lai tvaika režīmu iepriekš izslēgtu, nospiediet uz lauka "Tvaika padeve". Ar grozāmo slēdzi iestatiet "Izsl.”.

Norādījums: Darbība turpinās bez tvaika padeves.


Ierīces darbības pārtraukšana

Lai pārtrauktu darbības režīmu, nospiediet taustiņu "start/stop”.

Beigt


Lai ierīci izslēgtu, nospiediet taustiņu "on/off”.


Sildīšana

Ar karsēšanas veidu "Sildīšana ” var saudzīgi uzsildīt iepriekš pagatavotus ēdienus vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus. Papildtvaika funkcija ieslēdzas automātiski.

Norādījums: Ja ūdens tvertne sildīšanas režīma laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Nospiediet taustiņu "menu".
3. Nospiediet uz lauka "Tvaicēšana".
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet "Sildīšana ".
5. Nospiediet uz "Temperatūra" un ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz lauka "Ilgums" un ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.
Ierīce uzkarst.

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


Atcelšana

Lai pārtrauktu darbības režīmu, nospiediet taustiņu "start/stop".

Beigt

Lai ierīci izslēgtu, nospiediet taustiņu "on/off".


Mīklas raudzēšana


Izmantojot karsēšanas veidu "Mīklas raudzēšana ", mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un tā neapkalst.

Lai izvēlētos atbilstošo iestatījumu, izmantojiet tabulu datus. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 36. lappusē

Norādījums: Ja ūdens tvertne mīklas raudzēšanas režīma laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
Norādījums: Ieslēdziet mīklas raudzēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).
2. Nospiediet taustiņu "menu".
3. Nospiediet uz lauka "Tvaicēšana".
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet "Mīklas raudzēšana ".
5. Nospiediet uz "Temperatūra" un ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz lauka "Ilgums" un ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.
Ierīce uzkarst.

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

Atcelšana

Lai pārtrauktu darbības režīmu, nospiediet taustiņu "start/stop".

Beigt

Lai ierīci izslēgtu, nospiediet taustiņu "on/off".

Ūdens tvertnes piepildīšana

Ūdens tvertne atrodas zem paneļa. Pirms startējat darbības režīmu ar tvaiku, atveriet paneli un piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

Pārļiecinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē

⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķīdumu. Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķīdumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Uzliesmojošu šķīdumu tvaiki, saskarē ar sakarsušajām gatavošanas nodalījuma virsmām, var aizdegties (uzliesmot). Ierīces durvis var atsprāgt vaļā. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.


⚠ Brīdinājums – Apagegumu risks!

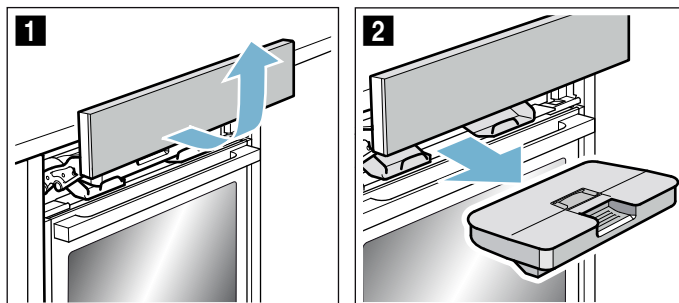
Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Kad ierīce pabeigusi darbu, nogaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

Uzmanību!

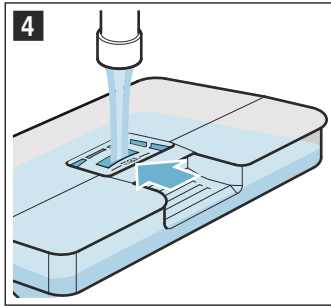
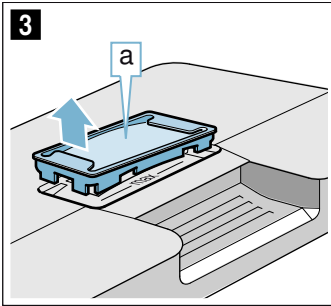
Nepiemērotu šķīdumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķīdumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

Norādījumi

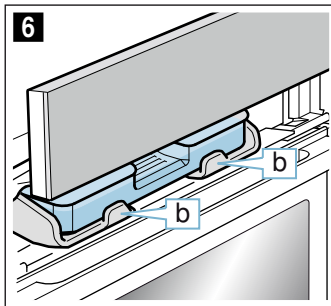
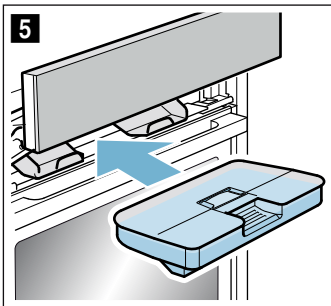
- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
 - Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
 - Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „4 ļoti ciets”.
 - Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.
1. Nospiediet uz lauka .
Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
 2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet uz augšu, līdz tas nofiksējas (**1.** attēls).
 3. Nedaudz paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (**2.** attēls).



4. Piespiediet vāciņu līdz ar blīvējumu, lai no ūdens tvertnes nevarētu izplūst ūdens.
5. Izņemiet pārsegu **a** (3. attēls).
6. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz atzīmei „max” (4. attēls).



7. Atkal ievietojiet pārsegu **a** ūdens tvertnes atverē.
8. Ievietojiet piepildīto ūdens tvertni (5. attēls). Uzmaniet, lai ūdens tvertne nofiksējas aiz abiem stiprinājumiem **b** (6. attēls).



9. Lēnām bīdīet paneli uz leju, tad piespiediet uz aizmuguri, līdz tas ir pilnīgi aizvērts. Ūdens tvertne ir uzpildīta. Varat sākt darbības režīmu ar tvaiku.

Uzpildiet ūdens tvertni

Ja ūdens tvertne tvaika režīma laikā iztukšojas, displejā parādās pieprasījums uzpildīt ūdens tvertni.

Norādījumi

- Režīmi bez papildtvaika turpina darboties bez tvaika padeves.
- Ja ūdens tvertne mīklas raudzēšanas vai sildīšanas režīma laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
3. Piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ un aizveriet paneli.

Pēc katra tvaicēšanas režīma

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!


Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Uzmanību!

Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.

Pēc katra tvaika režīma beigām atlikušais ūdens tiek atsūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek mitrums. Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, varat izmantot vai nu darbības režīmu "Žāvēšanas funkcija", vai izžāvēt gatavošanas nodalījumu manuāli.

Norādījumi

- Pēc ierīces izslēgšanas lauks  deg nedaudz ilgāk, lai atgādinātu Jums, ka jāiztukšo ūdens tvertne.
- Notīriet kaļķa nogulsnes ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīru ūdeni samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

Ūdens tvertnes iztukšošana

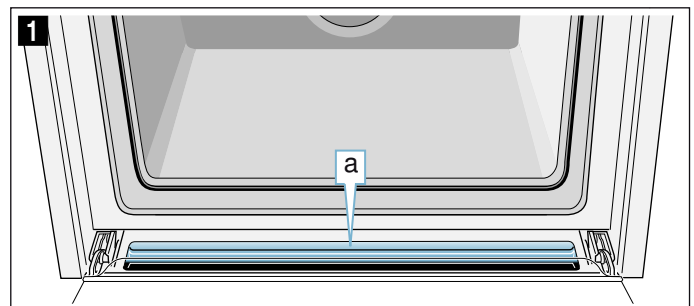
Uzmanību!

- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni.
3. Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ar atvērtu vāciņu.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un piespiediet to.
9. Ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ un aizveriet paneli.

Pilienu savākšanas paplāte

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Atveriet ierīces durvis.
3. Nomazgājiet gatavošanas telpas apakšpusē esošo pilienu savākšanas paplāti **a** ar mazgāšanas drānu (attēls **1**).



Startēt žāvēšanas funkciju

Žāvēšanas laikā gatavošanas telpa tiek uzsildīta, lai mitrums no tās iztvaiko. Tad atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūst no gatavošanas telpas.

Uzmanību!

Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas telpā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Ja nepieciešams, nospiediet taustiņu "on/off", lai ieslēgtu ierīci.
4. Nospiediet taustiņu „menu”. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
5. Nospiediet uz lauka "Tālāk".
6. Nospiediet uz lauka "Žāvēšanas funkcija".
7. Nospiediet taustiņu "start/stop". Žāvēšana tiek sākota, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
8. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1-2 minūtes, lai no gatavošanas telpas iztvaiko liekais mitrums.

Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Iztīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.

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 telpā, ir pieejami sekojoši karsēšanas veidi.

Dažus karsēšanas veidus iespējams kombinēt ar mikroviļņu vai tvaika funkciju. Mainiet darbības režīmu „Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju vai tvaiku”.

	4D karstais gaiss	Mikroviļņu funkcija vai tvaiks
	Ekonomiskais karstā gaisa režīms	
	Karsēšana no augšas/apakšas	Mikroviļņu funkcija vai tvaiks
	Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas	
	Picas gatavošana	
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Mikroviļņu funkcija vai tvaiks
	Intensīvā karsēšana	
	Sildīšana	

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

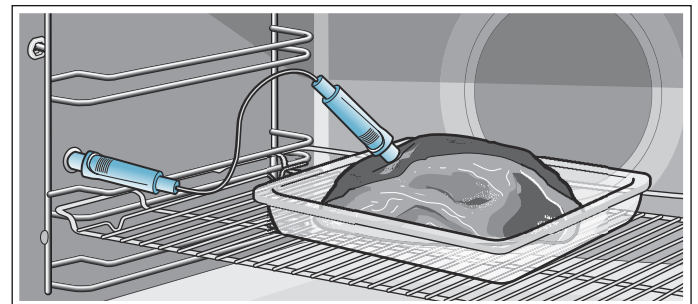
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

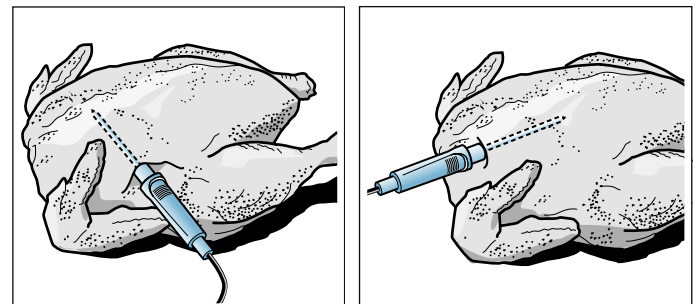
Uzmanību!

Ja pārslēdzat uz mikroviļņu funkciju, cepeša termometra gals jāiesprauc produktā.

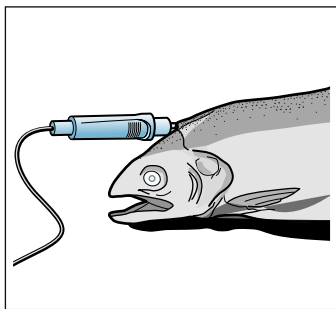
Gaļa: gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpuses slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



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.


Neizmantojiet trauku ar vāku.

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.
Ja nepieciešams, varat pieslēgt mikroviļņu funkciju vai tvaiku.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.
Progresa līnija rāda iekšējās temperatūras izmaiņas.

Iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta

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

Ēdiena iekšējās temperatūras maiņa

Ēdiena iekšējo temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

Atcelšana

Izvelciet cepeša termometru no ieliktņa.

Brīdinājums – Apledzumu 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" 36. lappusē

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


Brīvdienas režīms

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

Brīvdienas režīma startēšana

Nosacījums: pamatiestatījumos ir aktivizēts "Brīvdienas režīms ieslēgts". → "Pamatiestatījumi" 17. 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.

Brīvdienu režīma atceļšana

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

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 tuvoties ierīcei.

Zona	Tīrīšana
Ierīces ārpusē	
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu 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 mīkstu drānu uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Krāsotas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu 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" 27. 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.
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis levērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Ar to iespējams noņemt krāsojumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus.
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 iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.

Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas Nosusiniet ar mīkstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
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 paplāšu 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.

Tīrīšanas funkcija

Šai ierīcei ir darbības režīmi "Pašattīrīšanās" un "Atkalķošana". Ar pašattīrīšanās funkciju gatavošanas nodalījumu var iztīrīt bez piepūles. Ar atkalķošanas funkciju no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.


Pašattīrīšanās programma

Gatavošanas nodalījums tiek uzkaršēts līdz ļoti augstai temperatūrai. Cepšanas, grilēšanas un apcepšanas atliekas sadeg.

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.


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

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

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

Brīdinājums

Apdegumu risks!

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Uzmanību!

Pirms tīrīšanas uzsākšanas izņemiet no ierīces ūdens tvertni. → "Tvaiks" 20. lappusē

Tīrīšanas funkcijas laikā varat vienlaicīgi veikt arī viena piederuma, piem., universālās pannas vai cepamās plāts, tīrīšanu. Pirms tīrīšanas notīriet lielos netīrumus. 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" 12. 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. Neīriet 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 joslas 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 pārcelt beigu laiku uz vēlāku. Tādējādi varēsiet lietot cepeškrāsni visu dienu jebkurā laikā. → "Laika funkcijas" 16. lappusē

Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu noslaukiet atlikušos pelnus no gatavošanas telpas statīviem un ap ierīces durvīm.

Noslaukiet vadotnes ar mitru drānu. Pēc tam vadotnes vairākas reizes izvelciet un iebīdiet. Pēc tīrīšanas iespējams, ka vadotnēm ir mainījies krāsojums. Tas neietekmē funkcionalitāti.

Norādījumi

- Tīrīšanas laikā durvju iekšpusē esošais rāmis maina krāsu. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas. Krāsojumu var notīrīt tikai ar nerūsošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem.
- 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.

Atkaļķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkaļķo.

Atkaļķošana sastāv no vairākiem soļiem. Higiēnas noteikumu dēļ atkaļķošanas programma jāveic pilnībā, lai ierīce būtu atkal gatava darbam. Kopumā atkaļķošana ilgst apm. 70 - 90 minūtes.

- Atkaļķojiet (apm. 55 - 70 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet pirmo skalošanu (apm. 6 - 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet otro skalošanu (apm. 6 - 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to

Ja atkaļķošanu pārtrauc (piem., pārtrūkst strāvas padeve vai ierīci izslēdz), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas obligāti divreiz jāveic skalošana. Līdz otrās skalošanas beigām ierīce ir bloķēta citiem darbības režīmiem.

Tas, cik bieži ierīce jāatkaļķo, atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Ja iespējams izmantot vēl 5 vai mazāk režīmus ar tvaiku, ierīce ar ziņojumu displejā atgādina par atkaļķošanu. Atlikušo darbības režīmu skaits redzams pēc ieslēgšanas. Tādējādi jums ir laiks savlaicīgi sagatavoties atkaļķošanai.

Starts

Uzmanību!

- Ierīces bojājumi: atkaļķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķīdros atkaļķošanas līdzekļus. Atkaļķošanai nepieciešamais iedarbošanās laiks ir norādīts uz atkaļķošanas līdzekļa iepakojuma. Citi atkaļķošanas līdzekļi var bojāt ierīci.
- Atkaļķošanas līdzekļa pasūt. Nr. 311 680
- Atkaļķošanas šķīdums: raugiet, lai atkaļķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.

Ja pirms atkaļķošanas ir izmantots darbības režīms ar tvaiku, vispirms izslēdziet ierīci, lai no tvaicēšanas sistēmas būtu iespējams izsūknēt atlikušo ūdeni.

1. Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.
2. Nospiediet taustiņu „on/off”.
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet ar atkaļķošanas šķīdumu.
4. Ar atkaļķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet pilnībā atpakaļ.
5. Aizveriet paneli
6. Nospiediet taustiņu „menu”.

Atveras darbības režīmu izvēlne.

7. Izvēlieties atkaļķošanas režīmu
Nospiežot uz lauka "Tālāk", iegūsiet informāciju par tīrīšanu.
Parādās atkaļķošanas ilgums. To nevar mainīt.
8. Startējiet tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop". Ierīce tiek atkaļķota. Statusa joslā redzama ilguma atskaite. Tiklīdz atkaļķošana ir beigusies, atskan signāls.

Pirmā skalošana

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni, kārtīgi to izskalojiet, piepildiet ar ūdeni un ievietojiet atpakaļ ierīcē.
3. Aizveriet paneli
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ierīci skalo. Tiklīdz skalošanas process ir beidzies, atskan signāls.

Otrā skalošana

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni, kārtīgi to izskalojiet, piepildiet ar ūdeni un ievietojiet atpakaļ ierīcē.
3. Aizveriet paneli
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ierīci skalo. Tiklīdz skalošanas process ir beidzies, atskan signāls.

Pēc tīrīšanas

1. Atveriet paneli.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to.
3. Izslēdziet ierīci.
Atkaļķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

Statīvs

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

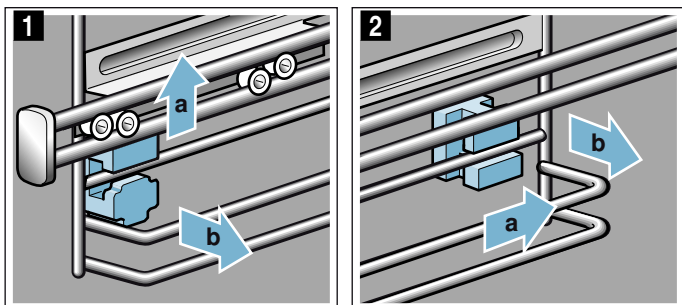
Vadotņu izņemšana un ievietošana

Brīdinājums – Apgaismes risks!

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

Statīvu izņemšana

1. Spiediet statīvu uz augšu **a** un izņemiet no fiksatoriem **b** (attēls **1**).
2. Pēc tam visu statīvu pabīdiet uz aizmuguri **a** un izņemiet **b** (attēls **2**).

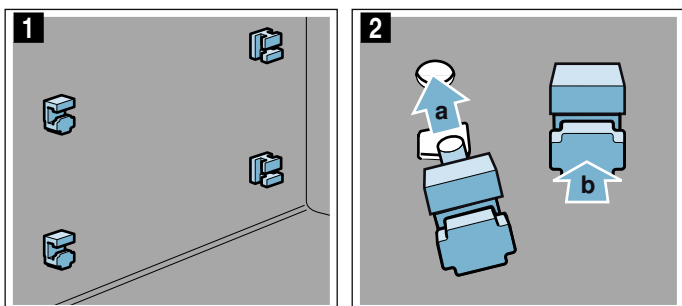


Notīriet statīvu ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

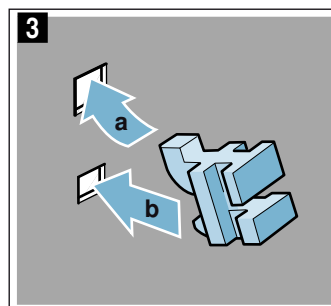
Stiprinājumu ievietošana

Ja, izņemot vadotnes, ir izkrituši stiprinājumi, tie ir jāievieto atpakaļ pareizā vietā.

1. Stiprinājumi priekšpusē un aizmugurē ir dažādi. (attēls **1**).
2. Priekšpusē ievietojiet stiprinājumus ar āķīšiem augšpusē apaļajā caurumā **a**, novietojiet nedaudz slīpi, iekariet apakšpusē un nolīmeņojiet **b** (attēls **2**).



3. Aizmugurē stiprinājumus ar āķīšiem iekariet augšējā caurumā **a** un iespiediet apakšējā caurumā **b** (attēls **3**).

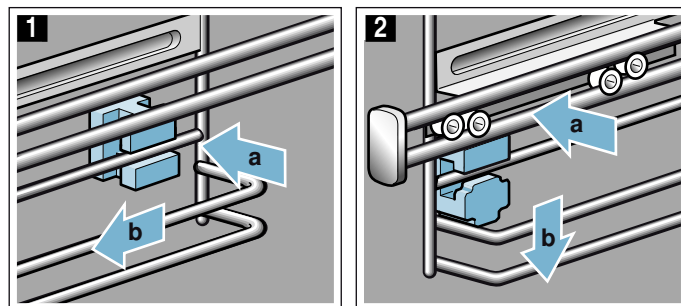


Statīvu ievietošana

Ievietošanas laikā raugieties, lai statīva augšpusē ir slīpā mala.

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Izvilšanas vadotnes jāvar izvilkt uz priekšu.

1. Ievietojiet statīvu aizmugurē augšējā daļā un apakšā **a** un pavelciet uz priekšu **b** (attēls **1**).
2. Tad ievietojiet priekšpusē **a** un paspiediet uz leju **b** (attēls **2**).



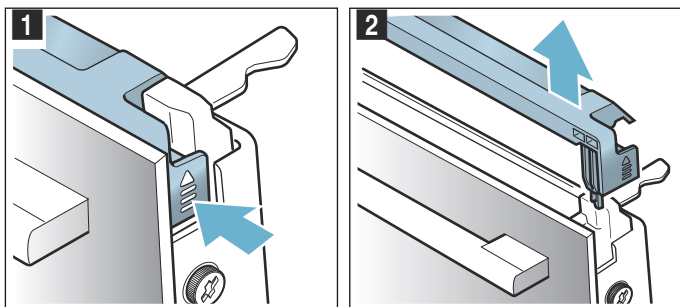
Ierīces durvis

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

Durvju pārsega noņemšana

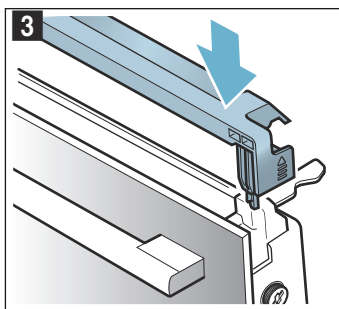
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



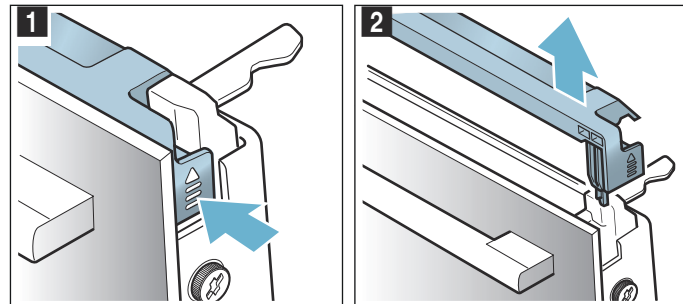
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

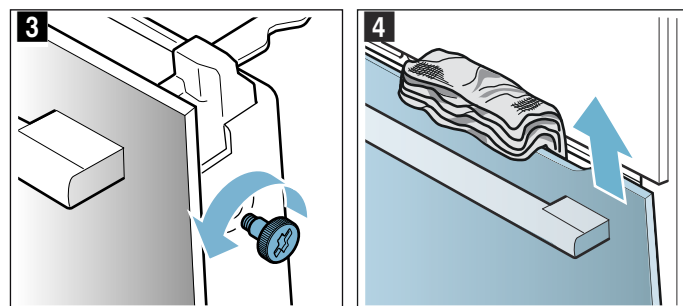
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

Ierīces demontāža

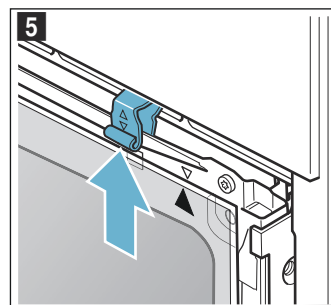
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (attēls **1**).
3. Noņemiet pārsegu (attēls **2**).



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



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

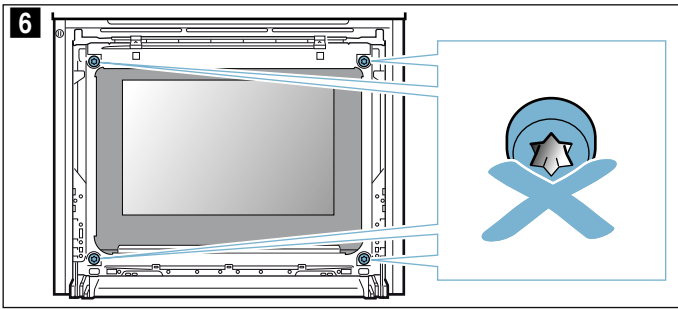


Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Atskrūvējot skrūves vaļīgāk, ierīces drošību vairs nevar garantēt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad neatskrūvējiet skrūves.

Neatskrūvējiet četras melnās skrūves (attēls **6**).

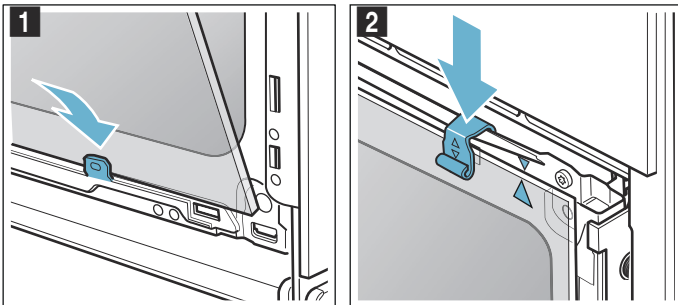
**⚠ Brīdinājums Savainošanās risks!**

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

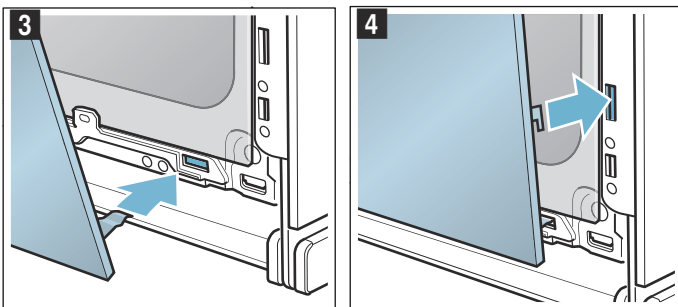
Ierīces montāža

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

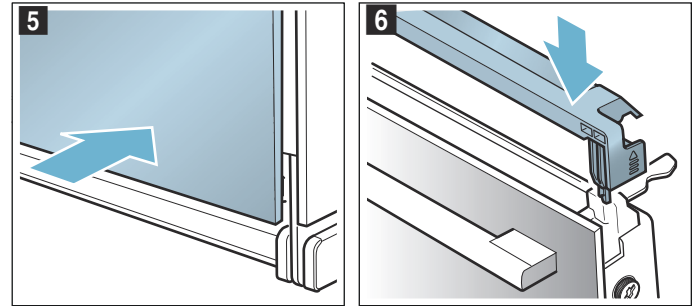
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (attēls **1**) un spiediet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (attēls **2**).



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



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



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.

Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 36. 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.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
Ierīces durvis nevar atvērt, displejā redzams simbols 	Ierīces durvis ir bloķētas, nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.	Nogaidiet, līdz nodziest simbols 
Ar ieslēgto ierīci nevar strādāt, displejā redzams simbols 	Aktivizēta bērnu drošības funkcija.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz nodziest simbols 
E8010	Uzreiz pēc taustiņa  nospiešanas ierīces durvis tiks atvērtas.	Aizveriet ierīces durvis un nospiediet taustiņu „on/off”.
Nedarbojas gatavošanas nodalījuma apgaismojums.	LED lampa bojāta	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Tvaika vai atkaļķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša	Piepildiet ūdens tvertni.
	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Atkaļķošana bloķē režīmus ar tvaiku	Veiciet atkaļķošanu
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce aicina veikt skalošanu	Atkaļķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkaļķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkaļķošanu Pārbaudiet iestatīto ūdens cietības līmeni un, ja nepieciešams, pielāgojiet to.
Taustiņi mirgo	Tā ir parasta parādība, kondensātam nokļūstot aiz vadības paneļa	Tiklīdz kondensāts iztvaiko, tie vairs nemirgo
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".
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Ūdens tvertne nav nofiksējusies	Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 20. lappusē
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
	Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vajīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Panelis neatveras 	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs.
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. Ja nepieciešams, iztukšojiet ūdens tvertni: atveriet ierīces durvis, ar pirkstiem satveriet paneli apakšpusē labajā un kreisajā pusē un izvelciet to.

Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”. Izvēlētajam ēdienam vai karsēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu. Lauziet 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 telpas spuldzes

Ierīces gatavošanas telpas apgaismojumu nodrošina vienai vai vairākas LED spuldzes.


Ja LED lampa vai tās cokols ir bojāti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Nenoņemiet spuldzes pārsegu.

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. On the left side, there is a circular icon with a cross. The plate contains the following labels and fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 5 squares, 'Z-Nr.' followed by a row of 5 squares, and 'Type:' followed by a row of 10 squares.

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 citādāk. 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 atradīsiet lietošanas pamācības beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 36. lappusē

Mikroviļņu funkcija

Dažiem ēdieniem automātiski tiek iespējota mikroviļņu funkcija. Ar mikroviļņu palīdzību gandrīz uz pusi tiek saīsināts gatavošanas laiks. Ierīce norāda izmantot traukus, kas ir piemēroti mikroviļņiem. Nodaļā „Mikroviļņu funkcija” atradīsiet norādes par piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Papildtvaika funkcija

Dažu ēdienu gatavošanas laikā automātiski tiek aktivizēta tvaika funkcija. Ierīce norāda uz nepieciešamību uzpildīt ūdens tvertni. Vispārīgus norādījumus par tvaika funkcijas lietošanu atradīsiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 20. lappusē

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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.

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" 23. lappusē

Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas, maize	Kūkas
	Miklas izstrādājumi
	Plāceņi
	Maize
	Smalkmaizītes
Sacepumi, suflē	Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs
	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
	Svaigs saldaissacepums
Sasaldēti produkti	Suflē porciju formiņās
	Picas
	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
Putnu gaļa	Putnu gaļa, zivis
	Dārzeni
	Vista
Gaļa	Pile, zoss
	Titars
	Cūkgaļa
	Liellopu gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
Zivis	Medijumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Dārzeni	Zivis
	Zivs fileja
Dārzeni	Dārzeņu sautējums
	Dārzeni au gratin
	Ceptas kartupeļu pusītes
	Veseli krāsni cepti kartupeļi

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Sildīšana, apcepšana	Dārzeņi
	Izvēlne
	Mīklas izstrādājumi
	Piedevas
Ēdienu atkausēšana	Maize, maizītes
	Kūkas
	Gaļa, putnu gaļa
	Zivis

Cepšanas sensors

Jūsu ierīcei ir cepšanas sensors. Tas aktivizējas automātiski, tiklīdz no izvēles saraksta kategorijām izvēlaties attiecīgo produktu cepšanai.

Kategorija	Pagatavojamie ēdieni	Ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas	Kūkas formās
		Kūkas uz paplātes
		Plātsmaizes/pīrāgi
	Mazie mīklas izstrādājumi	Kārtainās mīklas izstrād.
		Kēksiņi
		Rauga mīklas izstrādājumi
	Pikantās kūkas, pica, sāļie pīrāgi	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
		Pica
		Pikantās kūkas

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

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

Piemērotas ir tumšas metāla cepšanas formas. Neizmantojiet silikona cepšanas formas vai silikonu saturošus piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

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

Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētai 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”.

Kad visi iestatījumi ir apstiprināti, palaidiet režīmu ar taustiņu „start/stop”.

Ja ir iestatīts režīms ar tvaiku, ierīce sāks darbību pēc uzkaršēšanas.

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” 16. lappusē*

Kad pabeigšanas laiks ir iestatīts, displejā mainās atlikušā laika rādījums. Statusa joslā redzams laiks, kad darbība ir pabeigta. Iestatījumus nav iespējams mainīt. Nemiet 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 nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nedaudz. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēsties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Nelietojiet silikona veidnes.

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

Uzmanību!

Neizmantojiet cepšanas formas no silikona vai silikonu saturošus piederumus, vai foliju. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

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

Izņēmums: ja komplektācijā ir ietverts termometrs cepešiem, to drīkst izmantot.

Kūkas un cepumi

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā 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.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Nemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Kombinācijas režīmā varat izmantot parastās cepšanas veidnes no metāla. Ja starp restītēm un cepšanas veidni veidojas dzirksteles, pārbaudiet, vai veidne no ārpuses ir tīra. Mainiet veidnes novietojumu uz restītes.

Ja tas nepalīdz, cepiet tālāk bez mikroviļņiem. Cepšanas laiks pagarinās.

Ja izmantojat veidnes no plastmasa, keramikas vai stikla, saīsiniet tabulā norādīto cepšanas laiku. No apakšpuses kūkas apbrūninās mazāk.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem. , rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

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 ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

levietojiet 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 vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi. Cepot ar šīm veidnēm un izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, iebīdiēt veidni 1. līmenī.

Cepot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida 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 cepeškrāsni, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.

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

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















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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kūkas veidnēs							
Vienkārīga biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	-	50-70
Vienkārīga biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2		160-180	90	-	30-40
Vienkārīga biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-160	-	1	50-70
Kūkas, vienkāršas, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1		140-150	-	-	60-80
Kūkas, maigas	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	-	60-80
Augļu kūka no biskvīta mīklas, maīga	Kēksu veidne	2		160-180	-	-	40-60
Augļu kūka no biskvīta mīklas, maīga	Kēksu veidne	2		160-180	90	-	35-45
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	-	-	20-30
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-160	-	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3		190-210	-	-	50-60
Kūka	Kūkas veidne, no melna metāla	1		220-240	-	-	25-35
Kūka	Kūkas veidne, no melna metāla	3		200-220	-	1	30-40

* Iepriekš uzkarsējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2	☐	150-170	-	-	50-70
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2	☉	150-160	-	1	60-70
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	-	20-30
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☉	150-160	-	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2	☐	150-170*	-	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2	☉	150-160	-	1	20-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☉	160-170*	-	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☉	150-170*	-	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	25-35
Kūkas uz plāts							
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	3	☐	160-180	-	-	20-40
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	3	☉	160-170	-	1	30-40
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	☐	180-200	-	-	25-30
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	-	-	55-75
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3	☐	200-210	-	-	50-60
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Universālā panna	3	☐	160-180*	-	-	15-25
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3	☉	150-160	-	1	20-30
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
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	☉	150-160	-	3	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☐	180-190*	-	-	15-20
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☉	180-200*	-	1	10-15
Kēkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	2	☐	150-170	-	-	45-60
Kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	3	☉	140-150	-	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	2	☉	170-180	-	-	50-60
* Iepriekš uzkarsējiet							
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju							

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Strūdele, salda	Universālā panna	3		180-190	-	2	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	-	-	35-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180-200	-	1	35-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	90	-	20-25
Mazie mīklas izstrādājumi							
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160**	-	-	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150**	-	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	-	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140**	-	-	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170-190	-	-	15-20
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		150-160	-	1	25-35
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1		160-180*	-	-	15-30
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	-	-	25-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	-	2	25-35
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	-	25-40
Kārtainās mīklas izstrād.	Cepamā plāts	3		170-190*	-	-	20-35
Kārtainās mīklas izstrād.	Cepamā plāts	3		200-220*	-	1	15-25
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 izstrād.	Cepamā plāts	3		200-220	-	-	30-40
Plaucētās mīklas izstrād.	Cepamā plāts	3		200-220*	-	1	25-35
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
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	-	1	25-35
Plāceņi							
Spiestas mīklas izstr.	Cepamā plāts	3		140-150**	-	-	25-40
Spiestas mīklas izstr.	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
* Iepriekš uzkarsējiet							
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju							

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
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 mikla 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 šķidruma 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 pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Maize un smalkmaizītes, izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ieviejojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr noviejojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi. Cepot ar šīm veidnēm un izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, iebīdiet veidni 1. līmenī.

Cepot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

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

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






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

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

Uzmanību!

























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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Maize						
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220* 180-190	- -	10-15 25-35
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220 180-190	3 -	10-15 45-55
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220* 180-190	- -	10-15 40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220 180-190	3 -	10-15 40-50
Pitas maize	Universālā panna	3		250-270	-	20-25
Pitas maize	Universālā panna	3		220-230	3	20-30
Maizītes						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas**	Universālā panna	3		-	-	-
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	3		200-220	2	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190*	-	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		150-170	3	25-35
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
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		200-220	2	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta**	Universālā panna	3		-	-	-
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Cepamā plāts	3		200-220	1	10-20
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	2		150-160*	-	10-20
Smalkmaizītes, saldētas						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas**	Universālā panna	3		-	-	-
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	3		180-200	1	15-25
Sāļie cepumi**	Universālā panna	3		-	-	-
Sāļie cepumi	Cepamā plāts	3		210-230	1	18-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3		170-190	-	30-35
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	3		180-200	1	20-25
* Iepriekš uzkaršējiet						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	2		160-170	-	10-20
Grauzdīņi						
Grauzdīņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		190-210	-	10-15
Grauzdīņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		230-250	-	10-15
Grauzdīņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarsēt)	Režģis	5		3	-	3-5
* Iepriekš uzkarsējiet						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

Pica, pīrāgi un sāļās 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.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Kombinācijas režīmā varat izmantot parastās cepšanas veidnes no metāla. Ja starp restītēm un cepšanas veidni veidojas dzirksteles, pārbaudiet, vai veidne no ārpuses ir tīra. Mainiet veidnes novietojumu uz restītes. Ja tas nepalīdz, cepiet tālāk bez mikroviļņiem. Cepšanas laiks pagarinās.

Ja izmantojat veidnes no plastmasa, keramikas vai stikla, saīsiniet tabulā norādīto cepšanas laiku. No apakšpuses pikantas kūkas apbrūninās mazāk.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

aplātēm 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. Izvietoiet 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 tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērstis 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 vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi. Cepot ar šīm veidnēm un izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, iebīdiet veidni 1. līmenī.

Cepot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Picas							
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		250-270	-	-	20-25
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, 1 gab.	Universālā panna	2		210-230	90	-	10-20
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, 1 gab.	Universālā panna	2		180-200	90	-	15-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	-	-	20-30
Bagetes pica**	Režģis	3		-	-	-	-
Bagetes pica, 2 gab.	Universālā panna	2		180-200	90	-	10-20
Mazās picas**	Universālā panna	3		-	-	-	-
Mazās picas, 9 gab.	Universālā panna	2		210-230	90	-	10-20
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		180-200	-	-	60-70
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40

* iepriekš uzkaršēt

** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	-	40-50
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	3		190-210	-	-	30-40
Pīcas	Universālā panna	3		280-300*	-	-	10-18
Pīcas	Universālā panna	2		200-220*	-	2	15-25
Pītāgi	Sacepumu veidne	2		190-200	-	-	30-45
Pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	-	-	30-45
Pīrādziņi	Universālā panna	2		170-190	-	2	30-40
Bureks	Universālā panna	3		200-210	-	-	30-40

* 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.

Gatavošana ar mikroviļņiem

Cepot tikai ar mikroviļņiem vai kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā gatavosies ātrāk un vienmērīgāk.

Ievietošanas līmeņi

Lietojiet norādītos ievietošanas augstumus.

Gatavojot vienā līmenī, jūs varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenī
- Universālā panna: 3. līmenī

Suflē pagatavošanai izmantojiet papildtvaika funkciju. Tad nav nepieciešama ūdens pelde.

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otrai blakus.

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna

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

Trauki

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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






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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarstējat 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 sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Picas gatavošana
-  Aukstā starta funkcija

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		200-220	-	-	30-50
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		150-170	-	2	40-45
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		150-170	360	-	20-30
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		170-190	-	-	40-60
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		150-170	360	-	20-30
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		160-180	-	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		170-180	-	2	35-45
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		180-200	360	-	20-30
Lazanja, saldēta, 400 g**	Režģis	2		-	-	-	-
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	2		180-190	-	2	40-50
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	2		200-210	180	-	20-25
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-190	-	-	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		170-190	-	3	60-70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		170-190	360	-	20-25
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	Sacepumu veidne	2		170-180	-	2	30-40
Suflē	Porciju veidnes	2		170-190	-	-	65-75

* Iepriekš uzkaršējiet

** 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.

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Papildus ievietojiet universālo pannu līmeni zemāk uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat

pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Putnu gaļu iespējams pagatavot īpaši labi, izmantojot mikroviļņu kombināciju. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts.

Atšķirībā no standarta darbības režīma, ceptot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara.

Padoms: Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē*

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts iestatījumu tabulā. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. 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.

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" 23. lappusē*

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu putna gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sāsiniet 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 spārnēm. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Ja apgriezāt putnu gaļu, raugieties, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.
- Putna gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.





























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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Mikroviļņu jauka vatos	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Vista							
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	2	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	2		190-210	-	2	50-60
Cālis, 1 kg	Trauks ar vāku	2		230-250	360	-	25-35
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	4		3*	-	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, 2 gab. pa 150 g (grilēšanai)	Bez vāka	2		190-210	180	-	25-30
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	-	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		200-220	-	2	30-45
Vistas gabaliņi, 4 gab. pa 250 g	Bez vāka	2		190-210	360	-	20-30
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti**	Universālā panna	3		-	-	-	-
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti, 250 g	Universālā panna	2		190-210	360	-	10-15
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		200-220	-	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		180-190	-	2	65-75
Vesela vista, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Pīle un zoss							
Pīle, 2 kg	Režģis	2		180-200	-	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pīle, 2 kg	Režģis	2		170-190	180	-	60-80
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		230-250	-	-	25-30
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		220-240	-	2	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2		160-180	-	-	120-150
Zoss, 3 kg	Režģis	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Zoss, 3 kg	Režģis	2		170-190	180	-	80-90
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	3		190-200	-	2	45-55
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		170-190	180	-	30-40

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Tītars							
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		180-200	-	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		170-190	180	-	60-80
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
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		170-180	-	2	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauks ar vāku	2		210-230	360	-	45-50
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet							
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma							

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 1/2 l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Papildus ievietojiet universālo pannu līmeni zemāk uzmanīgi līdz atdurei, ar slīpo malu pret ierīces durvīm.

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 paliktņa. Ja paliktņš būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Sautēšanai gaļu pirms tam pēc nepieciešamības 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.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Noteiktus ēdienus iespējams pagatavot, izmantojot kombināciju ar mikroviļņiem. Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts.

Atšķirībā no standarta darbības režīma, cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara.

Padoms: Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ļemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē*

Uzmanību!

Ja izmantojat cepeškrāsnij piemērotu cepšanas maisiņu, nenoslēdziet to ar metāla saspraudēm. Izmantojiet virtuves diegu. Neizmantojiet metāla saspraudes ruletēm. Var veidoties dzirksteles.

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Cepeši nav jāgroza.

Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts iestatījumu tabulā. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. 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.

Sāliet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls 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" 23. 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 cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības cepeša gabala gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, 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 sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Mikroviļņu funkcija

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cūkgaļa							
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	-	110-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	1	110-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Ar vāku	2		220-240	360	-	55-65
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	-	-	130-140
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	-	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	80-90
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		230-240	90	-	50-60
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	-	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	3		210-220*	-	1	25-30
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	Ar vāku	2		210-230	-	-	70-90
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	2		160-170	-	1	70-80
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	2		-	360	-	40-50
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	5		2	-	-	16-20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšēja uzkaršēšana)	Režģis	5		3*	-	-	8-12
Liellopa gaļa							
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	2		210-220	-	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	50-60
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Ar vāku	2		240-260	90	-	30-40
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		200-220	-	-	130-160
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg****	Bez vāka	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	-	-	60-70
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	65-80
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		240-260	180	-	30-40
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts (iepriekš neuzkaršējiet)	Režģis	3		3	-	-	15-20

* Iepriekš uzkaršējiet

** No sākuma ielejiet traukā apm. 200 ml šķidrums; šā darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai

*** Bez apgrīšanas

** No sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidrums; šā režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
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 gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	90-110
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		200-210	90	-	70-80
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-210	-	-	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Jēra gaļa							
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-190	-	-	50-80
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	80-90
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Ar vāku	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jēra mugura ar kauliem***	Režģis	2		180-190	-	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem***	Bez vāka	3		200-210*	-	1	25-30
Jēra mugura ar kauliem, 1 kg**	Bez vāka	2		190-210	90	-	30-40
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
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg+ 20 ml ūdens	Bez vāka	2		170-190	360	-	30-40
* Iepriekš uzkaršējiet							
** No sākuma ielejiet traukā apm. 200 ml šķidruma; šā darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai							
*** Bez apgrīšanas							
** No sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidruma; šā režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai							

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.
Cepetis nav izcepies.	Sagrieziet cepeti. Cepeštraukā sagatavojiet mērci un ielieciet cepeša šķēles tajā. Sautējiet gaļu, līdz tā gatava, tikai mikroviļņos.

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. 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 pīlošais 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 zivī ar dakšu, zivs zaudē sulu un kļūst sausa.

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir

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

Sautējot ielejiet traukā divas līdz trīs ēdamkarotes šķidrums 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.

Sautēšana mikroviļņu režīmā

Zivis iespējams sautēt mikroviļņu režīmā.

Izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku vai izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē*

Dabīgā garša tiek saglabāta, tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz. Gatavojot veselu zivi, pievienojiet trīs ēdamkarotes ūdens vai citronu sulu.

Pēc gatavošanas atstājiet zivi vēl uz 2 līdz 3 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā gatavosies ātrāk un vienmērīgāk.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Zivs nav jāgroza.

Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts iestatījumu tabulā. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

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" 23. lappusē*

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības gaļas gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku 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 vāderā, 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

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Mikroviļņu funkcija





Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatās	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Zivis							
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		170-190	-	-	20-30
Vesela cepta zivs, 300 g, piem., forele	Universālā panna	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	3		2	90	-	15-20
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2		170-190	-	-	30-40
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Bez vāka	2		230-250	360	-	30-40
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Zivs fileja							
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	4		1*	-	-	15-25
Zivs fileja bez panējuma, sautēta, 400 g	Trauks ar vāku	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Zivs karbonādes							
Zivs karbonāde, 3 cm bieža**	Režģis	4		3	-	-	10-20
Zivs, saldēta							
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	2		210-230	-	-	20-30
Zivs fileja bez panējuma, 400 g	Trauks ar vāku	2		-	600	-	10-15
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		200-220	-	-	45-60

* iepriekš uzkarsēt

** Zem tā 2. līmeņi ievietojiet universālo pannu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	2		200-220	-	1	35-45
Zivs fileja, apcepta ar piedevām, 400 g	Bez vāka	2		3	360	-	15-20
Zivju gabaliņi (ik pēc laika apgroziet)	Universālā panna	3		200-220	-	-	20-30
Zivju ēdieni							
Zivju zupa, 1000 g	Terīne	2		-	360	-	20-25
* iepriekš uzkarstēt							
** Zem tā 2. līmeņi 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.

Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Gatavojot kombinācijā ar mikroviļņiem, vienmēr izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku. Ja traukam nav piemērota vāka, izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem.

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdiena traukā pēc iespējas plānākā kārtā.

Graudaugi gatavošanas laikā daudz put. Tādēļ visu graudaugu produktu, piem., rīsu, gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku.

Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.

Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, palieliniet vai samaziniet gatavošanu laiku pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Starplaikā produktus divas līdz trīs reizes apgroziet vai apmaisiet. Pēc uzkaršanās ēdiena atstājiet vēl divas līdz trīs minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.

Ēdieni sasilta trauku. Tas var sasilt arī tikai no mikroviļņiem.

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 tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērst pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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






Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdiena 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, sāsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.





















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





Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija
-  Mikroviļņu funkcija

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Mikroviļņu jaua vatos	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Dārzeni, svaigi							
Dārzeni, svaigi, 250 g*	Ar vāku	2		-	600	-	6-10
Dārzeni, svaigi, 500 g*	Ar vāku	2		-	600	-	10-15
Dārzeni, saldēti							
Spināti, 450 g*	Ar vāku	2		-	600	-	11-16
Dārzeņu maisījums, 250 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	2		-	600	-	8-12
Dārzeņu maisījums, 500 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	2		-	600	-	13-18
Dārzeņu ēdieni							
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	-	-	10-15
Kartupeļi							
Cepti kartupeļi, pusītes	Universālā panna	3		160-180	-	-	45-60
Cepti kartupeļi, pusītes	Universālā panna	3		180-190	-	1	40-50
Cepti kartupeļi, pusītes, 1 kg	Universālā panna	3		200-220	360	-	15-20
Kartupeļi ar mizu, veseli, 250 g*	Ar vāku	2		-	600	-	8-11
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās, 500 g*	Ar vāku	2		-	600	-	12-15
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
Rīsi							
Gargraudu rīsi, 250 g rīsu + 500 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Brūnie rīsi, 250 g rīsu + 650 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Graudaugi							
Kuskuss, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	6-8
* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet							
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma							

Pagatavojamais ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukurūzas putraimi, 125 g + 500 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	-	6-8
Grūbas, 250 g + 750 ml ūdens	Ar vāku	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Olas							
Olu kultenis no 2 olām	Ar vāku	2		-	360	-	6-8
* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet ** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma							

Deserti

Ar šo ierīci varat pagatavot arī jogurtu un dažādus desertus.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Ievietojiet restītes, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju, ja novietojat trauku uz restītēm.

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.

Pudiņš no pulvera maisījuma

Pudiņa pulvera maisījumu atbilstīgi norādēm uz iepakojuma kopā ar pienu un cukuru iepildiet augstā mikroviļņiem piemērotā traukā. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

Tiklīdz piens sāk katlā celties uz augšu, maisiet. Divas līdz trīs reizes atkātojiet.

Rīsu piena zupas gatavošana

1. Nosveriet rīsus un pievienojiet 4 reizes vairāk piena.
2. Rīsus un pienu iepildiet augstā mikroviļņiem piemērotā traukā.
3. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā.
4. Tiklīdz piens sāk katlā celties uz augšu, maisiet un samaziniet mikroviļņu jaudu, kā norādīts tabulā. Gatavošanas laikā vairākas reizes apmaisiet.

Kompots

Nosveriet augļus mikroviļņiem piemērotā traukā un uz katriem 100 gramiem pievienojiet ēdamkaroti ūdens. Pēc garšas pievienojiet cukuru un garšvielas. Apsedziet trauku un iestatiet, kā aprakstīts tabulā.

Gatavošanas laikā 2–3 reizes apmaisiet.

Popkorns, gatavojams mikroviļņos

Izmantojiet karstumizturīgu, seklu stikla trauku, piem., sacepumu veidnes vāku. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.

Novietojiet traukā iepakojumu ar popkornu atbilstīgi ar norādīto pusi uz leju. Iestatiet, kā aprakstīts tabulā. Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.



Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 ½ minūtes izņemiet un sakratiet iepakojumu. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu.






Brīdinājums – Apledzumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

-  Mīklas raudzēšana
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/raudzēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. ilgums min
Pudiņš no pulvera maisījuma*	Trauks ar vāku	2		-	600	5-8
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		35-40	-	300-360
Rīsu putra ar pienu, 125 g + 500 ml piens*	Trauks ar vāku	2		-	600 180	10 20-25
Augļu komposts, 500 g	Trauks ar vāku	2		-	600	9-12
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojumā 100 g**	Bez vāka	2		-	600	4-6

* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet.

** novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka

Ekonomiskie karsēšanas veidi

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

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts 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)	Gatav. ilgums min
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apāja/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	25-40

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
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
Kūka 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	30-45
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
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.

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
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 dzislas. Trauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegāršu. 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)	Gatav. ilgums min
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
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
Rostbifs, 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
* iepriekš uzkarstēt						

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
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
Jēra 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

Šai ierīcei ir karsēšanas veids "Žāvēšana", ar kuru lieliski var izžāvēt augļus, dārzeņus un zaļumus.

Izmantojot šādu konservēšanas veidu, pateicoties ūdens iztvaikošanai, aromāts saglabājas spēcīgs.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus un zaļumus, un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet režģi ar cepamo papīru vai pergamentu. Kārtīgi noteciniet augļus un nosusiniet tos.

Sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Lieciet augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Uzmaniēt, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrodas viena uz otras.

Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Kārtīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.

Žāvējiet zaļumus ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus vienmērīgi un plānā slānī uz režģa.

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- 1 režģis: 3. līmenī

- 2 režģi: 3. un 1. līmenī
- 3 režģi: 5., 3. un 1. līmenī
- 4 režģi: 5., 3., 2. un 1. līmenī

Ļoti sulīgus augļus un dārzeņus vairākas reizes apgroziet. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties 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

- Žāvēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	1-2 režģi	-		80	3-6
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	3-4 režģi	-		80	6-8
Augļi ar kauliņiem (plūmes)	1-2 režģi	-		80	4-8
Augļi ar kauliņiem (plūmes)	3-4 režģi	-		80	8-10
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	1-2 režģi	-		80	6-8
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	3-4 režģi	-		80	6-8

Ēdiens	Piederumi	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Sēnes šķēlītēs	1-2 režģi	-		60	4-7
Sēnes šķēlītēs	3-4 režģi	-		60	7-9
Garšaugi, notīrīti	1-2 režģi	-		60	1-3
Garšaugi, notīrīti	3-4 režģi	-		60	3-6

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Bīdīnājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

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

Dārzeņi

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss

Ēdiens	Trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Konservēšana					
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: 35
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

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

Mīklas raudzēšana

Izmantojot karsēšanas veidu "Mīklas raudzēšana" mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un tā neapkalst. Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Ievērojiet norādījumus iestatījumu tabulās 1. un 2. raudzēšanai (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

Mīklas raudzēšana

Lai raudzētu mīklu, novietojiet mīklas bļodu uz režģa. Iestatiet, kā minēts tabulā.

Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums. Mīklu nepārklājiet.

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet cepumus tabulā norādītajā līmenī.

Pirms cepšanas izslaukiet mitrumu no gatavošanas nodalījuma.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Mīklas raudzēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Rauga mīkla, saldo					
Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	2		35-40	30-45
	Universālā panna	2		35-40	10-20
Taukaina mīkla, piem., „Panettone”	Bļoda	2		40-45	40-90
	Veidne uz režģa	2		40-45	30-60
Rauga mīkla, pikanta					
piem., picai	Bļoda	2		35-40	20-30
	Universālā panna	2		35-40	10-15
Maizes mīkla					
Baltmaize	Bļoda	2		35-40	30-40
	Universālā panna	2		35-40	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	2		35-40	25-40
	Universālā panna	2		35-40	10-20
Smalkmaizītes	Bļoda	2		35-40	30-40
	Universālā panna	3		35-40	15-25

Kausēšana

Saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai izmantojiet mikroviļņu darbības režīmu.

Saldētus pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un mikroviļņiem piemērotā traukā novietojiet uz restītēm. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Ievietojiet restītes atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.

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

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. Vislabāk kausēšana izdodas vairākos posmos. Tie ir norādīti tabulā viens zem otra.

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

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.

iv Pārbaudīts mūsu pavāru studijā



















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

Padoms: Ja izmantojat citus apjomus nekā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults


daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Maize, maizītes						
Maize, 500 g	Bez vāka	2		-	180	3
					90	10-15
Maizītes	Režģis	2		140-160	90	2-4
Kūkas						
Kūka, sulīga, 500 g	Bez vāka	2		-	180	2
					90	10-15
Kūka, sausa, 750 g	Bez vāka	2		-	90	10-15
Gaļa un putnu gaļa						
Vista, vesela, 1,2 kg*	Bez vāka	2		-	180	10
					90	10-15
Putnu gaļas gabali, 250 g*	Bez vāka	2		-	180	10
					90	10-15
Pīle, 2 kg*	Bez vāka	2		-	180	10
					90	40-50
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 800 g*	Bez vāka	2		-	180	15
					90	10-15
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1 kg*	Bez vāka	2		-	180	15
					90	20-30
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1,5 kg*	Bez vāka	2		-	180	15
					90	25-35
Gaļa, gabaliņos vai strēmelēs, piem., gulašam (jēla gaļa) 500 g*	Bez vāka	2		-	180	8
					90	5-10
Maltā gaļa, jaukta, 200 g*	Bez vāka	2		-	90	8-15
					180	5
Maltā gaļa, jaukta, 500 g*	Bez vāka	2		-	90	10-15
					180	10
Maltā gaļa, jaukta, 1000 g*	Bez vāka	2		-	180	10
					90	20-30
Zivs						
Zivs, vesela, 300 g*	Bez vāka	2		-	180	3
					90	10-15
Zivs fileja, 400 g*	Bez vāka	2		-	180	5
					90	10-15
Augļi, dārzeņi						
Ogas, 300 g	Bez vāka	2		-	180	5-10
Dārzeņi, 600 g	Bez vāka	2		-	180	10
					90	8-13

* Apgroziet pēc 1/2 no laika

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Citi						
Sviesta kausēšana, 125 g	Bez vāka	2		-	90	7-9
* Apgroziet pēc 1/2 no laika						

Ēdienu sildīšana un uzsildīšana

Ierīce piedāvā vairākas ēdienu sildīšanas un uzsildīšanas iespējas. Ar mikroviļņu funkciju iespējams īpaši ātri uzsildīt dzērienus un ēdienus. Uzsildot ar tvaicēšanu, ēdieni tiek saudzīgi uzkaršēti un izskatās kā tikko pagatavoti.

Ēdienu sildīšana ar mikroviļņiem

Ar mikroviļņiem iespējams ēdienu uzsildīt vai vienā reizē atkausēt un uzsildīt.

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā ēdiens gatavosies ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

Ēdienu nosedziet. Tā sasniedziet labāku gatavošanas rezultātu. Ja traukam nav piemērota vāka, izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi.

Starplaikā produktus divas līdz trīs reizes apgroziet vai apmaisiet. Pēc uzkaršēšanas ēdienu atstājiet vēl vienu līdz divas minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.

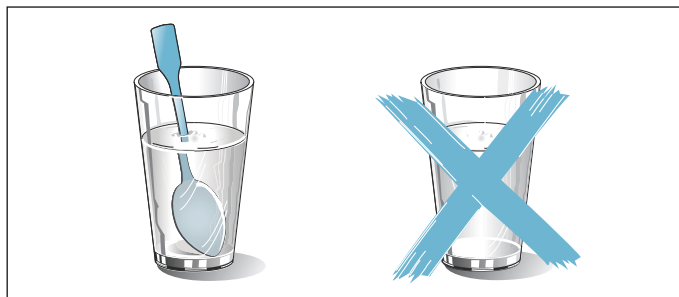
Ja sildāt pārtiku bērniem, pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz restītēm. Pēc uzkaršēšanas labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru

Ēdieni sasilda trauku. Tas var sasilt arī tikai no mikroviļņiem.

Padoms: Ja izmantojat citus apjomus nekā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās temperatūras maiņa.



Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

Sildīšana

Ar karsēšanas veidu "Sildīšana" ēdieni tiek vēlreiz saudzīgi uzsildīti, izmantojot papildtvaika funkciju. Tie garšo un izskatās kā tikko pagatavoti. Šādi var atsvaidzināt arī iepriekšējās dienas maizes izstrādājumus.

Izmantojiet iespējami lēzenākus, lielus un karstumizturīgus traukus. Auksti trauki pagarina sildīšanas procesu.

Ja iespējams, sildiet tikai līdzīgus ēdienus un līdzīgā daudzumā. Ja tas nav iespējams, ievadiet laiku atbilstoši ēdiena komponentam ar garāko uzsildīšanas laiku.

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

Lieciet ēdienu traukā uz režģa vai novietojiet tieši uz režģa 2. līmenī.

Režīma laikā ierīces durvis atvērt nedrīkst, pretējā gadījumā izplūdis tvaiks.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodamas iestatījumu vērtības dažāda veida dzērienu un ēdienu sildīšanai ar mikroviļņiem un uzsildīšanai ar tvaiku. Norādītie laiki ir aptuvenas vērtības. Tas atkarīgs no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām. Tādēļ norādīti aptuveni laiki. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Ja jūsu ēdienam nav norādīto vērtību, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā.
























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

Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu.


Izmantotais karsēšanas veids

■  Sildīšana

■  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Dzērienu sildīšana						
200 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	2		-	max	1-3
400 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	2		-	max	2-6
Bērnu pārtikas sildīšana						
Piena pudelīte, 150 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	2		-	360	1-3
Dārzeņi, atdzesēti						
250 g	Bez vāka	2		120-130	-	5-15
250 g	Ar vāku	2		-	600	3-8
1 kg	Bez vāka	2		120-130	-	15-25
Dārzeņi, saldēti						
brīvi, 250 g	Ar vāku	2		-	600	8-12
Spināti, saldēti gabalos, 450 g (ik pēc brīža 1-2 reizes apmaisiet)	Ar vāku	2		-	600	11-16
Ēdieni, atdzesēti						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Bez vāka	2		120-130	-	15-25
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Ar vāku	2		-	600	4-8
Zupa, sautējums, 400 ml	Bez vāka	2		120-130	-	10-25
Zupa, sautējums, 400 ml (labi apmaisiet)	Ar vāku	2		-	600	5-7
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Bez vāka	2		120-130	-	8-25
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Ar vāku	2		-	600	5-10
Sacepumi, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	2		120-140	-	10-25
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	2		-	600	5-10
Pica, izcepta	Režģis	2		170-180*	-	5-15
Ēdieni, saldēti						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Ar vāku	2		-	600	11-15
Zupa, sautējums, 200 ml (labi apmaisiet)	Ar vāku	2		-	600	6-8
Piedevas, 500 g piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Ar vāku	2		-	600	7-10
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	2		180-200	180	20-25
Mīklas izstrādājumi						
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		150-160*	-	10-20
Pastētes (Vol au vents)	Režģis	2		180*	-	4-10

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikrovilņu jauda vatos	Ilgums min.
Mīklas izstrādājumi, saldēti						
Pīca, izcepta	Režģis	2		170-180*	-	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		160-170*	-	10-20
* Iepriekš uzkaršējiet						

Siltuma saglabāšana

Ar karsēšanas veidu "Siltuma saglabāšana" pagatavotos ēdienus var saglabāt siltus. Izmantojot dažādos mitruma līmeņus, var izvairīties no pagatavoto ēdienu sakalšanas.

Ēdienu nepārsedziet.

Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par divām stundām. Pievērsiet uzmanību, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties. Ēdienu nepārsedziet.

Dažādie tvaika līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

- 1. līmenis: Cepeša gabali un viegli apcepti produkti
- 2. līmenis: sacepumi un piedevas
- 3. līmenis: sautējumi un zupas

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un atbilstīgi EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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 iepriekšējās uzkaršēšanas.
- Vispirms ce piet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. 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
* 5 min iepriekš uzkaršēt, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						
** Iepriekš uzkaršēt, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
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**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
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	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min iepriekš uzkarstēt, neizmantojot ātrās uzkarstēšanas funkciju
 ** iepriekš uzkarstēt, neizmantojot ātrās uzkarstēšanas 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 līmenis	Gatav. ilgums min
Grilēšana					
apceptas tostermaizes*	Režģis	5		3	3-5
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Režģis	4		3	25-30

* iepriekš neuzkarstēt
 ** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet

Gatavošana ar mikroviļņiem

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 18. lappusē

Ievietojiet restītes, lai uzraksts „Microwave” būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju, ja novietojat trauku uz restītēm.

Izmantotais karsēšanas veids

- 4D karstais gaiss
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Atkausēšana mikroviļņu režīmā						
Gaļa	Bez vāka	2		-	180	5
					90	10-15
Gatavošana mikroviļņu režīmā						
Olas ar pienu	Bez vāka	2		-	360	20
					180	20-25
Biskvīts	Bez vāka	2		-	600	7-9
Viltotais zaķis	Bez vāka	2		-	600	22-27

* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem						
Kartupeļu sacepums	Bez vāka	2		170-190	360	25-30
Kūkas	Bez vāka	2		180-200	180	18-23
Cālis*	Režģis	2		200-220	360	25-35
* 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)



900112418
960531