

SIEMENS



# Iebūvējama cepeškrāsns

CS656GB.1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

IV Lietošanas instrukcija

Register  
your  
product  
online



# Satura rādītājs

	<b>Noteikumiem atbilstoša izmantošana</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Svarīgas drošības norādes</b> . . . . .	<b>5</b>		Taimeris . . . . .	20
	Vispārīgi . . . . .	5		Ilgums . . . . .	20
	Tvaiks . . . . .	5		Beigu laiks . . . . .	20
	Tīrīšanas funkcija . . . . .	6		<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>6</b>		Aktivizēšana un deaktivēšana . . . . .	21
	Vispārīgi . . . . .	6		<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>22</b>
	Tvaiks . . . . .	7		Iestatījumu maiņa . . . . .	22
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>7</b>		Iestatījumu saraksts . . . . .	22
	Enerģijas taupīšana . . . . .	7		Pulksteņa laika maiņa . . . . .	22
	Videi draudzīga utilizācija . . . . .	7		<b>Brīvdienas režīms</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>8</b>		Brīvdienas režīma startēšana . . . . .	23
	Vadības panelis . . . . .	8		<b>Tīrīšanas funkcija</b> . . . . .	<b>23</b>
	Vadības sistēmas elementi . . . . .	8		Tīrīšanas funkcija . . . . .	23
	Displejs . . . . .	8		Atkalķošana . . . . .	24
	Darbības režīmu izvēlne . . . . .	9		<b>Tīrīšanas līdzekļi</b> . . . . .	<b>25</b>
	Karsēšanas veidi . . . . .	9		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi . . . . .	25
	Tvaiks . . . . .	10		Gatavošanas telpas virsmas . . . . .	26
	Cita informācija . . . . .	10		Tīrības uzturēšana . . . . .	26
	Gatavošanas nodalījuma funkcijas . . . . .	10		<b>Statīvs</b> . . . . .	<b>26</b>
	Ūdens tvertne . . . . .	11		Vadotņu izņemšana un ievietošana . . . . .	26
	<b>Aprīkojums</b> . . . . .	<b>11</b>		<b>Ierīces durvis</b> . . . . .	<b>27</b>
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi . . . . .	11		Ierīces durvju izņemšana un ielikšana . . . . .	27
	Piederumu ievietošana . . . . .	12		Durvju pārsega noņemšana . . . . .	28
	Papildpiederumi . . . . .	12		Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana . . . . .	29
	<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Kā rīkoties bojājuma gadījumā?</b> . . . . .	<b>30</b>
	Pirms lietošanas uzsākšanas . . . . .	13		Traucējumu tabula . . . . .	30
	Pirmā lietošanas reize . . . . .	13		Pārsniegts maksimālais darbības ilgums . . . . .	31
	Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodalījuma tīrīšana . . . . .	14		Gatavošanas telpas spuldzes . . . . .	31
	Piederumu tīrīšana . . . . .	14		<b>Servisa dienests</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Ierīces apkalpe</b> . . . . .	<b>15</b>		E numurs un FD numurs . . . . .	31
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	15		<b>Ēdieni</b> . . . . .	<b>32</b>
	Darbības režīma startēšana vai apturēšana . . . . .	15		Norādes par iestatījumiem . . . . .	32
	Darbības režīmu iestatīšana . . . . .	15		Ēdiena izvēle . . . . .	32
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana . . . . .	15		Ēdiena iestatīšana . . . . .	33
	Ātrā uzkaršēšana . . . . .	15			
	<b>Tvaiks</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Trokšņi . . . . .	16			
	FullSteam - tvaicēšana . . . . .	16			
	Gatavošana ar papildtvaika funkciju . . . . .	17			
	Sildīšana . . . . .	17			
	Mīklas raudzēšana . . . . .	17			
	Atkausēšana . . . . .	18			
	Ūdens tvertnes papildīšana . . . . .	18			
	Pēc katra tvaicēšanas režīma . . . . .	19			

	<b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā. ....</b>	<b>34</b>
	Silikona veidnes . . . . .	34
	Kūkas un cepumi . . . . .	34
	Maize un smalkmaizītes . . . . .	37
	Pīca, pīrāgi un sālās kūkas . . . . .	39
	Sautējumi un suflē . . . . .	41
	Putnu gaļa . . . . .	42
	Gaļa . . . . .	44
	Zivis . . . . .	47
	Dārzeņi, piedevas un olas . . . . .	49
	Deserts. . . . .	51
	Ēdiena gatavošana. . . . .	52
	Ekonomiskie karsēšanas veidi . . . . .	53
	Akrilamīds pārtikas produktos . . . . .	54
	Lēna sautēšana . . . . .	54
	Žāvēšana . . . . .	56
	Konservēšana un sulu spiešana. . . . .	56
	Pudelīšu dezinficēšana un higiēna . . . . .	57
	Mīklas raudzēšana . . . . .	58
	Atkausēšana . . . . .	58
	Sildīšana. . . . .	59
	Siltuma saglabāšana . . . . .	60
	Pārbaudes ēdieni . . . . .	61

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) un tiešsaistes veikalā: [www.siemens-eshop.com](http://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 māsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

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

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

Bērni nedrīkst 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" 11. lappusē

## **Svarīgas drošības norādes**

### Vispārīgi

#### **Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!**

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiēt 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 pārklājiēt tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciēt 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. Izmantojiēt 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, nestāviēt pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiēt ūdeni karstā gatavošanas telpā.

#### **Brīdinājums – Savainošanās risks!**

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiēt 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. Izsauciēt klientu servisu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiēt elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiēt 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. Izsauciēt 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 implantī, ievērojiēt vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

### Tvaiks

#### **Brīdinājums – Applaucēšanās risks!**


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

### **Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!**

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

### **Tīrīšanas funkcija**

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

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

## **Bojājumu iemesli**

### **Vispārīgi**

#### **Uzmanību!**

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces 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 nopilējusī 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 sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

## 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 šķidrums: raugiet, lai atkaļķotāja šķidrums nenokļūtu uz vadības panela vai citām neizturīgām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķotāja šķidrumu 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 utilizēt.

### Enerģijas taupīšana

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

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

## Ierīces apraksts

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

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

## Vadības panelis

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



- 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.

	Atveriet paneli	Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē
	start/stop	Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana

### 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.

### Prograsa līnija

Prograsa līnija parāda, piem., cik daudz cepeškrāsns jau uzkarusī, vai cik ilgs laiks pagājis. Taisnā līnija zem centrētās vērtības aizpildās no kreisās un labo pusi, norādot ieslēgtā darbības režīma progresu.

## Vadības sistēmas elementi

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

### Taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo taustiņu nozīme.

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



## 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 nodzīst, 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 *	30-250 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Karsēšana no augšas/apakšas *	30-250 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Ekonomiskais karstā gaisa režīms	30-250 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējās uzkaršanās. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
 Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas	30-250 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums plūst no augšas un no apakšas.
 Grilēšana ar cirkulējošo gaisu *	30-250 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Grilēšana, liels apjoms	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Plānu produktu, kā piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai un apcepšanai. Visa grilēšanas sildelementa virsma sakarst.
 Grilēšana, neliels apjoms	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai karstmaizi grilēšanai un apcepšanai. Sakarst vidus daļa zem grilēšanas sildelementa.

## Darbības režīmu izvēle

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

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

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi	Jūsu izvēlēta ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi.
Tvaicēšana → "Tvaiks" 16. lappusē	Jūsu izvēlēta ēdiena pagatavošanai pieejami precīzi pielāgoti tvaicēšanas veidi.
Ēdieni → "Ēdieni" 32. lappusē	Šeit atradīsiet jau ieprogrammētus, vairākiem ēdieniem piemērotus iestatījumus.
Tīrīšanas funkcija → "Tīrīšanas funkcija" 23. lappusē	Tīrīšanas funkcija tira Jūsu cepeškrāsnī gandrīz patstāvīgi.
Atkalķošana → "Tīrīšanas funkcija" 23. lappusē	Tās laikā no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.
Žāvēšana → "Tvaiks" 16. lappusē	Veiciet žāvēšanu pēc katras tvaika režīma izmantošanas reizes
Iestatījumi → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

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

	Picas gatavošana	30-250 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugures sienā.
	Lēna sautēšana	70–120°C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Karsēšana no apakšas	30-250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	„coolStart” funkcija	30-250 °C	Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 1. 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.
	Siltuma saglabāšana *	60–100°C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai
	Trauku iepriekšēja uzsildīšana	30–70°C	Trauku uzsildīšanai.





\* Papildtvaika funkcija var izmantot ar šo karsēšanas veidu (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

### Ieteicamās vērtības

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

### Tvaiks

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

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums	
	Tvaicēšana	30-100 °C	Dārzeņiem, zivīm, piedevām, sulas izspiešanai no augļiem un blanšēšanai
	Sildīšana	80-180 °C	Saudzējošai ēdienu uzsildīšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai. Pateicoties tvaikam, ēdieni neizkalst.
	Mīklas raudzēšana	30-50 °C	Rauga mīklas un ierauga raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virsējā kārtā nesakalst.
	Atkausēšana	30-60 °C	Dārzeņiem, gaļai, zivīm un augļiem. Izmantojot mitrumu, siltums uz ēdieniem tiek virzīts saudzīgi. Ēdieni nesakalst un nemaina formu.

### 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!

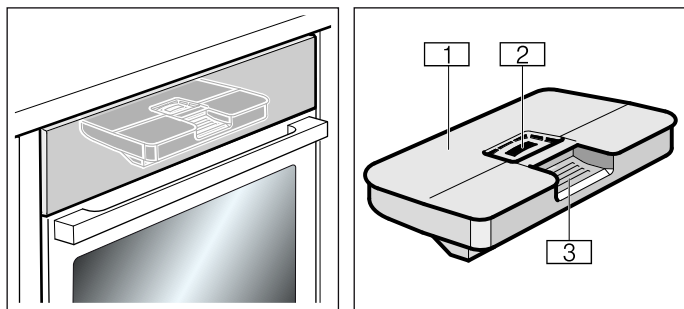
Neaizsedziet ventilācijas atveres. Citādi cepeškrāsns pārkaršīs.

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

**Norādījums:** Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu pēc gatavošanas beigām var mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

### Ūdens tvertne

Ierīce ir aprīkota ar ūdens tvertni. Ūdens tvertne atrodas zem paneļa. Lai lietotu darbības režīmus ar tvaiku, piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni. → "Tvaiks" 16. lappusē



- 1 Tvertnes vāciņš
- 2 Atvere uzpildīšanai
- 3 Rokturis ūdens tvertnes izņemšanai un ievietošanai atpakaļ

## 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><b>Režģis</b> Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.</p>
	<p><b>Universālā panna</b> Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa. Tvaicēšanas režīmā to var izmantot arī kā savākšanas trauku pilošajam ūdenim.</p>
	<p><b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs</b> Dārzenu tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.</p>
	<p><b>Tvaicēšanas trauks, bez caurumiem, S izmērs</b> Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.</p>
	<p><b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs</b> Lielu ēdiena daudzumu tvaicēšanai.</p>

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

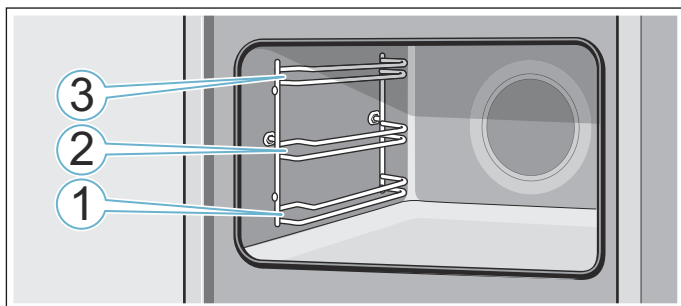
Piederumus papildus iespējams iegādāties klientu servisā, specializētos veikalos vai internetā.

**Norādījums:** Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē funkciju darbību. Tiklīdz tie atdziest, sākotnējā forma atjaunojas.

**Norādījums:** Tvaicēšanas traukus varat lietot neierobežoti, visos tvaika karsēšanas veidos. Ja iestatāt citus karsēšanas veidus ar augstu temperatūru, izņemiet tvaicēšanas traukus no gatavošanas nodalījuma. Augstas temperatūras paliekoši maina tvaicēšanas trauku krāsu un formu.

## Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodalījumam ir 3 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no lejas uz augšu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei tā, lai tas neapgāžas.

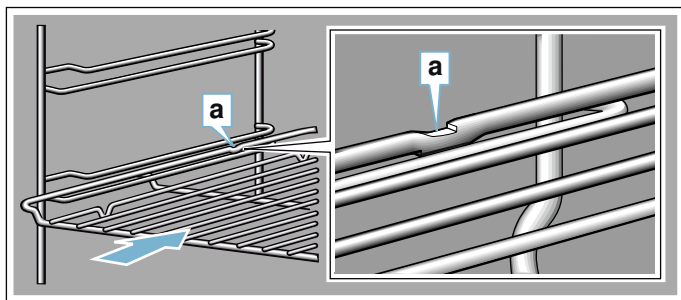
### Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietotu pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam, tā, lai ierīces durvis tiem nepieskaras.

### Nostiprināšanās funkcija

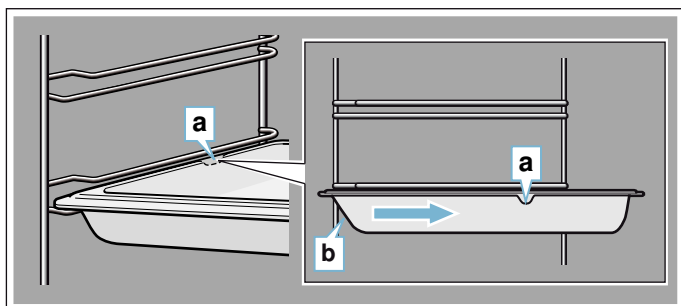
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

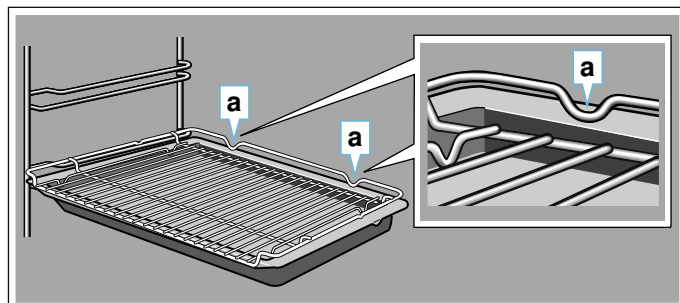


## Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Mazus tvaicēšanas traukus var likt gatavošanas nodalījumā tikai kopā ar režģi.

## 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, lūdz, skatiet pirkuma dokumentos.

**Norādījums:** Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdz, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Servisa dienests" 31. lappusē

### Papildpiederumi

#### Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

#### Universālā panna

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

#### Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

#### Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

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

#### Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Cepumi un cepeši ir vieglāk noņemami no universālās pannas.

#### Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu

Plātsmaizēm un cepumiem.

Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

#### Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.

<b>Profesionālās pannas vāks</b>
Ar vāks profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.
<b>Picas plāts</b>
Picai un lielām apaļām kūkām.
<b>Grila plāts</b>
Grilēšanai bez režģa vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.
<b>Akmens plāksne</b>
Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni. Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.
<b>Stikla cepešu trauks (5,1 litri)</b>
Sautējumiem un sacepumiem. Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".
<b>Stikla bļoda</b>
Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.
<b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs</b>
Lielu ēdiena daudzumu tvaicēšanai.
<b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs</b>
Dārzeņu tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.
<b>Tvaicēšanas trauks, neperforēts, S izmērs</b>
Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.
<b>Porcelāna trauks, neperforēts, S izmērs</b>
Gaļas, zivju un dārzeņu tvaicēšanai un servēšanai.
<b>Porcelāna trauks, neperforēts, L izmērs</b>
Gaļas, zivju un dārzeņu tvaicēšanai un servēšanai.
<b>Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī</b>
Ar izbīdīšanas vadotnēm 1. līmenī varat piederumu izvilkēt tālāk, un tas neapgāzīsies.
<b>Dekoratīvās līstes</b>
Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.



## 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
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" 22. 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".

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

## Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

Ūdens vārīšanās temperatūru ietekmē gaisa spiediens. Veicot kalibrēšanu, ierīce tiek noregulēta atbilstoši spiedienam uzstādīšanas vietā. Tas notiek automātiski pirmās tvaicēšanas laikā. Tas rada daudz tvaika


### Sagatavošanās kalibrēšanai

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
2. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atliekas, kā piemēram polistirola lodītes.
3. Pirms kalibrēšanas noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.

### Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

#### Norādījumi

- Kalibrēšanu var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodaļums ir atdzisis (istabas temperatūrā).
  - Kalibrēšanas laikā ierīces durvis neatvērt. Citādi kalibrēšana tiks pārtraukta.
1. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off".
  2. Uzpildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē
  3. Iestatiet kalibrēšanai norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un ilgumu un startējiet ierīces darbību. → "FullSteam - tvaicēšana" 16. lappusē

Kalibrēšana	
Karsēšanas veids	Tvaicēšana 
Temperatūra	100 °C
Laiks	30 minūtes


4. Pēc kalibrēšanas uzkarsējiet ierīci

## Uzmanību!

### Emaljas bojājumi

Nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodaļuma pamatnes ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodaļuma pamatnes.

5. Nožāvējiet gatavošanas nodaļuma pamatni.
6. Iestatiet uzkarsēšanai norādīto karsēšanas veidu un temperatūru un startējiet ierīces darbību.

Uzkarsēšana	
Karsēšanas veids	Karsēšana no augšas/apakšas 
Temperatūra	240 °C
Laiks	30 minūtes

7. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
8. Kad pagājis norādītais darbības ilgums, izslēdziet ierīces darbību. 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. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē

### Norādījumi

- Lai ierīce pēc pārvešanas pielāgotos jaunajai atrašanās vietai, atjaunojiet ierīci rūpnīcas iestatījumus. Atkārtojiet pirmās lietošanas reizes darbības un kalibrēšanu.
- Ierīce saglabā kalibrēšanas iestatījumus arī tad, ja ir bijis strāvas padeves pārtraukums vai tā ir bijusi atvienota no strāvas tīkla. Kalibrēšana nav jāatkārto.

### Piederumu tīrīšana

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

## Ierīces apkalpe

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

### Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

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

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

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

#### Ierīces ieslēgšana

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

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

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

#### Ierīces izslēgšana

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

Iestatītā funkcija tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks.

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

### Darbības režīma startēšana vai apturēšana

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

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

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

### Darbības režīmu iestatīšana

Izvēloties kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

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

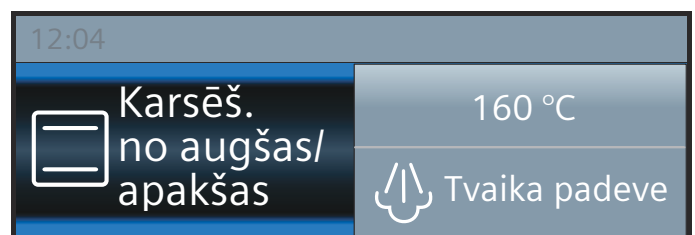
### Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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.

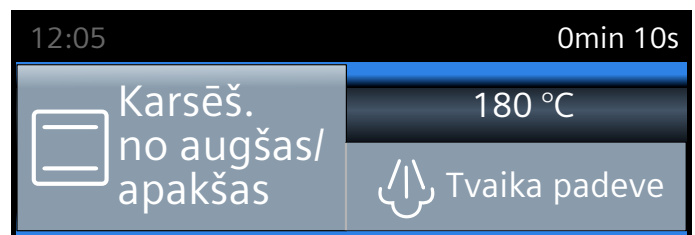
Citu iestatījumu vērtības var mainīt sekojoši:

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

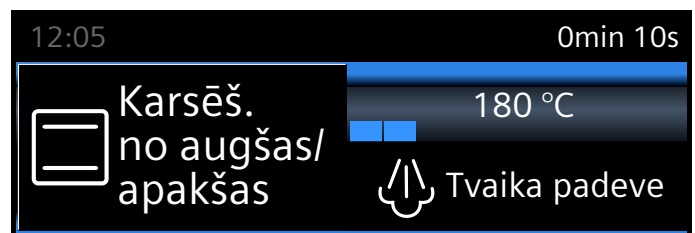
1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.



2. Nospiediet uz ieteicamās temperatūras.
3. Ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.



4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.



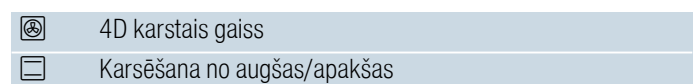
Displejā redzams iestatītais karsēšanas veids un temperatūra.

### Ātrā uzkaršēšana

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

Ātrās uzkaršēšanas funkcija nav pieejama visiem karsēšanas veidiem.

Piemēroti karsēšanas veidi:

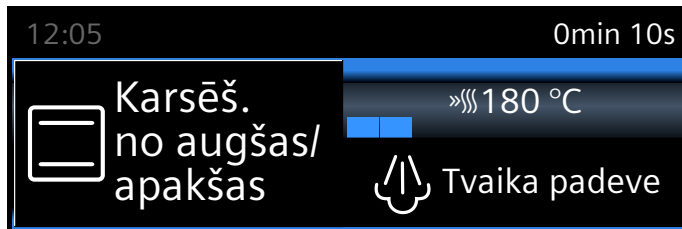


Lai ēdiens tiktu pagatavots vienmērīgi, ievietojiet to un piederumus gatavošanas nodaļījumā tikai pēc tam, kad ir pabeigta ātrā uzkaršēšana.

## Iestatīšana

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

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



Simbols »»» redzams blakus temperatūrai, kreisajā pusē. Temperatūras kontroles atzīme sāk aizpildīties.

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

### Norādījumi

- Ja maināt karsēšanas veidu vai temperatūru, paātrinātā uzkarsēšana tiek pārtraukta.
- Iestatītais darbības ilgums tūlīt pēc ieslēgšanas sāk atskaiti, neatkarīgi no paātrinātās uzkarsēšanas.
- Ātrās uzkarsēšanas laikā ar taustiņu [i] var noskaidrot pašreizējo gatavošanas nodalījuma temperatūru.

### Atcelšana

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

## Tvaiks

Ēdienus var gatavot īpaši saudzējoši, izmantojot tvaiku. Dažos karsēšanas veidos var pagatavot ēdienu, papildus izmantojot tvaiku. Bez tam, Jūsu rīcībā ir karsēšanas veidi "Miklas raudzēšana", "Sildīšana" un atkausēšana.

### ⚠ 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.

## FullSteam - tvaicēšana

Tvaicējot karsts ūdens tvaiks apņem ēdienus un tādējādi novērš uzturvielu zudumu pārtikas produktos. Gatavojot ar šo metodi, saglabājas ēdienu forma, krāsa un tiem raksturīgais aromāts.

**Norādījums:** Ja tvaicēšanas laikā ūdens tvertne iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

### Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.  
**Norādījums:** Ieslēdziet tvaicēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas telpa ir pilnīgi atdzisusi (istabas temperatūrā).
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Nospiediet uz lauka “Tvaicēšana”.
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet režīmu “Tvaicēšana [i]”.
5. Nospiediet uz lauka “Temperatūra” un ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz lauka “Ilgums” un ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.  
Ierīce uzkarst. Kad uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un tiek startēts iestatītais režīms.

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".



## Vairāku ēdienu gatavošana

Tvaikos vienlaikus var gatavot vairākus ēdienus, nesajaucoties to garšai. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē

## 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 

### 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" 34. 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".

### Atkausēšana

Izmantojiet karsēšanas veidu "Atkausēšana " , lai atkausētu saldētus un dziļi sasaldētus produktus.

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

### Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Nospiediet uz lauka "menu".
3. Nospiediet uz lauka "Tvaicēšana".
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet "Atkausēšana ".
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. Kad uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls un tiek startēts iestatītais režīms.

Kad iestatītais režīma ilgums beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams režīma ilgums 00 m 00 s.

### 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.

Pārliedzinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatīestatījumi" 22. 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.

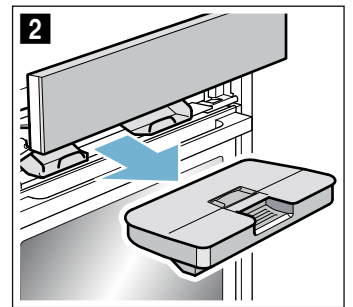
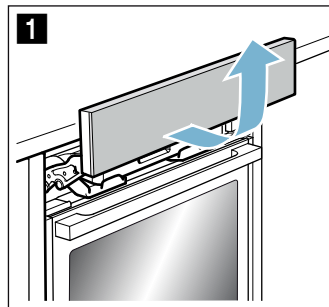
### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

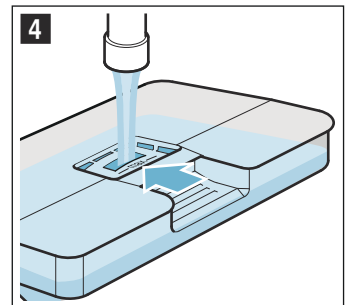
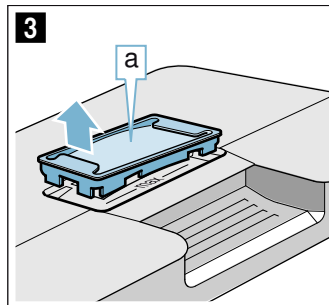
### Uzmanību!

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.

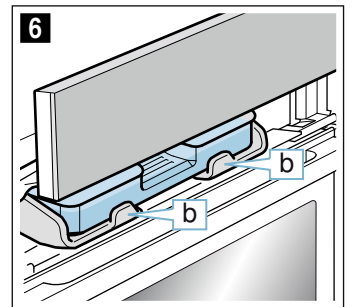
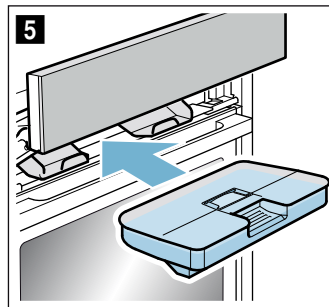
1. Nospiediet uz lauka . Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet uz augšu, līdz tas nofiksējas (**1.** attēls).
3. Nedaudz paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (**2.** attēls).



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 bīdiet 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 tvaicēšanas, mīklas raudzēšanas, sildīšanas vai atkausēšanas 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 atsūkņēts 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 tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

## Ūdens tvertnes iztukšošana

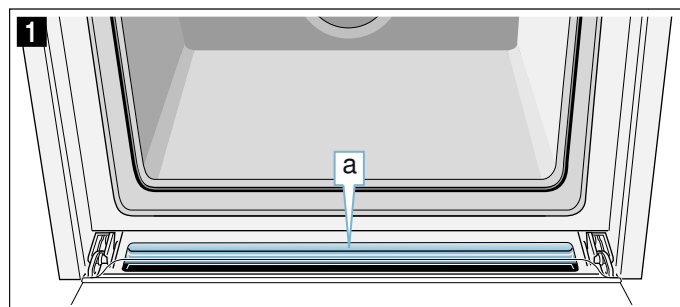
### Uzmanību!

- 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 „Žāvēšana”.
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. Izīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.

## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.



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

### Norādījumi


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

### Taimeris



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

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



### Pēc iestatītā laika beigām

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

### Taimera laika pārtraukšana

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

### Taimera laika mainīšana


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

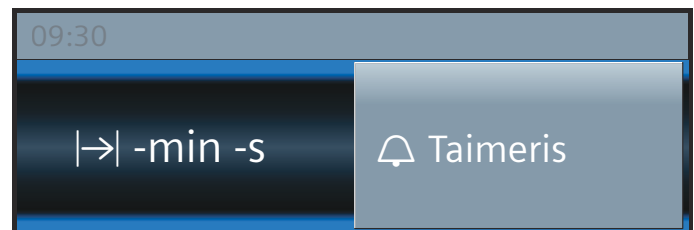
## Ilgums

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

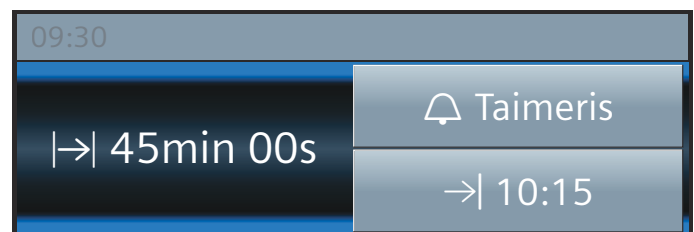
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.


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

1. Nospiediet taustiņu . Atveras laika funkciju izvēlne.




2. Ar grozāmo slēdži 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 slēdži mainiet ilgumu.

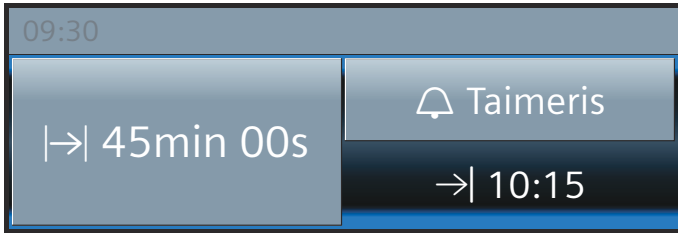
## Beigu laiks

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

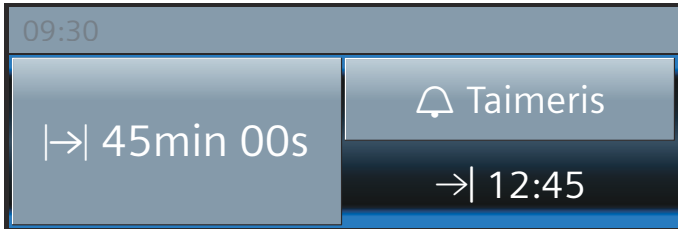
Nosacījums: iestatītais darba režīms nav uzsākts. Ir iestatīts ilgums. Laika funkciju izvēlne  ir atvērta.

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

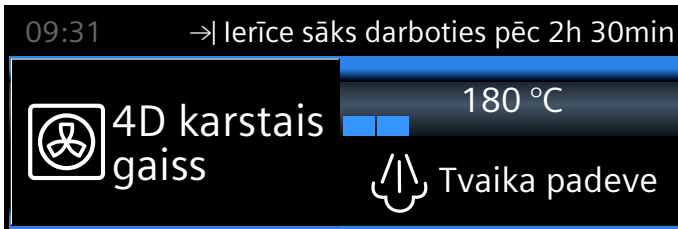
1. Nospiediet uz lauka "Beigu laiks →)". Tiek rādīts beigu laiks.



2. Ar grozāmo slēdzi varat iestatīt vēlāku beigu laiku.



3. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop”.



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

### Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. 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.

Vadības lauks tiek bloķēts, un nevar veikt iestatīšanu. Ierīci var tikai izslēgt, nospiežot taustiņu "on/off".

### 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 ☹.

## Pamatiestatījumi

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

### Iestatījumu maiņa

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

### Iestatījumu saraksts

Sarakstā redzami visi pamatiestatījumi un to izmaiņšanos 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
Ūdens cietība	0 (mīkstināts) 1 (mīksts) 2 (vidējs) 3 (ciets) 4 (ļoti ciets)
Signāls	Īss (30 sek) Vidējs (1 min) Garš (5 min)
Taustiņu tonis	Izslēgta (taustiņu tonis, izslēdzot un ieslēdzot ar "on/off", saglabājas) Ieslēgta
Displeja spilgtums	Iestatāmas 5 pakāpes
Laika rādījums	Digitālais, ar datumu Analogais Izslēgts
Apgaismojums	Darbības režīms iesl. Darbības režīms izsl.
Bērnu drošība*	Durvju un taustiņu bloķēšanas funkcija Tikai taustiņu bloķēšanas funkcija
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi Tvaicēšana Ēdieni*

Aptumšošanas naktī	Izslēgta
	Ieslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Logotips	Rādījumi
	Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicams
	Minimālais
Izbīdīšanas sistēma	Nav papildus aprīkota
	Papildus aprīkota
Brīvdienas režīms	Ieslēgta
	Izslēgta
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
	Neatīstatīt
*) pieejami, atkarībā no ierīces veida	

#### Uzmanību!

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

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

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

### Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku var mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.  
Atveras darbības režīmu izvēlne.
3. Nospiediet uz "Iestatījumi".
4. Ar bultiņu > pāreji uz "Pulksteņa laiks".
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pulksteņa laiku.
6. Nospiediet taustiņu „menu”.  
Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt.

#### Strāvas padeves pārtraukums

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

No jauna iestatiet valodu, pulksteņa laiku un datumu.


## Brīvdienas režīms

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

### Brīvdienas režīma startēšana

Nosacījums: pamatiestatījumos ir aktivizēts "Brīvdienas režīms ieslēgts". → "Pamatiestatījumi" 22. 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 funkcija

Šai ierīcei ir darbības režīmi "Tīrīšanas funkcija" un "Atkaļķošana". Ar tīrīšanas funkciju tiek tīrītas pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā. Ar darbības režīmu "Atkaļķošana" no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.

### Tīrīšanas funkcija

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas (aizmugurējā siena, griesti un sānu sienas) ar matētu porainas keramikas kārtu. Cepeškrāsns darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas un grilēšanas laikā radušos šļakstus. Kad virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt ar tīrīšanas funkciju.

**Norādījums:** Ierīce nosaka pielietojumu. Ierīce norāda, kad ieteicama tīrīšana. Ieteikums tiek rādīts tik ilgi, kamēr tīrīšanas funkcija ir veikta.

Ja šie norādījumi tiek ignorēti, pašattīrošajām virsmām var rasties bojājumi.

Ja ierīce jau ir netīra, piem., uz aizmugurējās sienas ir tumši plankumi, negaidiet, līdz parādās norādījums par tīrīšanu. Jo biežāk tiek izmantota tīrīšanas funkcija, jo ilgāk iespējams nodrošināt pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas. Ierīci varat jebkurā laikā tīrīt, izmantojot tīrīšanas funkciju.

### Uzmanību!

Ja ierīce ir aprīkota ar tvaika funkciju, var gadīties, ka atkaļķošanas un tīrīšanas funkciju ziņojumi ir saistīti. Sekojiet pieprasījumam atkaļķot ierīci. Uzreiz pēc atkaļķošanas parādās arī pieprasījums aktivizēt tīrīšanas funkciju.

### Pirms tīrīšanas funkcijas

Izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas.

### Gatavošanas telpas pamatnes un ierīces durvju tīrīšana

Notīriet lielus netīrumus no gatavošanas telpas pamatnes un apgaismojuma, ierīces durvīm. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.

### Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

### Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšana ilgst 60 minūtes.  
Tās ilgumu nevar mainīt.

1. Nospiediet taustiņu „menu”.  
Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Izvēlieties darbības režīmu "Tīrīšanas funkcija".  
Nospiežot uz lauka "Tālāk", iegūsi informāciju par tīrīšanu.
3. Startējiet tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop".  
Statusa joslā redzama ilguma atskaite.  
Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

## Pēc tīrīšanas pabeigšanas

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

## Tīrīšanas atcelšana

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

## Uzmanību!

Ieteicamie tīrīšanas iestatījumi netiek atiestatīti. Pieprasījums aktivizēt tīrīšanas funkciju parādās displejā.

## Tīrīšanu varat veikt naktī

Nodaļā "Laika iestatījumi" varat izlasīt, kā pārceļt beigu laiku uz vēlāku. Tādējādi varēsiet lietot cepeškrāsns visu dienu jebkurā laikā. → "Laika funkcijas" 20. lappusē

## Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzīususi, ar mitru drānu izslaukiet.

**Norādījums:** Darbības režīma un tīrīšanas funkcijas laikā uz virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet pārtikas produktu atlikumi. Šie plankumi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrīšanās virsmu tīrīšanas spēju.

## 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 šķidrās 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 izsūkņēt 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", iegūsiat 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.



## 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.

#### Bīdīnājums – 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
<b>Ierīces ārpusē</b>	
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.
<b>Ierīces iekšpusē</b>	
Emaljētās un pašattīrošās virsmas	Nemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
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 blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durtiņu pārseguma panelis no nerūsējošā tērauda	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
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 mazgājiet ar drānu vai suku. Netīrumus uz nerūsējošā tērauda traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piem., rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.
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.

#### Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas.  
Plāno paplašu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

## Gatavošanas telpas virsmas

Gatavošanas telpas aizmugurējā siena, griesti un sānu virsmas ir pašattīrošas. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Gatavošanas telpas pamatne ir emaljēta un tai ir gluda virsma.

### Emaljētu virsmu tīrīšana

Tīriet gludās emaljētās virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet 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.

**Norādījums:** Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

### Pašattīrošo virsmu tīrīšana

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šlakstus.

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt ar tīrīšanas funkciju. Ievērojiet norādes atbilstošajā nodaļā.

→ "Tīrīšanas funkcija" 23. lappusē

### Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsmām, uzreiz notīriet ar ūdeni un mazgāšanas sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

## Tīrības uzturēšana

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

### Padomi

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

## Statīvs

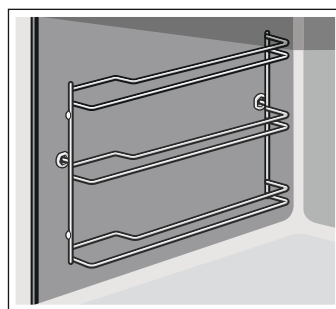
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

## Vadotņu izņemšana un ievietošana

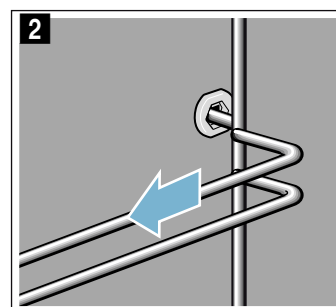
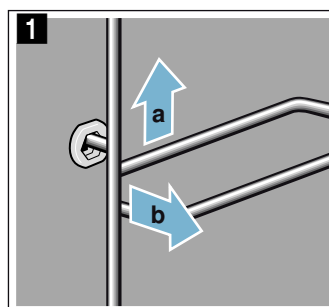
### ⚠ Brīdinājums – Adegumu risks!

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

### Vadotņu izņemšana



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

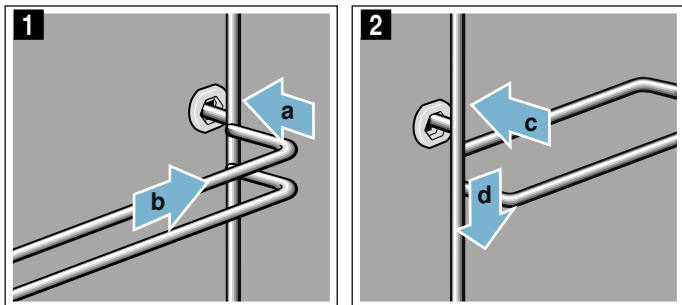


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

## Vadotņu ievietošana

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

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



## Ierīces durvis

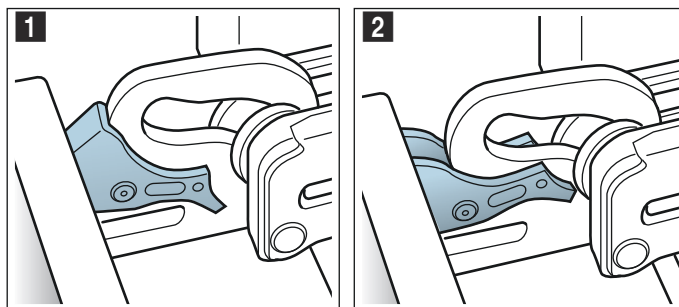
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

### Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

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

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



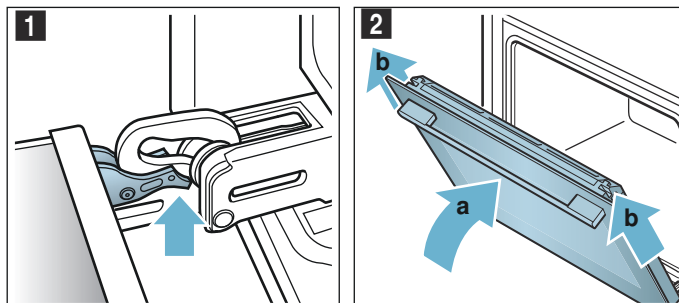
### ⚠ Brīdinājums

#### Savainojumu risks!

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

### Ierīces durvju izņemšana

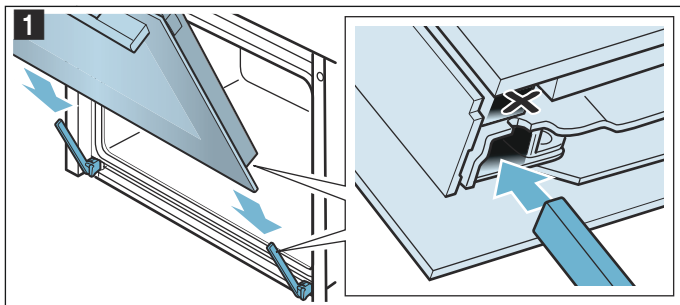
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



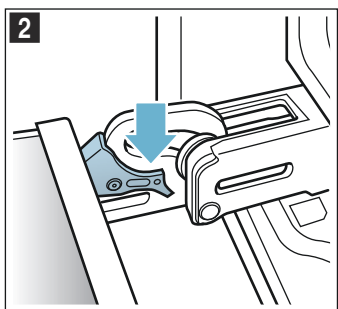
## Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

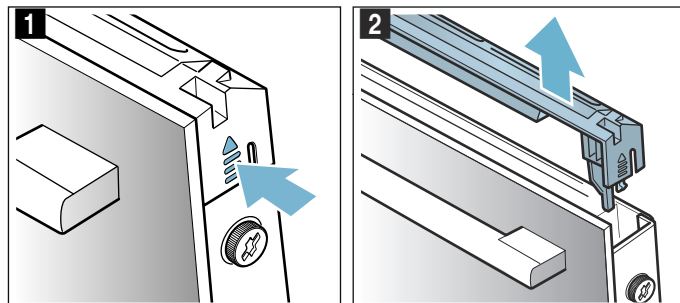


3. Aizveriet ierīces durvis.

## Durvju pārsega noņemšana

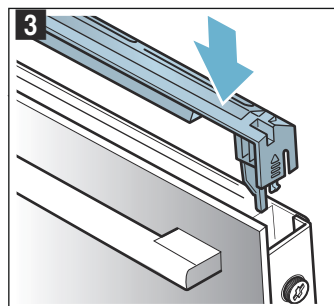
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



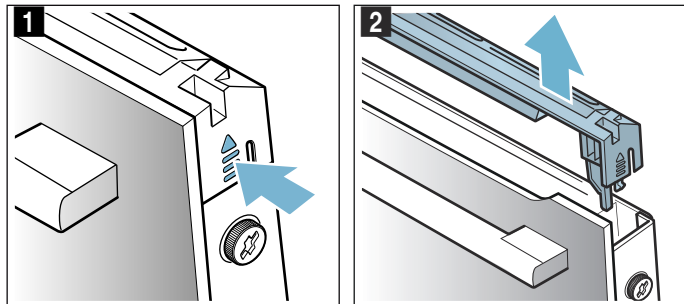
5. Aizveriet ierīces durvis.

## Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

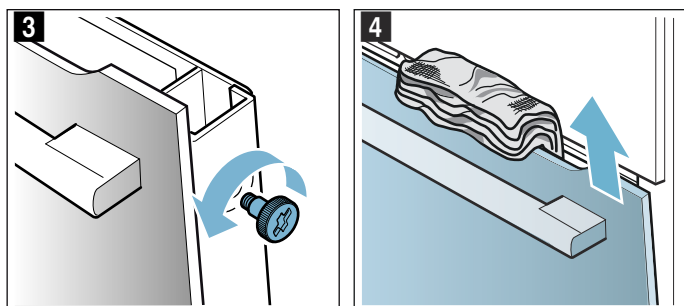
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

### Plākšņu izņemšana

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



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



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

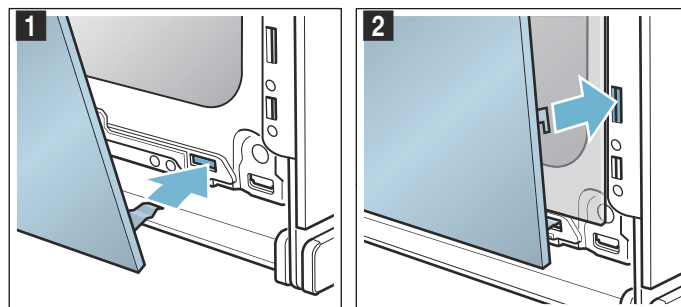
### **⚠** Bīdīnājums

#### Savainošanās risks!

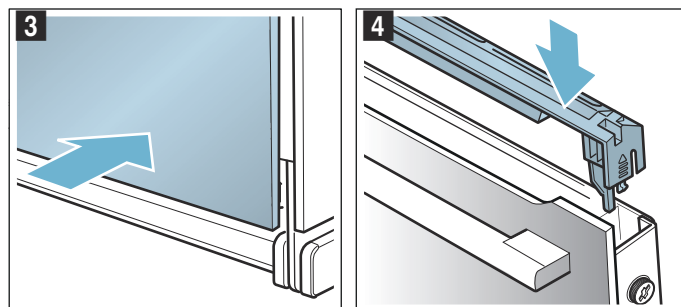
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

### Plākšņu ievietošana

1. Ievietojiet priekšējo plākšni apakšējos stiprinājumos (**1** attēls).
2. Celiet priekšējo plākšni uz augšu, līdz abi āķi ir iepretim atvērumiem (**2** attēls).



3. Piespiediet priekšējo plākšni uz leju, līdz tā dzirdami fiksējas (**3** attēls).
4. Vēlreiz paveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.
5. Ieskrūvējiet abas skrūves durvju sānos.
6. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz tas dzirdami fiksējas (**4** attēls).



7. 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. Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē


### Traucējumu tabula

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
Ar ieslēgto ierīci nevar strādāt, displejā redzams simbols 	Aktivizēta bērnu drošības funkcija.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz nodziest simbols 
Gatavošanas nodalījums nesilst un displejā redzams "Ieslēgts Demo režīms"	Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā	Izslēdziet drošinātāju kastē uzstādīto drošinātāju un atkal ieslēdziet to pēc apm. 10 sekundēm. Ieslēdziet ierīci un izvēlieties iestatījumu "Demo režīms izslēgts".
Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.	Izvēlētajam ēdienam vai karsēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.	Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.
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
Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.	Nepareizi izvēlta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Ūdens tvertne nav nofiksējusies	Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 16. lappusē
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
	Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vaļīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.

### 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 nomainīt. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

Tvertnes novietnes panelis neatveras	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Bojāts lauka  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
Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks	Tas ir normāli	Nav
Tvaicējot veidojas ļoti daudz tvaiku	Notiek ierīces automātiska kalibrēšana	Tas ir normāli
Tvaicējot atkal veidojas ļoti daudz tvaiku	Ja gatavošanas laiks ir pārāk mazs, ierīce nevar veikt automātisku kalibrēšanu.	Atjaunojiet ierīcei rūpnīcas iestatījumus un atkārtojiet kalibrēšanu
Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” troksnis.	Aukstuma/karstuma efekts, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā un ko rada ūdens tvaiki.	Nav

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



The diagram shows a rectangular data plate with a grid of small squares. It contains four main fields: 'E-Nr.' (with a 10-digit grid), 'FD' (with a 5-digit grid), 'Z-Nr.' (with a 5-digit grid), and 'Type:' (with a 10-digit grid). There is also a small icon of a person with a speech bubble in the top left corner of the plate.

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

**E nr.**

**FD nr.**

**Klientu apkalpošanas dienests** 

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

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

## 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 laiku 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" 34. lappusē

### Tvaiks

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" 16. lappusē

Pēc "Start" nospiešanas tiek rādīts gatavošanas laiks. Tas sāk samazināties tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

### 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.

## Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas	Kūkas veidnēs
	Kūkas uz cepamās plātes
	Miklas izstrādājumi
	Plāceņi
Maize, maizītes	Maize
	Smalkmaizītes
Pica, pikantās kūkas	Picas
	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
	Svaigs saldaiss sacepums
	Suflē porciju formiņās
Sasaldēti produkti	Picas
	Smalkmaizītes
	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
	Putnu gaļa, zivis
Putnu gaļa	Dārzeni
	Vista
	Pile, zoss
Gaļa	Titars
	Cūkgaļa
	Liellopu gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Zivis	Zivs, nesadalīta
	Zivs fileja
	Zivju ēdieni
	Jūras veltes



Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Piedevas, dārzeņi	Dārzeņi
	Kartupeļi
	Rīsi
	Graudaugi
	Pākšaugi
	Makaroni, klimpas
	Olas
Deserti, kompoti	Deserti, kompoti
Konservēšana, sulas spiešana, dezinficēšana	Konservēšana
	Sulu spiešana
	Pudelišu dezinficēšana
Sildīšana, apcepšana	Dārzeņi
	Izvēlne
	Miklas izstrādājumi
	Piedevas
Ēdienu atkausēšana	Augļi, dārzeņi

## 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”.

## 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" 20. 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 pārkāpt ilgā 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. Tvaicēšanas laikā vai izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

### Silikona veidnes

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

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

Gatavošanai ar papildu tvaika funkciju un tvaicēšanai silikona veidnes nav piemērotas

### 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 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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

#### Cepšana divos līmeņos

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

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

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. 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, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr noviejojiet uz režģa.

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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 papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

#### Cepampapīrs

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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




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

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

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






























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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
<b>Kūkas veidnēs</b>						
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	55-70
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-160	1	50-70
Kūkas, maigas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	60-80
Augļu kūka no biskvīta mīklas, maiga	Kēksu veidne	1		160-180	-	45-60
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-170	-	20-40
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		160-170	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Šveices kūkas	Picas plāts	1		190-210	-	40-55
Kūkas	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	-	65-75
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		170-180	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-160	1	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Kūkas uz plāts</b>						
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-40
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-170	1	30-40
Neraudzētas mīklas kūkas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	35-50
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-190	-	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	40-55
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160-180	-	60-80
Šveices kūkas	Universālā panna	1		180-200	-	45-50
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	15-25
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-160	1	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180-200	-	30-45

\* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	160-170	-	25-35
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	150-160	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1	☉	150-160	-	35-45
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1	☉	150-170	2	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1	☐	190-210*	-	10-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1	☉	190-210*	1	10-15
Kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1	☉	150-160	-	50-60
Kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1	☉	140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	1	☉	170-180	-	40-60
Strūdele, salda	Universālā panna	1	☉	180-190	2	50-60
Strūdele, saldēta	Cepamā plāts	1	☉	190-210	-	30-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1	☉	180-190	1	35-45
<b>Mazi konditorejas izstrādājumi</b>						
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1	☐	160**	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1	☉	150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	150**	-	25-35
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1	☐	170-190	-	15-30
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1	☉	150-160	1	25-30
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1	☉	150-170*	-	20-30
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1	☐	160-170	-	30-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1	☉	160-180	2	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2	☉	170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1	☉	200-220*	1	15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	170-190*	-	20-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1	☐	200-220	-	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1	☉	200-220*	1	25-35
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1	☉	160-180	-	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1	☉	160-180	2	25-35
<b>Plāceņi</b>						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1	☐	150-160**	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1	☉	140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	140-150**	-	30-40
Plāceņi	Cepamā plāts	2	☉	140-160	-	15-30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	130-150	-	20-35
Bezē	Cepamā plāts	2	☉	90-100*	-	100-130
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	90-100*	-	100-150
Mandeļu cepumi	Cepamā plāts	2	☉	90-110	-	20-40
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☉	90-110	-	20-40
* Iepriekš uzkaršējiet						
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.						

**Padomi cepšanai**

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir 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 gais. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušas pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

**Maize un smalkmaizītes**

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

**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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

**Cepšana divos līmeņos**

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

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

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

**Piederumi**

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

**Režģis**

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

**Universālā panna vai cepšanas paplāte**

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

### Cepšanas veidnes

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 papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

### Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī 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 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 cepeškrāsni 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 neļaujiet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz telpas pamatnes. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.




















Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
<b>Maize</b>						
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pitas maize	Universālā panna	1		220-240	-	25-35
Pitas maize	Universālā panna	2		220-230	3	20-30
<b>Maizītes</b>						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
* Iepriekš uzkaršējiet						

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		200-220	2	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-180*	-	15-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		160-170	3	25-35
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160*	-	20-30
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	-	25-35
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		200-220	2	20-25
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Cepamā plāts	2		200-220	2	10-20
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1		150-160*	-	10-20
<b>Smalkmaizītes, saldētas</b>						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	15-25
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		180-200	1	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		220-240	-	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	2		210-230	1	18-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		150-170*	-	20-35
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		180-200	1	20-30
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1		160-170*	-	10-20
<b>Grauzdiņi</b>						
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	2		3	-	5-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	2		250	-	5-15
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	3		3	-	3-6
* Iepriekš uzkarsējiet						

## 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 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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

### Cepšana divos līmeņos

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

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

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

### Piederumi

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

#### Režģis

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

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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 papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

### Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī 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 sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:




- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
<b>Picas</b>						
Svaiga pica	Cepamā plāts	1		200-220	-	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	1		210-230	-	20-30
Pica, atdzesēta	Režģis	1		210-230	-	10-20
<b>Pica, saldēta</b>						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.**	Režģis	1		-	-	-
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Režģis un paplāte	3+1		200-220	-	15-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.**	Režģis	1		-	-	-
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		160-180	-	25-35
Bagetes pica	Režģis	1		200-220	-	20-30
Mazā pica**	Universālā panna	1		-	-	-
<b>Pikantā kūka un sāļais pīrāgs</b>						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	30-45
Pikantās kūkas	Universālā panna	1		260-280*	-	10-20
Pikantās kūkas	Universālā panna	1		200-220*	2	15-25
Pīrāgs	Sacepumu veidne	1		190-200	-	40-50

\* Iepriekš uzkaršējiet.

\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.



Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Pīrādžiņi	Universālā panna	1		180-190	-	35-45
Pīrādžiņi	Universālā panna	1		180-190	2	30-40
Bureks	Universālā panna	1		180-200	-	35-45

\* Iepriekš uzkaršējiet.  
\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

## Sautējumi un suflē

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

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

### Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

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

- Veidnes uz režģa: 1. līmenī
- Universālā panna: 1. līmenī

Suflē pagatavošanai izmantojiet tvaika funkciju. Tad nav nepieciešama ūdens pelde. Novietojiet mazās formiņas uz perforētā XL izmēra tvaicēšanas trauka vai uz režģa.

Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo ūdens peldē, pārklājiet ar foliju.

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45% enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas telpā vienu otram blakus.

### Piederumi

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

### Režģis

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

### Universālā panna

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

### Trauki

Sacepumiem un 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 uzkaršējāt cepeškrāsi pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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



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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Sacepums, pikants no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	1		200-220	-	35-55
Sacepums, pikants no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	1		160-170	2	40-50

\* Iepriekš uzkaršējiet.  
\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	1	☐	170-190	-	45-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1	☉	160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1	☉	170-180	2	35-45
Lazanja, saldēta, 400 g**	Universālā panna	1	☉*	-	-	-
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	1	☉	180-190	2	40-50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1	☉	170-180	-	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1	☉	170-190	2	60-70
Suflē	Sacepumu veidne	1	☉	160-170*	-	40-50
Suflē	Sacepumu veidne	1	☉	170-180	2	30-40
Suflē	Porciju veidnes	1	☉	100	-	40-45

\* 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.

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

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

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

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Putnu gaļa gatavojas lēnāk un aprūninās 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 uzliktas 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 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.

### Tvaicēšana

Pretstatā papildtvaika funkcijai ar tvaicēšanas funkciju putna gaļas gabali tiek pagatavoti saudzējošāk. Tie kļūst īpaši sulīgi. Lai variētu garšu, pirms tvaicēšanas putna gaļas gabalus var apcept, tādējādi samazinot gatavošanas laiku.

Lielākie gabaliem nepieciešams ilgāks uzsilšanas laiks un ilgāks gatavošanas laiks. Ja izmantojat vairākus, vienāda lieluma gabalus, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

Putna gaļas gabalus nav jāgroza.

Izmantojiet perforēto XL izmēra tvaicēšanas trauku un ievietojiet zem tā universālo pannu. Varat izmantot arī stikla cepeštrauku un novietot to uz režģa.

### Grilēšana

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

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

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

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

### Norādījumi

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

### 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 iestatījumus. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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

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

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







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

### Padomi

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















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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
<b>Cālis</b>						
Cālis, 1 kg	Režģis	1		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	1		200-220	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	2		3*	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, (tvaicēšana)	Tvaicēšanas trauks	2+1		100	-	15-25
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		220-230	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		200-220	2	30-45
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti**	Universālā panna	2		-	-	-
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		200-220	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	2	65-75
<b>Pīle un zoss</b>						
Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		230-250	-	25-30
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		220-240	2	25-30
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Zoss, 3 kg	Režģis	1		160-180	-	120-150
Zoss, 3 kg	Režģis	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		190-200	2	45-55
<b>Tītars</b>						
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	1		180-190	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	1		240-250	-	80-110
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		180-200	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		170-180	2	80-100
* 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 ½ l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

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

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

### Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

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

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams neliels daudzums 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 uzliktas pareizas 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 apcepīet. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt neseģtai 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 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.

### Tvaicēšana

Pretstatā papildtvaika funkcijai ar tvaicēšanas funkciju gaļa tiek pagatavota saudzējošāk, bet neiegūst kraukšķīgu garoziņu. Tā kļūst īpaši sulīga. Lai variētu garšu pirms tvaicēšanas gaļas gabalus var apcept, tādējādi samazinot gatavošanas laiku.

Lielākiem gabaliem nepieciešams ilgāks uzsilšanas laiks un ilgāks gatavošanas laiks. Ja izmantojat vairākus, vienāda lieluma gabalus, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

Gaļas gabali nav jāgroza.

Izmantojiet perforēto XL izmēra tvaicēšanas trauku un ievietojiet zem tā universālo pannu. Varat izmantot arī stikla cepeštrauku un novietot to uz režģa.

### Grilēšana

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

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

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

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

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.

### 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, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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






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

Apgrīziet 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
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
<b>Cūkgaļa</b>						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	-	120-130
* Iepriekš uzkaršējiet.						
** No sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidruma; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai.						
*** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī.						
**** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet.						
***** Bez apgrozīšanas.						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līme- nis	Tvaika in- tensitāte	Gatav. il- gums min
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	1		190-200	-	130-140
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	2		220-230	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	1		210-220*	1	25-30
Cūkgaļas fileja, 400 g	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	18-20
Viegli kūpināta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu gatav. laikā)	Trauks ar vāku	1		210-220	-	60-80
Viegli kūpināta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		160-170	1	70-80
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	3		2	-	16-20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi (5 min iepriekšējā uzkaršēšana)	Režģis	3		3*	-	8-12
<b>Liellopu gaļa</b>						
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	1		210-220	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	1	50-60
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	-	130-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg**	Bez vāka	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	1		220-230	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		190-200	1	65-80
Liellopa gurna gabals, 1,5 kg	Bez vāka	1		95	-	120-150
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	2		3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts****	Režģis	2		-	-	25-35
<b>Teļa gaļa</b>						
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		160-170	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	90-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-210	-	100-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	100-120
<b>Jēra gaļa</b>						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis	1		170-190	-	50-70
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	80-90
Jēra mugura ar kauliem*****	Režģis	1		180-190	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem*****	Bez vāka	1		200-210*	1	25-30

\* Iepriekš uzkaršējiet.

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

\*\*\* Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī.

\*\*\*\* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet.

\*\*\*\*\* Bez apgrozīšanas.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Jēra gaļas karbonāde***	Režģis	2		3	-	12-18
<b>Desiņas</b>						
Grilētas desiņas	Režģis	2		3	-	10-20
Vīnes desiņas	Tvaicēšanas trauks	2		80	-	14-18
Baltās desiņas	Tvaicēšanas trauks	2		80	-	12-20
<b>Gaļas ēdieni</b>						
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		170-180	-	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	1	70-80
* Iepriekš uzkaršējiet.						
** No sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidrums; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai.						
*** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī.						
**** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet.						
***** Bez apgrozīšanas.						

## 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 šķidrums, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidrums.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrums.

## Zivis

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

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

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

### Cepšana un grilēšana uz režģa

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

Atkarībā no zivs lieluma un veida pievienojiet līdz ½ 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 zivi ar dakšu, zivs zaudē sulu un kļūst sausa.

### Norādījumi

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

### Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

levērojiet 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.

### 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.

### Tvaicēšana

Ar tvaicēšanas funkciju zivs tiek pagatavota saudzīgi un kļūst īpaši sulīga.

Lielākiem gabaliem nepieciešams ilgāks uzsilšanas laiks un ilgāks gatavošanas laiks. Ja izmantojat vairākus, vienāda lieluma gabalus, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

Zivs nav jāgroza.

Izmantojiet perforēto XL izmēra tvaicēšanas trauku un ievietojiet zem tā universālo pannu. Varat izmantot arī stikla cepeštrauku un novietot to uz režģa.

Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo, ūdens peldē, pārklājiet ar foliju.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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






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

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

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



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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas gatavošana
-  Aukstā starta funkcija
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts











Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmeņi	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
<b>Zivis</b>						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	1		170-190	-	20-30
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piem., forele	Universālā panna	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 300 g, piem., forele	Tvaicēšanas trauks	2		80-90	-	15-25
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	1		170-190	-	30-40

\* Iepriekš uzkaršējiet.

\*\* Zem tā 1. līmeņi ievietojiet universālo pannu.

\*\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.



Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., menca	Tvaicēšanas trauks	2		80-90	-	35-50
<b>Zivs fileja</b>						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	2		1*	-	15-25
Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta	Tvaicēšanas trauks	2		80-100	-	10-16
<b>Zivs karbonādes</b>						
Zivs karbonāde, 3 cm bieza**	Režģis	2		3	-	18-22
<b>Zivs, saldēta</b>						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Tvaicēšanas trauks	2		80-100	-	20-25
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	1		210-230	-	25-40
Zivs fileja, apcepta ar piedevām***	Cepamā plāts	1		-	-	-
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	1		200-220	2	35-45
Zivju pirkstiņi**	Cepamā plāts	1		-	-	-
<b>Zivju ēdieni</b>						
Zivju zupa	Terīne	1		70-80	-	45-80
* Iepriekš uzkaršējiet.						
** Zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu.						
*** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.						

## Dārzeni, piedevas un olas

Šeit atradīsiet informāciju par svaigu un saldētu dārzeni, kartupeļu, rīsu, graudaugu un olu tvaicēšanu. Bez tam, atradīsiet arī informāciju par, piem., saldētu frī kartupeļu cepšanu

### Tvaicēšana

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tvaicējot perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā, vienmēr papildus ievietojiet zem tā universālo pannu. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums.

#### Tvaicēšana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Tvaicēšana divos līmeņos

Tvaicēšana divos līmeņos lieliski piemērota vienlaicīgai, piem., brokoļu un kartupeļu, pagatavošanai. Ja pārtikas produktu gatavošanas laiki atšķiras, produktu ar īsāko gatavošanas laiku ievietojiet gatavošanas telpā vēlāk.

- Režģis un tvaicēšanas trauks, S izmērs, perforēts un/vai bez caurumiem: 3. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

### Trauki

Ja izmantojat traukus, novietojiet tos uz režģa vai uz perforētā XL izmēra tvaicēšanas trauka.

Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam. Trauki ar biezām sienām paildzina gatavošanu.

Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo, ūdens peldē, pārklājiet ar foliju.

### Gatavošanas laiks un daudzums

Gatavošanas laiks tvaicējot ir atkarīgs no gabalu lieluma, nevis no kopējā produktu daudzuma. Ja gatavojat lielāku daudzumu ēdiena, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

Lielākiem gabaliem nepieciešams ilgāks uzsilšanas laiks un ilgāks gatavošanas laiks. Ja izmantojat vairākus, vienāda lieluma gabalus, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

Ievērojiet iestatījumu tabulā norādītos gabalu lielumus. Ja gabali ir mazāki, gatavošanas laiks samazinās, ja gabali ir lielāki – palielinās. Gatavošanas laiku ietekmē arī kvalitāte un gatavības pakāpe. Tādēļ norādītās iestatījumu vērtības ir tikai vērtības, pēc kurām vadīties.

Pārtikas produktus traukā vienmēr izvietojiet vienmērīgi. Ja ir atšķirīgs kārtu biežums, tie gatavojas nevienmērīgi. Pārtikas produktus, kas var saspīsties, ēdienu gatavošanas traukā neizvietojiet pārāk augstu. Labāk izmantojiet divus traukus.

#### Rīsi un graudaugi

Pievienojiet ūdeni vai šķidrumu norādītajās attiecībās. piem., 1:1,5 nozīmē, ka uz katriem 100 g rīsu jāpievieno 150 ml šķidruma.

### Cepšana un grilēšana

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.

#### Gatavošana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

### Gatavošana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienlaikus.

- Universālā panna: 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

### Piederumi

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

### Režģis

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

### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

### Cepampapīrs

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atradīsiet optimālos karsēšanas veidus dažādiem ēdieniem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produkta daudzuma un apstrādes





pakāpes. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūnās vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto 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.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Aukstā starta funkcija
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
<b>Svaigi dārzeņi</b>						
Artišoki, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	30-35
Ziedkāposti, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	25-35
Brokoļu gabaliņi, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-9
Zaļās pupiņas, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	18-25
Burkānu šķēlītes, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	10-20
Kolrābju šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	20-25
Puravi, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-9
Kukurūzas vāļītes, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	30-40
Sarkanās bietes, veselas, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	43-50
Baltie sparģeļi, veseli tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	7-15
Spināti, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	2-3
Cukīni šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	3-4
<b>Dārzeņi, saldēti</b>						
Spināti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	15-25
Ziedkāposti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	5-8
Zaļās pupiņas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-10
Brokoļi	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-7
Zirņi	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	3-10
Burkāni	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	4-6
Rožkāposti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	5-10
Dārzeņu maisījums, 1 kg	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	10-15
<b>Dārzeņu ēdieni</b>						
* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.						

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	3		3	-	10-15
Dārzeņu pudiņš, tvaicēts	Porciju veidnes	1		100	-	50-70
<b>Kartupeļi</b>						
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	1		160-180	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	2		180-190	1	40-50
Kartupeļi ar mizu, veseli	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	35-45
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	20-25
Klimpas	Tvaicēšanas trauks	2		95	-	20-25
<b>Kartupeļu izstrādājumi, saldēti</b>						
Kartupeļu pankūkas*	Universālā panna	2		-	-	-
Pildīti kartupeļi*	Universālā panna	1		-	-	-
Kroketes*	Cepamā plāts	1		-	-	-
Frī kartupeļi*	Cepamā plāts	1		-	-	-
Frī kartupeļi, 2 līmeņos (pa laikam apgroziet)	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		200-220	-	30-40
<b>Rīsi</b>						
Basmati rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	20-30
Gargraudu rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	20-30
Dabīgie rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	35-45
Tvaicēti rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	15-20
Risoto, 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	25-35
<b>Graudaugi</b>						
Kuskuss, 1:1	Lēzens trauks	1		100	-	6-10
Prosas graudi, 1:2,5	Lēzens trauks	1		100	-	25-35
Polenta/kukurūzas milti, 1:5	Lēzens trauks	1		100	-	20-45
Grūbas, 1:2,5	Lēzens trauks	1		80-100	-	35-45
Lēcas, 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	35-50
Baltās pupiņas, izmērcētas; 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	65-75
Manna	Tvaicēšanas trauks	2		95	-	6-10
<b>Ola</b>						
Olu kultenis no 2 olām	Bez vāka	1		80	-	14-16
Cieti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	9-11
Mīksti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-8

\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

## Deserts

Ar šo ierīci dažādu desertu pagatavošana ir pavisam vienkārša.

### Jogurta sagatavošana

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkarsējiet 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 atdzēsējiet ledusskapī.

## Piena rīsu gatavošana

1. Nosveriet rīsus un pievienojiet tiem 2,5 reizes lielāku daudzumu piena.
2. Ievietojiet rīsus un pienu bļodā maks. 2,5 cm augstumā.  
Lielākam daudzumam varat izmantot arī universālo pannu.
3. Iestatiet, kā minēts tabulā.
4. Pēc pagatavošanas apmaisiet.  
Atlikušais piens ātri uzsūcas.

## Kompots

Nosveriet augļus un pievienojiet apm. 1/3 daudzumu ūdens. Pēc garšas pievienojiet cukuru un garšvielas. Iestatiet, kā minēts tabulā.

## Krēms Karameļu un brulē krēms

Iepildiet masu veidnītēs 2-3 cm biezumā. Novietojiet veidnītes tieši uz perforētā XL izmēra tvaicēšanas trauka. Ūdens pelde nav nepieciešama. Iestatiet, kā minēts tabulā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/raudzēšanas līmenis	Ilgums min.
Krēms brulē	Porciju veidnes	1		85	20-30
Karameles krēms	Porciju veidnes	1		85	25-35
Tvaicētas maizītes	Universālā panna	1		100	25-30
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		1	300-360
Piena rīsi, 1:2,5	Universālā panna	1		100	35-45
Augļu kompots	Universālā panna	1		100	10-20

## Ēdiena gatavošana

Iekārtā tvaikos vienlaikus var gatavot vairākus ēdienus, nesajaucoties to garšai vai aromātam.

Vispirms gatavošanas telpā ievietojiet ēdienu ar ilgāko gatavošanas laiku un pārējos ēdienus ievietojiet vēlāk atbilstošajā brīdī. Tā visi ēdieni būs gatavi vienlaikus.

## Tvaicēšana

Kopējais gatavošanas laiks, tvaicējot vairākus ēdienus, pildzinašs, jo ikreiz, atverot iekārtas durvis, izplūst neliels daudzums tvaika un iekārta jāsakarsē no jauna.

Ievērojiet norādījumus šīs nodaļas attiecīgajos punktos:

- sakaršanas laiks variē atkarībā no ēdienu izmēra un svara,
- gatavošanas laiks nav atkarīgs no daudzuma,
- izmantojiet traukus, kas ir izturīgi pret tvaiku,
- suflē apsedziet ar foliju,
- universālo pannu vienmēr ievietojiet 1. līmenī.

Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo ūdens peldē, pārklājiet ar foliju.

Ja veidnītes ir izgatavotas no ļoti bieza materiāla, gatavošanas laiks var būt ilgāks.

## Tvaicētas maizītes

Sagatavojiet rauga mīklu pēc savas receptes, bez raudzēšanas. Lieciet izveidoto klaipiņu ietaukotā, perforētā XL izmēra tvaicēšanas traukā, un atstājiet uzrūgt. Iestatiet, kā minēts tabulā.

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

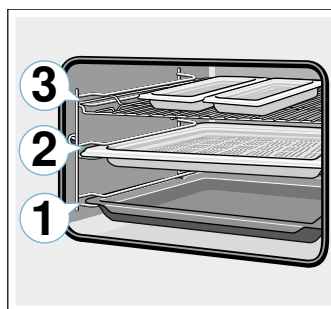
Izmantotais karsēšanas veids

- Tvaicēšana
- Mīklas raudzēšana

## Piederumu ievietošanas līmeņi

Vienmēr ievietojiet piederumus norādītajā secībā:

- 3. līmenis: režģis ar tvaicēšanas trauku, S izmērs
- 2. līmenis: tvaicēšanas trauks, XL izmērs
- 1. līmenis: universālā panna





## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

- Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Saldēta laša fileja	Neperforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	3		100	20

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Brokoļi	Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs	2		100	9
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Perforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	3		100	25

## 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 iegūsiet 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, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

## Cepšanas veidnes 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 loksnī 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
<b>Kūkas veidnēs</b>					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apaļa/taisnstūra veidne	1		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		140-160	20-40
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	65-75
<b>Kūkas uz plāts</b>					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	20-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-180	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-160	35-45
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-170	20-35
<b>Mazi konditorejas izstrādājumi</b>					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150-160	25-35

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190	25-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220	35-45
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	2		140-150	25-40
Nelieli rauga mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		150-160	30-40
<b>Maize un maizītes</b>					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	1		200-210	35-45
Plācenis	Universālā panna	1		240-250	20-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	25-35
<b>Gaļa</b>					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	110-130
<b>Zivis</b>					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		190-210	25-35
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	1		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	1		190-210	15-35

## Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

### Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

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

## Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

**Trauki**

Izmantojiet seku trauku, piemēram, porcelāna vai stikla servēšanas paplāti. Ievietojiet trauku gatavošanas telpā uzkaršanāsai.

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 1. līmenī.

Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.


Ierīcei ir karsēšanas veids, kur iespējams gatavot zemās temperatūrās. Sāciet darbības režīmu tikai tad, kad gatavošanas telpa ir pilnībā atdzisusi. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet gandrīz 10 minūtes.

















Cepiet gaļu uz sildriņķa augstā temperatūrā un pietiekami ilgi no visām pusēm. Uzreiz ievietojiet uzsildītājā 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 līmenis	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Putnu gaļa</b>						
Pīles krūtiņa, 400 g	Bez vāka	1		6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g	Bez vāka	1		5-7	90*	45-60
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Bez vāka	1		8-10	90*	120-150
<b>Cūkgaļa</b>						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		8-10	85*	210-240
Cūkgaļas fileja, vesela	Bez vāka	1		6-8	85*	60-90
Cūkgaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	1		5-7	85*	90-120
<b>Liellopu gaļa</b>						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		8-10	85*	240-300
Liellopu gaļas fileja, vesela, 1 kg	Bez vāka	1		4-6	85*	120-180
Rostbīfs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	1		6-8	85*	210-270
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	1		5-7	85*	60-120
<b>Teļa gaļa</b>						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		8-10	85*	180-240
Teļa gaļas cepetis, 10-15 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		8-10	85*	240-300
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	1		5-7	85*	150-210
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	1		5-7	85*	90-120
<b>Jēra gaļa</b>						
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	1		5-7	85*	45-75
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	1		6-8	85*	180-240

\* Iepriekš uzkaršējiet.

**Padomi lēnai sautēšanai**

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

## Žāvēšana

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

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus 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. Uzmaniet, 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: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	Režģis	2	☉	80	4-7
Augļi ar kauliņiem (plūmes)	Režģis	2	☉	80	8-10
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	Režģis	2	☉	80	4-7
Sēnes šķēlītēs	Režģis	2	☉	60	6-8
Garšaugi, notīrīti	1-2 režģi	-	☉	60	2-6

## Konservēšana un sulu spiešana

Iekārta ir piemērota arī konservēšanai un sulu spiešanai.

### Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

### ⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

### Stikla trauki

Izmantojiet tikai tīras un veselas burkas. Izmantojiet tikai karstumizturīgas, tīras un nebojātas gumijas blīves. Iepriekš pārbaudiet skavas un atsperes.

**Padoms:** Stikla trauku tīrīšanai varat izmantot dezinficēšanas funkciju.

Vienā konservēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma burkas ar vienādu saturu. Gatavošanas nodalījumā vienlaikus var karsēt ne vairāk par sešām burkām ar ½, 1 vai 1½ litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties.

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

- ☉ 4D karstais gaiss

### Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Augļus vai dārzeņus attiecīgi sagrieziet šķēlītēs, izņemiet serdes un sasmalciniet gabaliņos, un lieciet burkās, atstājot brīvus apm. 2 cm līdz augšējai malai.

Augļi: augļus lieciet burkās un pārlejiet ar karstu, noputotu cukura sīrupu (apm. 400 ml uz 1 litra burku). Litrā ūdens izšķīdiniet:

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

Dārzeņi: dārzeņus lieciet burkās un pārlejiet ar karstu, vārītu ūdeni.

Noslaukiet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katra trauka uzlieciet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Traukus lieciet perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā tā, lai tie nesaskartos. Ielejiet 500 ml karsta ūdens (apm. 80 °C) universālajā pannā. Iestatiet, kā minēts tabulā.

### Karsēšanas pabeigšana

Pēc norādītā gatavošanas laika atveriet ierīces durvis. Konservēšanas burkas no gatavošanas nodalījuma izņemiet tikai tad, kad tās ir pilnīgi atdzisušas.

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodalījumu.



## Sulu spiešana

Ogas pirms sulas izspiešanas ielieciet bļodā un apberiet ar cukuru. Atstājiet tās vismaz stundu, lai atsulojas.

Pēc tam lieciet ogas perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā un ievietojiet 2. līmenī. Lai savāktu sulu, apakšā ievietojiet universālo pannu. Iestatiet, kā minēts tabulā.


Pēc gatavošanas laika beigām ietiniet ogas audumā un izspiediet atlikušo sulu.






Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodalījumu.

## Ieteicamie iestatījumi

Iestatījumu tabulā norādītie laiki augļu un dārzeņu konservēšanai un sulu spiešanai ir aptuveni. Tos var ietekmēt istabas temperatūra, burku skaits, produktu daudzums, temperatūra un kvalitāte. Dati attiecas uz 1 litra stikla burkām.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Konservēšana</b>					
Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai un tvaicēšanas trauks XL izmērs	1		100	30-120
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai un tvaicēšanas trauks XL izmērs	1		100	25-30
Augļi ar sēkliņām, piem., āboli, zemenes	1 litra stikla trauki konservēšanai un tvaicēšanas trauks XL izmērs	1		100	25-30
<b>Sulu spiešana</b>					
Avenes	Tvaicēšanas trauks	2		100	30-45
Jāņogas	Tvaicēšanas trauks	2		100	40-50

## Pudelišu dezinficēšana un higiēna

Ar iekārtu var vienkārši dezinficēt traukus un zīdaiņu pudelītes. Process atbilst tradicionālajai novārīšanai.

### Pudelišu dezinficēšana

Iztīriet pudelītes ar pudeļu suku uzreiz pēc to iztukšošanas. Pēc tam izmazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

Izvietojiet pudelītes tvaicēšanas traukā, izmērs XL, tā, lai tās nesaskartos. Palaidiet programmu "Dezinficēšana". Pēc dezinficēšanas izslaukiet iekārtu. Pēc dezinficēšanas nosusiniet pudelītes ar sausu drāniņu.

## Higiēna

Iekārta ir piemērota arī marmelādes un konservu burku, kā arī to vāciņu sagatavošanai.


Ir iespējama arī marmelādes papildapstrāde. Tas uzlabo marmelādes glabāšanu.




### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantojiet tikai nevainojamas un tīras stikla burkas un vāciņus. Vislabāk pirms tam tās izmazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Traukiem jābūt tvaika un karstumizturīgiem.

Ieteicamie laiki ir atkarīgi no izmantotajām stikla burkām.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
<b>Higiēna</b>					
Marmelādes vai konservu burku sagatavošana	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	10-15
Marmelādes burku papildapstrāde	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	15-20
Tīru trauku sterilizēšana*	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	15-20
* Šis process atbilst tradicionālajai novārīšanai.					

## 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 līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Rauga mīkla, saldo</b>						
Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-45
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Taukvielām bagāta mīkla, piem., „Panettone”	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	20-40
	Veidne uz režģa	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
<b>Rauga mīkla, pikanta,</b>						
piem., picai	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	40-45	40-90
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	40-45	30-60
<b>Maizes mīkla</b>						
Baltmaize	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	25-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Smalkmaizītes	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25

## Atkausēšana

Atkausēšanas funkcija ar tvaiku piemērota dziļi sasaldētu augļu un dārzeņu atkausēšanai. Cepumu atkausēšanai izmantojiet karsēšanas veidu 4D karstais gaiss. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.

Atkausēšanai paredzēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.

Ievietojiet saldētos augļus un dārzeņus perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā un ievietojiet zem tā universālo pannu. Tādējādi produkti neatradīsies atkusušajā ūdenī un pilošais šķidrums tiks savākts. Dziļi sasaldētiem produktiem, kuriem nepieciešams saglabāt šķidrumu, piem., saldētiem saldajiem spinātiem, izmantojiet universālo pannu vai novietojiet ar kādu trauku uz režģa.



Novietojiet cepumus uz režģa.






**Ieteicamie iestatījumi**

Norādītie laiki tabulā ir aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes, sasaldēšanas temperatūras (-18°C) un citām īpašībām. Tādēļ norādīti aptuveni laiki. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

**Padoms:** Plāni vai porcijās sasaldēti produkti atkūst ātrāk, nekā lieli gabali.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Atkausēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Maize, maizītes</b>					
Vispārīgi	Cepamā plāts	1		50	40-70
<b>Kūkas</b>					
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	1		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	1		60	60-75
<b>Augļi, dārzeņi</b>					
Ogas	Tvaicēšanas trauks	2		30-40	10-15
Dārzeņi	Tvaicēšanas trauks	2		40-50	15-50

**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 1. līmenī.

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

**Ieteicamie iestatījumi**

Tabulā atradīsiet optimālos iestatījumus dažādiem ēdieniem. Norādītie laiki ir aptuvenas vērtības. Tie atkarīgi no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un produkta apstrādes pakāpes. Tādēļ norādīti aptuveni laiki. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Ja izvēlētajiem ēdieniem nepieciešams iepriekš uzkarstēt gatavošanas nodalījumu, tas norādīts tabulā.





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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Sildīšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Dārzeņi, atdzesēti</b>					
1 kg	Bez vāka	1		120-130	15-25
250 g	Bez vāka	1		120-130	5-15
<b>Ēdieni, atdzesēti</b>					
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Bez vāka	1		120-130	15-25
Zupa, sautējums, 400 ml	Bez vāka	1		120-130	10-25
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Bez vāka	1		120-130	8-25
Sacepumi, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		120-140	10-25
Pica, izcepta	Režģis	1		170-180*	5-15

\* Iepriekš uzkarstēti.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Mīklas izstrādājumi</b>					
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	1		150-160*	10-20
Pastētes (Vol au vents)	Režģis	1		180*	4-10
<b>Mīklas izstrādājumi, saldēti</b>					
Pica, izcepta	Režģis	1		170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	1		160-170*	10-20
* Iepriekš uzkarsējiet.					

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

### Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

### Kūka ar ābolu pildījumu




Pārklāta ābolu kūka vienā līmenī: novietojiet tumšās saliekamās veidnes jaukti citu citai blakus.

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

### Norādījumi












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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatav. ilgums min
<b>Cepšana cepeškrāsnī</b>						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160*	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

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

\*\* Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.

### Tvaicēšana

Ievietojiet universālo pannu zem perforētā XL izmēra tvaicēšanas trauka, ja tas ir norādīts tabulā. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums.

Ievietošanas līmeņi tvaicējot vienā līmenī (maksimāli 2,5 kg):




- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

Ievietošanas līmeņi tvaicējot divos līmeņos (maksimāli 1,8 kg katrā līmenī):

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

Izmantotais karsēšanas veids


-  Tvaicēšana



Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
<b>Tvaicēšana</b>					
Zirņi, saldēti, divi trauki, pa 1,8 kg	2 tvaicēšanas trauki, XL izmērs un universālā panna	3+2+1		100	3-15**
Brokoļi, svaigi, 300 g	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100*	6-7***
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100*	6-7***
* Iepriekš uzkarsējiet					
** Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skat. IEC 60350-1)					
*** Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsaucis paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsaucis paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).					

### Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min
<b>Grilēšana</b>					
Grauzdīņu brūnināšana	Režģis	3		3	3-6
Maizītes ar maltas gaļas bifštekus, 12 gabali*	Režģis	2		3	25-35
* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet.					



A series of 22 horizontal lines spanning the width of the page, providing a ruled area for text.

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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

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



9001116866  
960524