

SIEMENS



# Iebūvējama cepeškrāsns

CM636GB.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>Mikroviļņu krāsns</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Svarīgas drošības norādes</b> . . . . .	<b>4</b>		Trauki . . . . .	16
	Vispārīgi . . . . .	4		Mikroviļņu jaudas līmeņi . . . . .	17
	Mikroviļņu krāsns . . . . .	5		Mikroviļņu funkcijas kopā ar karsēšana veidu iestatīšana . . . . .	17
	<b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .	<b>6</b>		Mikroviļņu krāsns iestatīšana . . . . .	17
	Vispārīgi . . . . .	6		Žāvēšana . . . . .	18
	Mikroviļņu krāsns . . . . .	7		<b>Brīvdienas režīms</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Vides aizsardzība</b> . . . . .	<b>7</b>		Brīvdienas režīma startēšana . . . . .	18
	Enerģijas taupīšana . . . . .	7		<b>Tīrīšanas līdzekļi</b> . . . . .	<b>18</b>
	Videi draudzīga utilizācija . . . . .	7		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi . . . . .	18
	<b>Ierīces apraksts</b> . . . . .	<b>8</b>		Gatavošanas telpas virsmas . . . . .	19
	Vadības panelis . . . . .	8		Tīrības uzturēšana . . . . .	20
	Vadības sistēmas elementi . . . . .	8		<b>Statīvs</b> . . . . .	<b>20</b>
	Displejs . . . . .	8		Vadotņu izņemšana un ievietošana . . . . .	20
	Darbības režīmu izvēlne . . . . .	9		<b>Ierīces durvis</b> . . . . .	<b>21</b>
	Karsēšanas veidi . . . . .	9		Durvju pārsega noņemšana . . . . .	21
	Cita informācija . . . . .	10		Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana . . . . .	22
	Gatavošanas nodalījuma funkcijas . . . . .	10		<b>Kā rīkoties bojājuma gadījumā?</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Aprīkojums</b> . . . . .	<b>10</b>		Traucējumu tabula . . . . .	23
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi . . . . .	10		Pārsniegts maksimālais darbības ilgums . . . . .	23
	Piederumu ievietošana . . . . .	11		Gatavošanas telpas spuldzes . . . . .	23
	Papildpiederumi . . . . .	11		<b>Servisa dienests</b> . . . . .	<b>24</b>
	<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . .	<b>12</b>		E numurs un FD numurs . . . . .	24
	Pirmā lietošanas reize . . . . .	12		<b>Ēdieni</b> . . . . .	<b>24</b>
	Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana . . . . .	12		Norādes par iestatījumiem . . . . .	24
	<b>Ierīces apkalpe</b> . . . . .	<b>12</b>		Ēdiena izvēle . . . . .	25
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana . . . . .	12		Ēdiena iestatīšana . . . . .	25
	Darbības režīma startēšana vai apturēšana . . . . .	12		<b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā</b> . . . . .	<b>26</b>
	Darbības režīmu iestatīšana . . . . .	13		Silikona veidnes . . . . .	26
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana . . . . .	13		Kūkas un cepumi . . . . .	26
	Ātrā uzkaršēšana . . . . .	13		Maize un smalkmaizītes . . . . .	29
	<b>Laika funkcijas</b> . . . . .	<b>14</b>		Pīca, pīrāgi un sālās kūkas . . . . .	31
	Taimeris . . . . .	14		Sautējumi un suflē . . . . .	32
	Ilgums . . . . .	14		Putnu gaļa . . . . .	34
	Beigu laiks . . . . .	14		Gaļa . . . . .	36
	<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b> . . . . .	<b>15</b>		Zivis . . . . .	39
	Aktivizēšana un deaktivēšana . . . . .	15		Dārzeni un piedevas . . . . .	40
	<b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .	<b>15</b>		Deserti . . . . .	42
	Iestatījumu maiņa . . . . .	15		Ekonomiskie karsēšanas veidi . . . . .	43
	Iestatījumu saraksts . . . . .	15		Akrilamīds pārtikas produktos . . . . .	45
	Pulksteņa laika maiņa . . . . .	16		Lēna sautēšana . . . . .	45

Žāvēšana . . . . .	46
Konservēšana . . . . .	47
Mīklas raudzēšana . . . . .	48
Kausēšana . . . . .	48
Ēdienu sildīšana ar mikroviļņiem . . . . .	50
Siltuma saglabāšana . . . . .	51
Pārbaudes ēdieni . . . . .	51

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 10. lappusē

## Svarīgas drošības norādes

### Vispārīgi

#### Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

#### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

**⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!**

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

**⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!**

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

**⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

**⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!**

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

**Mikroviļņu krāsns****⚠ Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!**

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apgērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

**⚠ Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!**

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

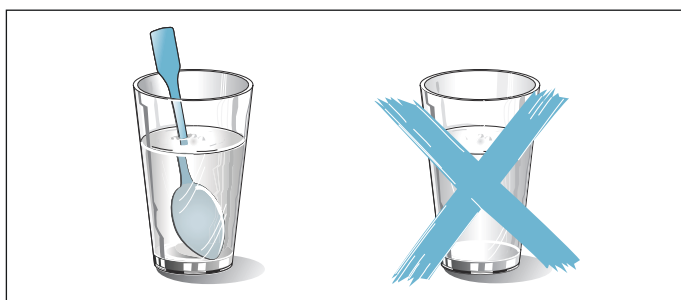
**⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vāritas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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



### ⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā triecienu risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

### ⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

## ➔ Bojājumu iemesli

### Vispārīgi

#### Uzmanību!

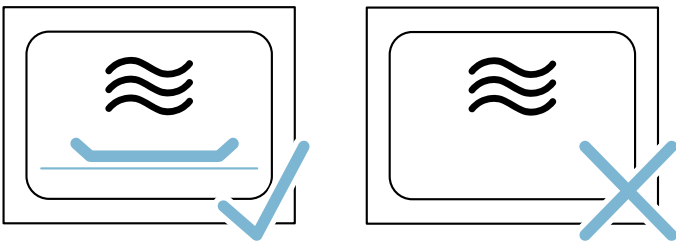
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst 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.
- Atdziestēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdziestējiet 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 durvīņas darbības režīmā vairs labi nenaslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktņi: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

## Mikroviļņu krāsns

### Uzmanību!

- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvīņu iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Piederumu kombinēšana: restītes neizmantojiet kopā ar universālo pannu. Ievietojot vienu virs otra, var veidoties dzirksteles. Ievietojiet tikai vienā noteiktajā augstumā.
- Tikai mikroviļņu funkcija: universālā pannā vai cepamā plātī nav piemērotas mikroviļņu funkcijai. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu. Tā vietā izmantojiet piegādes komplektācijā iekļauto režģi vai mikroviļņu funkciju kopā ar karsēšanas veidu.
- Alumīnija trauki: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē



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

## Vides aizsardzība

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

### Enerģijas taupīšana

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

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

## Ierīces apraksts

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

**Norādījums:** Atbilstīgi ierīces veidam iespējamās 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.

### Grozāmais izvēles slēdzis

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

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

### Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat ātri nolasīt ziņojumus.

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

### Statusa josla

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

### Progresu līnija

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

### Darbības laiks

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



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

## 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
start/stop	Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana	



## Temperatūras kontrole

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

Uzkaršēšanas vadība	Uzkaršēšanas vadība rāda temperatūras pieaugumu gatavošanas nodalījumā. Kad visi stabiņi ir aizpildīti, ir sasniegts optimālākais brīdis, kad ēdiens jāievieto cepeškrāsnī. Grilēšanas un tīrīšanas darbības laikā stabiņi netiek attēloti.
Atlikušā siltuma rādījums	Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras kontroles stabiņi rāda atlikušā siltuma temperatūru gatavošanas nodalījumā. Rādījums nodziest, tiklīdz temperatūra ir noslīdējusi līdz apm. 60°C.

**Norādījums:** Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā. Uzkaršēšanas laikā ar taustiņu **i** var noskaidrot pašreizējo uzkaršēšanas temperatūru.

## Darbības režīmu izvēle











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




Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi	Jūsu izvēlētā ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi.
Ēdieni → "Ēdieni" 24. lappusē	Šeit atradīsiet jau ieprogrammētus, vairākiem ēdieniem piemērotus iestatījumus.
Mikroviļņu funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē	Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.
Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē	Ar to karsēšanas veidiem iespējams pieslēgt mikroviļņus.
Žāvēšanas funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē	Ieslēdziet pēc katras mikroviļņu funkcijas izmantošanas reizes.
Iestatījumi → "Pamatierīstājumi" 15. lappusē	Ierīces pamatierīstājumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

## Karsēšanas veidi

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

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


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

	Siltuma saglabāšana	60-100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai
	Trauku iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšanai.
	Aukstā starta funkcija	30-275 °C	Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 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.

### Ieteicamās vērtības

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

### Cita informācija

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

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

### Gatavošanas nodalījuma funkcijas

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

### Ierīces durvju atvēršana

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

### Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

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

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

### Dzesējošais ventilators

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

### Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Citādi cepeškrāsns 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 pamatīestatījumos.

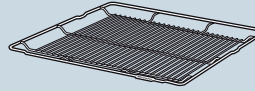
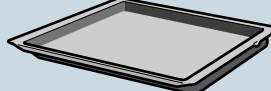
→ "Pamatīestatījumi" 15. lappusē

## Aprīkojums

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

### Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	<b>Režģis</b> Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem. Režģis ir piemērotas mikroviļņiem.
	<b>Universālā panna</b> Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.

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

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

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

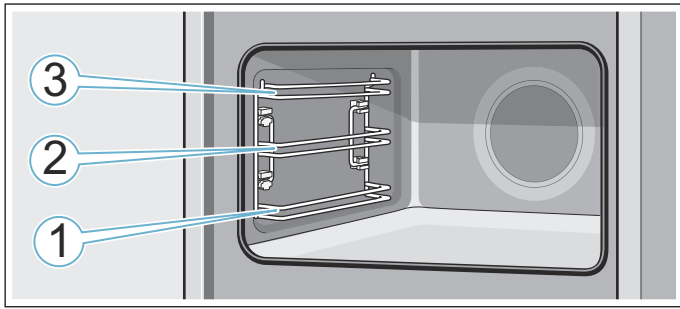
### Mikroviļņu funkcija

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

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

## Piederumu ievietošana

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



Ievietošanas līmeņi 1, 2 un 3 piederumus vienmēr ievieto starp abiem ievietošanas līmeņa vadotnes stienīšiem.

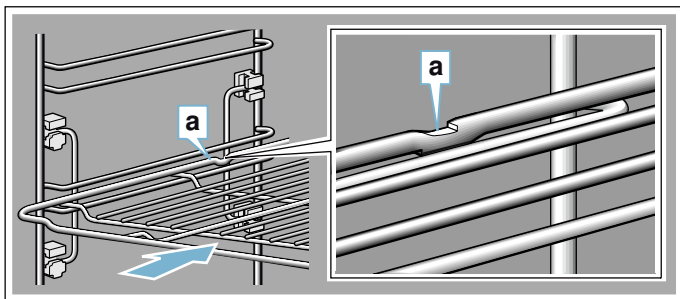
### Norādījumi

- Vienmēr ievietojiet piederumus gatavošanas telpā pareizi.
- Piederumus ierīcē vienmēr iebīdīet pilnībā, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.

### Nostiprināšanās funkcija

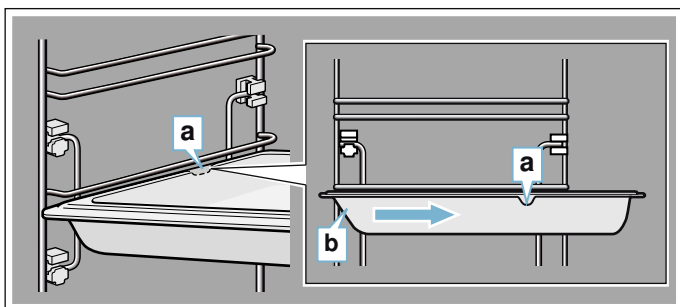
Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



## Papildpiederumi

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

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

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

#### Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

#### Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai. Ievieto jama 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.

#### Profesionālās pannas vāks

Ar vāks profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

#### Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

#### Grila plāts

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

#### Akmens plāksne

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

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

#### Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

#### Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

#### Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

#### Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Pirmā lietošanas reize

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

**Norādījums:** Šos iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē

#### Valodas iestatīšana

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

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

#### Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12:00.

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

#### Datuma iestatīšana

Noklusētais datuma iestatījums ir „1.1.2014”.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pašreizējo dienu, mēnesi un gadu.
2. Nospiediet bultiņu >, līdz visi iestatījumi ir aktualizēti. Displejā parādās norādījums, ka pirmās lietošanas reizes iestatījumi ir pabeigti.

### Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana


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

#### Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

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

Veiciet minētās darbības.

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

Nākamajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt karsēšanas veidu un temperatūru.

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

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

#### Piederumu tīrīšana

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

## Ierīces apkalpe

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

### Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

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

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

Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to. Ja ilgāku 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 nodalījuma durvis, darbība tiek pārtraukta. Lai turpinātu darbības režīmu, aizveriet ierīces durvis.

## Darbības režīmu iestatīšana

Izvēloties kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

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

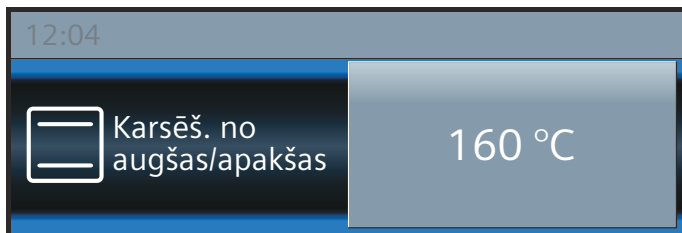
## Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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

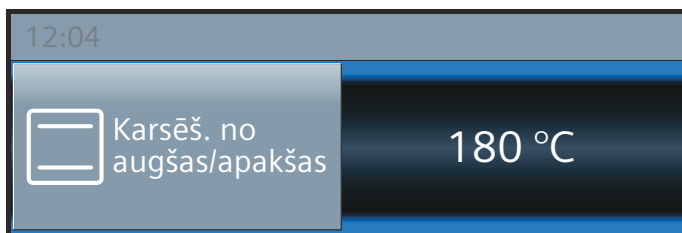
Citu iestatījumu vērtības var mainīt sekojoši:

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

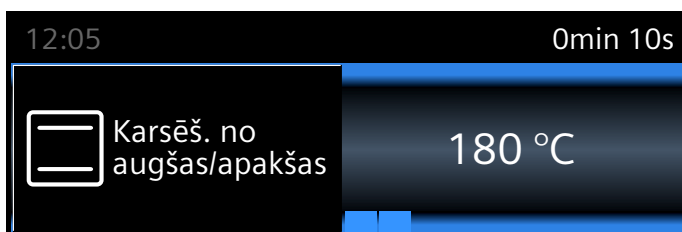
1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.



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



4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.



Displejā redzams iestatītais karsēšanas veids un temperatūra.

## Ātrā uzkarsēšana

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

Ātrās uzkarsēšanas funkcija nav pieejama visiem karsēšanas veidiem.

Piemēroti karsēšanas veidi:

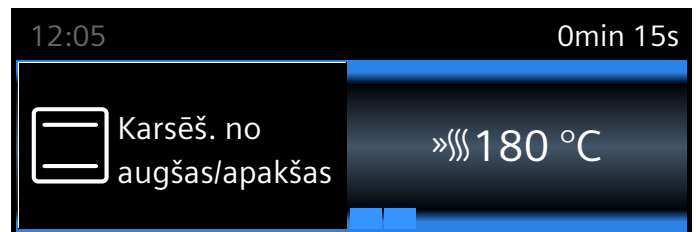
	4D karstais gaiss
	Karsēšana no augšas/apakšas

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

## 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




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

## Atcelšana


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

## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.



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

### Norādījumi


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

### Taimeris



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

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



### Pēc iestatītā laika beigām

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

### Taimera laika pārtraukšana

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

### Taimera laika mainīšana


Ar taustiņu  atveriet laika funkciju izvēlni un ar grozāmo izvēles slēdzi dažū sekundžu laikā izmainiet taimera laiku. Ar taustiņu  startējiet taimeri.

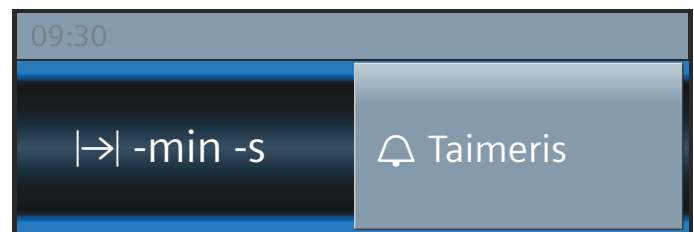
## Ilgums

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

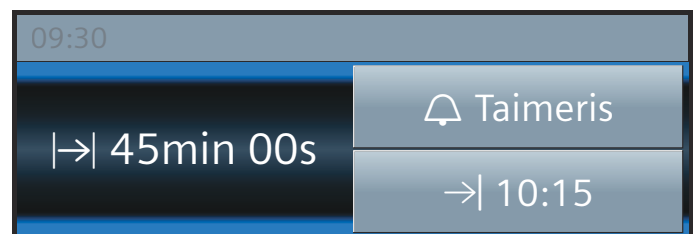
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.


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

1. Nospiediet taustiņu . Atveras laika funkciju izvēlne.




2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.




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


### Darbības ilgums ir beidzies

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

### Gatavošanas ilguma atcelšana


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

### Gatavošanas ilguma mainīšana

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

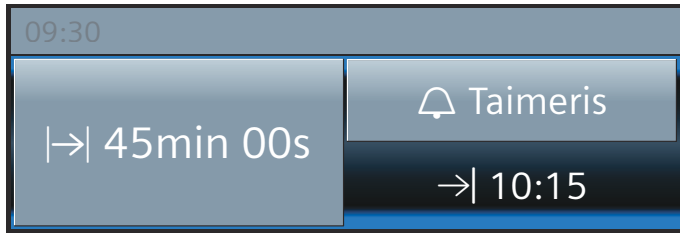
## Beigu laiks

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

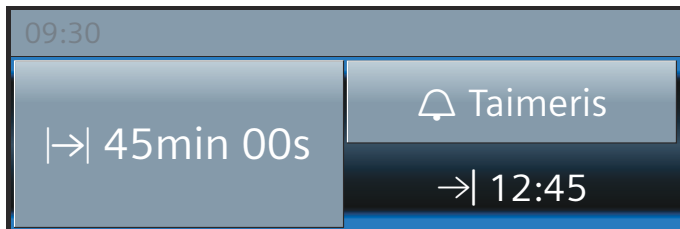
Nosacījums: iestatītais darba režīms nav uzsākts. Ir iestatīts ilgums. Laika funkciju izvēlne  ir atvērta.

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

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



2. Ar grozāmo slēdzi varat iestatīt vēlāku beigu laiku.



3. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop”.



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

### Darbības ilgums ir beidzies

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

### Beigu laika rediģēšana

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

### Beigu laika atcelšana

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

## Bērnu aizsardzības sistēma

Lai bērni ierīci netišām 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 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 izmaiņas iespējas. Atkarībā no ierīces aprīkojuma displejā redzami tikai tie iestatījumi, kas atbilst jūsu ierīcei.

Jūs varat mainīt tālāk aprakstītos iestatījumus.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Pieejamas citas valodas
Pulksteņa laiks	Laika iestatīšana
Datums	Pašreizējā datuma iestatīšana
Signāls	Īss (30 sek)
	Vidējs (1 min)
	Garš (5 min)
Taustiņu tonis	Izslēgta (taustiņu tonis, izslēdzot un ieslēdzot ar "on/off", saglabājas)
	Ieslēgta
Displeja spilgtums	Iestatāmas 5 pakāpes

Laika rādījums	Digitālais, ar datumu
	Analogais
	izslēgts
Apgaismojums	Darbības režīms iesl.
	Darbības režīms izsl.
Automātiskā turpināšana	Aizverot durvis
	Neturpināt automātiski (nospiediet taustiņu „start/stop”)
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne
	Karsēšanas veidi
	Mikroviļņu funkcija
	Kombinēšana ar mikroviļņu funkciju
	Ēdieni*
Aptumšošana naktī	Izslēgta
	Izslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Logotips	Rādījumi
	Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicams
	Minimālais
Brīvdienas režīms	Izslēgta
	Izslēgta
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
*) pieejami, atkarībā no ierīces veida	

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

## Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku var mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

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

## Strāvas padeves pārtraukums

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

No jauna iestatiet valodu, pulksteņa laiku un datumu.

## Mikroviļņu krāsns

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

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

## Trauki

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

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

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

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

## Uzmanību!

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

## Trauku pārbaude

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

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

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

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

## Brīdinājums – Apagegumu risks!

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

## Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Darbības režīmam ar mikroviļņu funkciju piemērots ir tikai piegādes komplektācijā iekļautais režģis.



Universālā panna vai cepamā plāts var veidot dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.

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

Darbības režīmā ar mikroviļņu funkciju piederumu vislabāk ievietot 1. ievietošanas augstumā, ja nav norādīts citādi.

## Mikroviļņu jaudas līmeņi

Ierīcei ir vairāki mikroviļņu jaudas līmeņi, kas piemēroti dažādu veidu ēdieniem un gatavošanai.

Mikroviļņu darbības režīmā vienmēr jāiestata ilgums. Piedāvāto ilgumu iespējams pārņemt vai mainīt attiecīgajā zonā.

Līmenis	Pagatavojamie ēdieni	maksimālais ilgums
90 W	maigu produktu atkausēšanai	1 stunda un 30 min.
180 W	atkausēšanai un turpmākai gatavošanai	1 stunda un 30 min.
360 W	gaļas sautēšanai un maigu ēdienu uzsildīšanai	1 stunda un 30 min.
600 W	ēdienu uzkarsēšanai un gatavošanai	1 stunda un 30 min.
maksimāli	šķidrumu uzkarsēšanai	30 min

Maksimālais iestatījums ir paredzēts, lai sildītu šķidrumus. Lai saudzētu iekārtu pēc noteikta laika maksimālā jauda tiek samazināta. Pilnā jauda var tikt atkal izmantota pēc noteikta atdzišanas laika.

## Mikroviļņu funkcijas kopā ar karsēšanas veidu iestatīšana

Ne visus karsēšanas veidus ir iespējams kombinēt ar mikroviļņu funkciju. Iespējams iestatīt mikroviļņu jaudu no 90 W līdz 360 W.

Piemēroti karsēšanas veidi:

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

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

Vērtību varat mainīt jebkurā laikā. Nospiediet uz attiecīgā lauka un ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet vērtības.

### Darbības ilgums ir beidzies

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

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

### Darbības režīma apturēšana

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

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

### Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu „on/off”.

## Mikroviļņu krāsns iestatīšana

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojot mikroviļņu funkciju, režģi vienmēr ievietojiet 1. ievietošanas augstumā.

- Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlne.
- Izvēlieties lauku „Mikroviļņu funkcija”. Tiek piedāvāti mikroviļņu jaudas iestatījumi un ilgums.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi noregulējiet mikroviļņu jaudu un/vai ilgumu.
- Palaidiet mikroviļņu funkciju ar taustiņu „start/stop”. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Vērtību varat mainīt jebkurā laikā. Nospiediet uz attiecīgā lauka un ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet vērtības.

### Darbības ilgums ir beidzies

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

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

### Darbības režīma apturēšana

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

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

### Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu „on/off”.

## Žāvēšana

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

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

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


## Brīvdienas režīms

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

### Brīvdienas režīma startēšana

Nosacījums: pamatiestatījumos ir aktivizēts "Brīvdienas režīms ieslēgts". → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē

Gatavošanas nodalījums uzkarst režīmā "Karsēšana no augšas/apakšas" ar temperatūru no 85 °C līdz 140 °C.

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

### Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē. Statusa joslā redzams uzraksts "Pabeigts".

### Beigu laika pārceļšana

Beigu laika pārceļšana uz vēlāku laiku nav iespējama.

### Brīvdienas režīma atceļšana

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

## Tīrīšanas līdzekļi

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

### Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

#### Uzmanību!

#### Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

#### Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot 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 mikrodrānu. 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 mikrodrānu uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikrodrānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Krāsotas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikrodrānu.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikrodrānu. 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 iekšpuse</b>	
Emaljētās un pašattīrīšanās virsmas	Ņemiet 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.
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Ar to iespējams noņemt krāsojumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.

### Norādījumi

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

## Gatavošanas telpas virsmas

Gatavošanas telpas aizmugures siena ir pašattīroša. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Pamatne, augšpuse un sānu daļas ir emaljētas un to virsma ir gluda.

### 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 šļakstus.

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt ar karsēšanu.

### Iestatīšana

Pirms tam izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas. Notīriet gludās emaljas virsmas gatavošanas telpā, ierīces durvis un gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegu.

1. Iestatiet karsēšanas veidu 4D karstais gaiss.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru.
3. Startējiet darbības režīmu un ļaujiet darboties vismaz 1 stundu.

Keramikas slānis tiek atjaunots.

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mīkstu sūkli.

**Norādījums:** Darbības režīma 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.

### 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.

## 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.

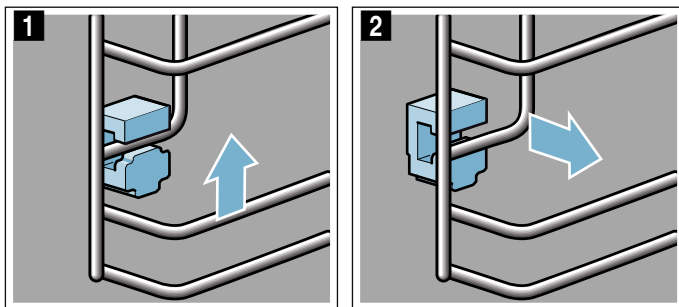
### Vadotņu izņemšana un ievietošana

#### ⚠ Brīdinājums – Audegumu risks!

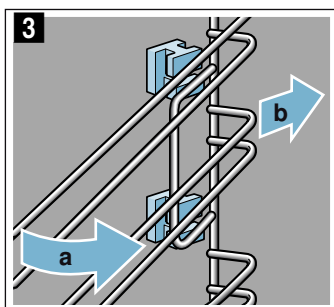
Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

### Statīvu izņemšana

1. Spiediet statīvu uz augšu (attēls **1**)
2. un izceliet (attēls **2**).



3. Pēc tam visu statīvu velciet uz augšu **a** un izņemiet aizmugurē **b** (attēls **3**).

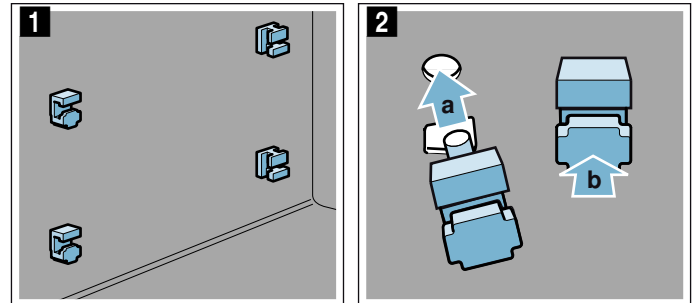


Notīriet statīvu ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

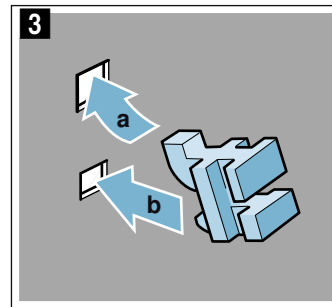
### Stiprinājumu ievietošana

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

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

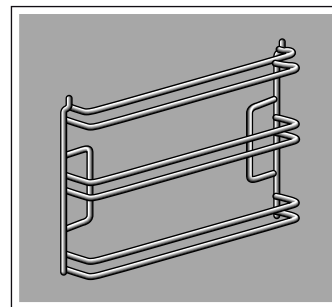


3. Aizmugurē stiprinājumus ar āķīšiem iekariet augšējā caurumā **a** un iespiediet apakšējā caurumā **b** (attēls **3**).



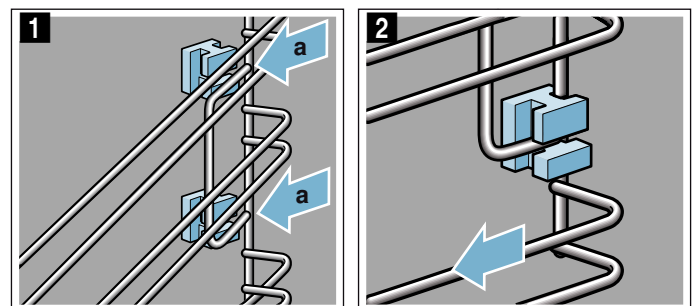
### Statīvu ievietošana

Ievietošanas laikā raugieties, lai statīva augšpusē ir slīpā mala.



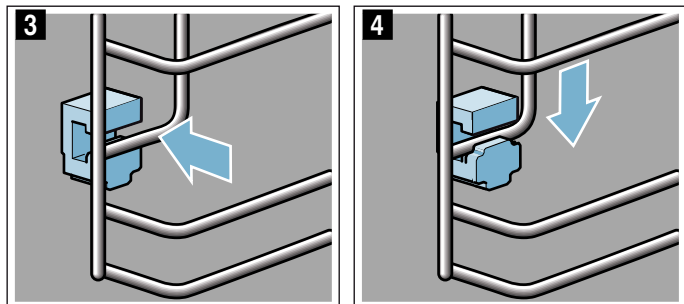
Statīvs tiek ievietots kreisajā un labajā pusē.

1. Ievietojiet statīvu slīpi augšpusē un apakšpusē **a** (attēls **1**).
2. Pavelciet uz priekšu (attēls **2**).



3. Tad nolieciet uz priekšu un ievietojiet (attēls **3**)

4. un nospiediet uz leju (attēls **4**).



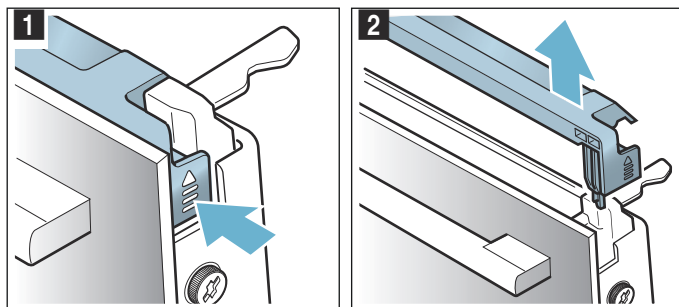
## Ierīces durvis

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

### Durvju pārsega noņemšana

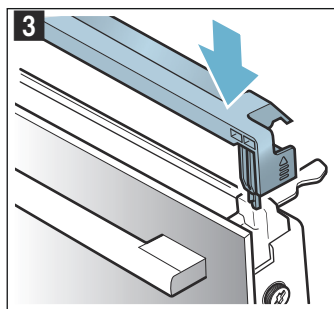
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



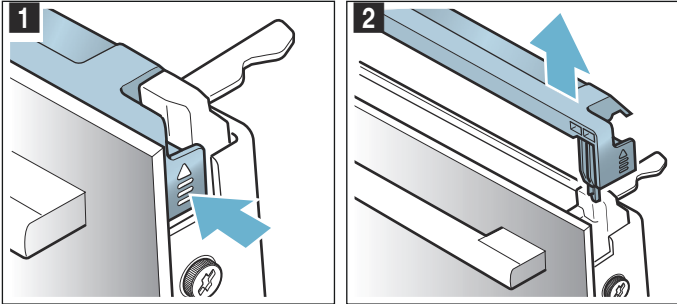
5. Aizveriet ierīces durvis.

## Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

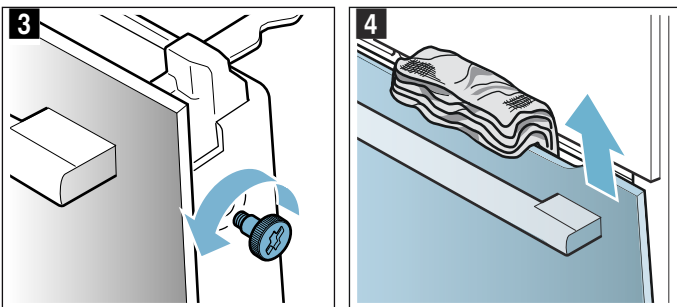
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

### Ierīces demontāža

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



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

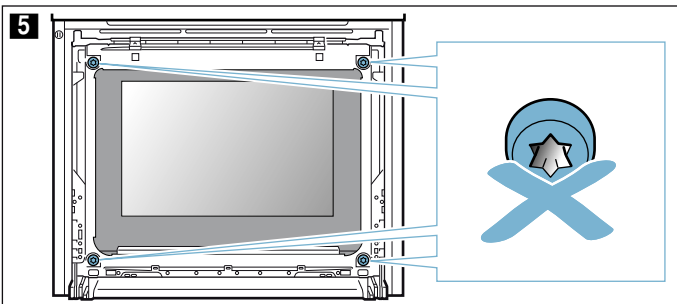


Tīriet stikla plākšnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

### ⚠ Brīdinājums – Bistami veselībai!

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

Neatskrūvējiet četras melnās skrūves pie rāmja (attēls **5**).



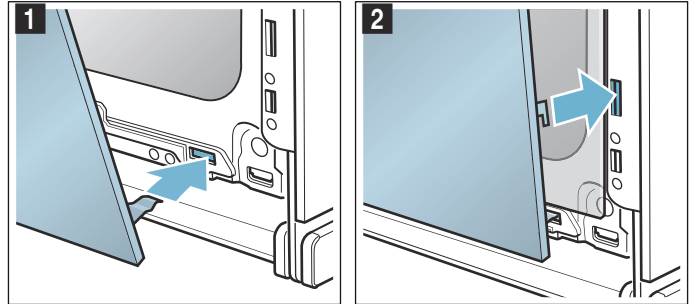
### ⚠ Brīdinājums

#### Savainošanās risks!

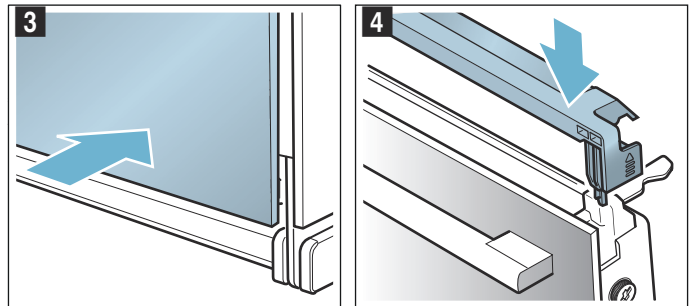
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

### Ierīces montāža

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



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 (attēls **4**).



7. Aizveriet ierīces durvis.

### Uzmanību!

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


## Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

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

### Traucējumu tabula

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
Ar ieslēgto ierīci nevar strādāt, displejā redzams simbols 	Aktivizēta bērnu drošības funkcija.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz nodziest simbols 
Gatavošanas nodaļums 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 nodaļuma apgaismojums.	LED lampa bojāta	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

### 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.

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

### Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

### Gatavošanas telpas spuldzes

Ierīces gatavošanas telpas apgaismojumu nodrošina vienai vai vairākas LED spuldzes.

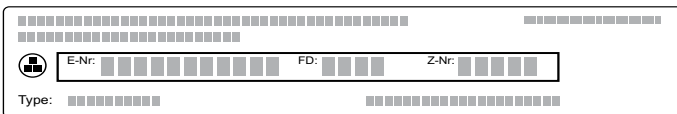
Ja LED lampa vai tās cokols ir bojāti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Nenoņemiet spuldzes pārsegu.

## Servisa dienests

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

### E numurs un FD numurs

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



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

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

### Klientu apkalpošanas dienests

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

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

## Ēdieni

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

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

### Norādes par iestatījumiem

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

### Mikroviļņu funkcija

Dažiem ēdieniem automātiski tiek iespējota mikroviļņu funkcija. Ar mikroviļņu palīdzību gandrīz uz pusi tiek saīsināts gatavošanas laiks. Ierīce norāda izmantot traukus, kas ir piemēroti mikroviļņiem. Nodaļā „Mikroviļņu funkcija” atradīsit norādes par piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē



## Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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


Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas	Kūkas veidnēs
	Kūkas uz cepamās plātes
	Mīklas izstrādājumi
	Plāceņi
Maize, maizītes	Maize
	Smalkmaizītes
Pīca, pikantās kūkas	Pīcas
	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
	Svaigs saldaiss sacepums
Sasaldēti produkti	Suflē porciju formiņās
	Pīcas
	Smalkmaizītes
	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
Putnu gaļa	Putnu gaļa, zivis
	Vīsta
	Pīle, zoss
	Tītars
Gaļa	Cūkgaļa
	Liellopu gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Zivis	Zivis
	Zivs fileja
Piedevas, dārzeņi	Dārzeni
	Kartupeļi
	Rīsi
	Graudaugi
Ēdienu atkausēšana	Maize, maizītes
	Kūkas
	Gaļa, putnu gaļa
	Zivis

## Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētajā 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" 14. lappusē*

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

## Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

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

### Silikona veidnes

Mēs iesakām izmantot tumšās metāla cepšanas veidnes optimālam gatavošanas rezultātam.

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

### Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē*

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

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

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

### 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 ievietojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

#### Režģis

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

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

#### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšās metāla cepšanas veidnes.

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

#### Cepampapīrs

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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




Dažiem ēdieniem iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un




























piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns uzkarsēšanas.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Kūkas veidnēs</b>						
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	55-70
Kūkas, vienkāršas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		160-180	90	30-40
Kūkas, maigas	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	60-80
Augļu kūka no biskvīta mīklas, maiga	Kēksu veidne	1		160-180	-	45-60
Augļu kūka no biskvīta mīklas, maiga	Kēksu veidne	1		170-190	90	35-45
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-170	-	20-40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Šveices kūkas	Picas plāts	1		200-220	-	40-50
Kūkas	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	-	65-75
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		170-180	-	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		150-170*	-	30-50
<b>Kūkas uz plāts</b>						
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-40
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		180-200	-	25-30
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		200-210	-	40-50
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	15-25
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	-	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180-200	-	30-45
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
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	-	10-15

\* Iepriekš uzkarsējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		150-160	-	50-60
Strūdele, salda	Universālā panna	1		170-180	-	40-60
Strūdele, saldēta	Cepamā plāts	1		190-210	-	30-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		200-220	90	20-25
<b>Mazi konditorejas izstrādājumi</b>						
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160**	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150**	-	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140**	-	30-40
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		170-190	-	15-30
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		150-170*	-	20-30
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1		160-170	-	30-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190*	-	20-45
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
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-30
<b>Plāceņi</b>						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160**	-	20-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150**	-	25-35
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	-	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		130-150	-	20-35
Bezē	Cepamā plāts	2		80-90*	-	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	-	120-180
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 gaiss. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidrums un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Laujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliel to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaujiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

## Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet 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 ieviejojat piederumus gatavošanas telpā pareizi.

#### Režģis

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

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

#### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

#### Cepampapīrs

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

#### Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

#### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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






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
















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

**Uzmanību!**

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C) / grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min
<b>Maize</b>					
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Plācenis	Universālā panna	1		250-270	20-30
<b>Smalkmaizītes</b>					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-180*	15-25
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
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	2		200-220	10-20
<b>Smalkmaizītes, saldētas</b>					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	15-25
Sāļie cepumi	Cepamā plāts	1		220-240	15-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		150-170*	20-35
<b>Graudziņi</b>					
Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	2		3	5-15
Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	2		250	5-15
Graudziņu brūnināšana	Režģis	3		3	3-6
* iepriekš uzkarstēt					

## Pica, pīrāgi un sālās kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

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

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

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

#### Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet 4D karstā 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 tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

#### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

#### Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

#### Cepampapīrs

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

### Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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



Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Pirms cepšanas uzkaršējot 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.

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas

-  Picas gatavošana
-  Intensīvā karsēšana
-  Aukstā starta funkcija

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	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, 1 gab.	Universālā panna	1		210-230	90	10-20
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, 1 gab.	Universālā panna	1		180-200	90	15-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	universālā panna + režģis	3+1		160-180	-	25-35
Bagetes pica	Režģis	1		200-220	-	20-30
Bagetes pica, 2 gab.	Universālā panna	1		180-200	90	10-20
mazā pica **	Universālā panna	1		-	-	-
Mazā pica, 9 gab.	Universālā panna	1		210-230	90	10-20
<b>Pikantā kūka un sāļais pīrāgs</b>						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		170-190	-	60-70
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	35-55
Picas	Universālā panna	1		280-300*	-	8-18
Pītāgi	Sacepumu veidne	1		190-200	-	40-50
Pīrādziņi	Universālā panna	1		180-190	-	35-45
Bureks	Universālā panna	1		180-200	-	35-45
* iepriekš uzkarstēt						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

## Sautējumi un suflē

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

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

### Gatavošana ar mikroviļņiem

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

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

krāsns" 16. lappusē

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

### Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

- Veidnes uz restītēm: 1. līmenis.
  - Universālā panna: 2. līmenis.
- Suflē varat arī gatavot ūdens peldē universālajā pannā. Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī.

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



**Piederumi**

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

**Režģis**

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

**Universālā panna**

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

**Trauki**

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

**Ieteiktās iestatījumu vērtības**

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

Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.






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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauka vatos	Gatav. ilgums min
Sacepums, pikants no vāriem produktiem	Sacepumu veidne	1		200-220	-	35-55
Sacepums, pikants no vāriem produktiem	Sacepumu veidne	1		140-160	360	20-30
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	1		170-190	-	45-60
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	1		140-160	360	25-35
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		180-200	360	20-30
Lazanja, saldēta, 400 g**	Universālā panna	1		-	-	-
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	1		200-210	180	20-25
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-180	-	50-65
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-190	360	20-25
Suflē	Sacepumu veidne	1		160-170*	-	40-50
Suflē	Porciju veidnes	1		170-190	-	65-75

\* iepriekš uzkarsēt

\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

## Putnu gaļa

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

### Cepšana uz restītēm

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

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

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

### Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

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

### Trauks ar vāku

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

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

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

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

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

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

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

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez

mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē*

### Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

Apgroziet grilējamos 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 iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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

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

Apgrieziet putnu gaļu pēc apm. ½ līdz ⅔ 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 spārniem. 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 sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Cālis</b>						
Cālis, 1 kg	Bez vāka	1		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Trauks ar vāku	1		230-250	360	25-35
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	2		3*	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, 2 gab. pa 150 g (grilēšanai)	Bez vāka	1		190-210	180	25-30
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		220-230	-	30-35
Vistas gabaliņi, 4 gab. pa 250 g	Bez vāka	1		190-210	360	20-30
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti**	Universālā panna	2		-	-	-
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti, 250 g	Universālā panna	1		190-210	360	15-20
Vesela vista, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-220	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Pīle un zoss</b>						
Pīle, 2 kg	Bez vāka	1		180-200	-	90-110
Pīle, 2 kg	Universālā panna	1		170-190	180	60-80
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		230-250	-	25-30
Zoss, 3 kg	Bez vāka	1		160-170	-	120-150
Zoss, 3 kg	Bez vāka	1		170-190	180	80-90
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Universālā panna	1		170-190	180	30-40
<b>Tītars</b>						
Jauns tītars, 2,5 kg	Bez vāka	1		180-190	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Trauks ar vāku	1		210-230	360	45-50
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	1		240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		180-200	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauks ar vāku	1		210-230	360	45-50

\* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

## Gaļa

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

### Cepšana un sautēšana

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

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

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

### Cepšana uz restītēm

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

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz 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.

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

### Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

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

### Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir

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

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

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

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

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

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

### Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

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

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

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

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē*

### Uzmanību!

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

### Grilēšana

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

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums – uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāļi atūdeņo gaļu.

### Norādījumi

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

- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

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

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības cepeša gabala gatavošanai. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas gabalu, noteikti izmantojiet zemāku temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā

gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.






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


















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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, piemēram izmantojiet līdzīgus ēdienus tabulā. Papildu informāciju par cepešu, sautētas gaļas gatavošanu un grilēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Cūkgaļa</b>						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-200	-	120-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Ar vāku	1		180-200	180	40-50
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		190-200	-	130-140
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		230-240	90	50-60
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	2		220-230	-	20-25
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	Ar vāku	1		210-220	-	60-80
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		-	360	40-50
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>Liellopa gaļa</b>						
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	1		210-220	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Ar vāku	1		180-200	90	30-40
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-220	-	130-140
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		240-260	180	30-40
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	2		3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts****	Režģis	2		3	-	20-30

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* Bez apgrīšanas

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

\*\*\*\* Pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikrovilņu jauda vātos	Ilgums min.
<b>Teļa gaļa</b>						
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		160-170	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-210	90	70-80
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-210	-	100-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-220	180 90	30 30-40
<b>Jēra gaļa</b>						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-190	-	50-70
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Ar vāku	1		240-260	360 180	30 35-40
Jēra mugura ar kauliem**	Bez vāka	1		180-190	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem**	Bez vāka	1		190-210	90	30-40
Jēra gaļas karbonāde***	Režģis	2		3	-	12-18
<b>Desiņas</b>						
Grilētas desiņas	Režģis	2		3	-	10-20
<b>Gaļas ēdieni</b>						
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		170-180	-	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg+ 50 ml ūdens	Bez vāka	1		170-190	360	30-40
* Iepriekš uzkarsējiet						
** Bez apgrīšanas						
*** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmeni						
**** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						

## Padomi cepot un sautējot

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

## Zivis

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

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

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

## Cepšana un grilēšana uz režģa

Ievietojiet režģi atbilstīgajā ievietošanas līmenī, lai uzraksts „Microwave” būtu pret iekārtas durvīm, bet izliekums - uz leju. Papildus vismaz vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret iekārtas durvīm.

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

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

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

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

## Norādījumi

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

## Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

## Trauks bez vāka

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

## Trauks ar vāku

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

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

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

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

## Sautēšana mikroviļņu režīmā

Zivis iespējams sautēt mikroviļņu režīmā.

Izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku vai izmantojiet šķīvi noseģšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē

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

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

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- Grilēšana, liels apjoms

- Picas gatavošana
- Aukstā starta funkcija
- Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Zivis</b>						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Bez vāka	1		170-190	-	20-30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		2	90	15-20
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		-	600 360	3 2-7
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Bez vāka	1		170-190	-	30-40
Nesadalīta zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	1		-	600 360	10 10-15
<b>Zivs fileja</b>						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	2		1*	-	15-25
Zivs fileja bez panējuma, sautēta, 400 g	Trauks ar vāku	1		-	600 360	4 5-15
<b>Zivs karbonādes</b>						
Zivs karbonāde, 3 cm bieža**	Režģis	2		3	-	18-22
<b>Zivs, saldēta</b>						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		-	600 360	5 7-12
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	1		210-230	-	25-40
Zivs fileja bez panējuma, 400 g	Trauks ar vāku	1		-	600	10-15
Zivs fileja, apcepta ar piedevām***	Cepamā plāts	1		-	-	-
Zivs fileja, apcepta ar piedevām, 400 g	Bez vāka	1		3	360	15-20
Zivju pirkstiņi**	Cepamā plāts	1		-	-	-
<b>Zivju ēdieni</b>						
Zivju zupa, 1000 g	Terīne	1		-	360	20-25
* Iepriekš uzkarsējiet						
** Zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu						
*** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

## Dārzeni un piedevas

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

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

### Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Gatavojot kombinācijā ar mikroviļņiem, vienmēr izmantojiet noslēgtu, mikroviļņiem piemērotu trauku. Ja traukam nav piemērota vāka, izmantojiet šķīvi

nosegšanai vai speciālo mikroviļņu plēvi. Nemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā.

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

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



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

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

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

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

#### Gatavošana divos līmeņos

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

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

### Piederumi

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

#### Režģis

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

### Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

#### Cepampapīrs

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






### Ieteiktās iestatījumu vērtības













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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ieviejošanu aukstā gatavošanas telpā. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, saīsiniet norādīto laiku par dažām minūtēm.

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ieviejošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Dārzeni, svaigi</b>						
Dārzeni, svaigi, 250 g*	Ar vāku	1		-	600	8-12
Dārzeni, svaigi, 500 g*	Ar vāku	1		-	600	12-17
<b>Dārzeni, saldēti</b>						
Spināti, 450 g*	Ar vāku	1		-	600	13-18
Dārzeņu maisījums, 250 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	10-14
Dārzeņu maisījums, 500 g + 25 ml ūdens*	Ar vāku	1		-	600	15-20
<b>Dārzeņu ēdieni</b>						
Grilēti dārzeni	Universālā panna	3		3	-	10-15
<b>Kartupeļi</b>						
Cepti kartupeļi, pusītes	Universālā panna	1		160-180	-	45-60
Cepti kartupeļi, pusītes, 1 kg	Universālā panna	2		200-220	360	15-20
Kartupeļi ar mizu, veseli, 250 g*	Ar vāku	1		-	600	10-13
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās, 500 g*	Ar vāku	1		-	600	12-15
<b>Kartupeļu izstrādājumi, saldēti</b>						
Kartupeļu pankūkas**	Universālā panna	2		-	-	-
Pildīti kartupeļi**	Universālā panna	1		-	-	-

\* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet

\*\* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
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>						
Gargraudu rīsi, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	7-9
					180	13-16
Brūnie rīsi, 250 g + 650 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	11-13
					180	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	12-14
					180	22-27
<b>Graudaugi</b>						
Kuskuss, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	6-8
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukurūzas putraini, 125 g + 500 ml ūdens*	Ar vāku	1	☰	-	600	6-8
Grūbas, 250 g + 750 ml ūdens	Ar vāku	1	☰	-	600	11-13
					180	15-20
<b>Olas</b>						
Olu kultenis no 2 olām	Ar vāku	1	☰	-	360	6-8
* Ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

## Deserti

Ar šo ierīci varat pagatavot arī jogurtu un dažādus desertus.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē

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

### Jogurta sagatavošana

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkar sējiet 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 novieto jiet uz gatavošanas telpas pamatnes un iestatiet tabulā norādīto vērtību.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

### Pudiņš no pulvera maisījuma

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

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

### Rīsu piena zupas gatavošana

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

### Kompots

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

Gatavošanas laikā 2–3 reizes apmaisiet.

## Popkorns, gatavojams mikroviļņos

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

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



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






## Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Gatav. ilgums min
Pudiņš no pulvera maisījuma*	Trauks ar vāku	1		-	600	5-8
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		40-45	-	8-9h
Rīsu putra ar pienu, 125 g + 500 ml piens*	Trauks ar vāku	1		-	600 180	10 20-25
Augļu kompots, 500 g	Trauks ar vāku	1		-	600	9-12
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojuma 100 g**	Bez vāka	1		-	600	4-6

\* ik pēc brīža vienreiz vai divreiz apmaisiet  
\*\* novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka

## Ekonomiskie karsēšanas veidi

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

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

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tādējādi 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 tā, lai uzraksts "Microwave" būtu vērsts pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

## Cepšanas veidnes un trauki

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

Trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis. Siltumu absorbējoši trauki no

emaljas, karstumizturīga stikla vai pārklāti spiedienlieti alumīnija trauki ir piemērotāki.

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

## Cepampapīrs

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības




























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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Ekonomiskā režīma karstais gaiss

-  Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<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>Kūka 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
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
Rauga mīklas cepumi	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		250-270	15-20
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
Vesela 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, grauzdiņus, 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>■ Lielī, 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 dzīslas. Trauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu. Varat sautēt arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu. Neizmantojiet atkausētu gaļu.

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

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

## Trauki

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

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 uzsildītajā traukā. Trauku kopā ar gaļu ievietojiet gatavošanas telpā un gatavojiet zemā temperatūrā.

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<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
* iepriekš uzkaršēt						

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<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
Rostbifs, 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 uzkarstēt						

### Padomi lēnai sautēšanai

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

### Žāvēšana

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

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

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

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

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

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

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

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Ēdiens	Piederumi	levietošanas augstums	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

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

### Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

### Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

### Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

### Augļi

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

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

### Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

### Karsēšanas beigšana

#### Augļi

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

#### Dārzeņi


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


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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Ēdiens	Trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
<b>Konservēšana</b>					
Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				120	pēc uzvārīšanās: 30-40
				-	Inertais siltums: 30

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Dārzeni, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170 -	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 Inertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170 -	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 Inertais siltums: 35
Augļi ar serdi, piem., āboli, zemes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170 -	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40 Inertais siltums: 25

## Miklas raudzēšana

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

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

### Raudzēšana

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

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

## Pēcraudzēšana

Ievietojiet mīklas produktu tabulā norādītajā ievietošanas līmenī.

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Karsēšanas no aušas/apakšas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	1		35-40	25-30
	Cepamā plāts	1		35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	1		35-40	20-40
	Cepamā plāts	1		35-40	15-25

## Kausēšana

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

Saldētus pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un mikroviļņiem piemērotā traukā novietojiet uz restītēm. Ēmiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē

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

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā ir norādītas aptuvenās laika vērtības. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu saldēšanas temperatūras (-18 °C), kvalitātes un īpašībām. Ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams. Vislabāk kausēšana izdodas vairākos posmos. Tie ir norādīti tabulā viens zem otra.

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

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




















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

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



Izmantotais karsēšanas veids

■  Mikroviļņu funkcija

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Maize, maizītes</b>						
Maize, 500 g	Bez vāka	1		-	180	3
				-	90	10-15
Maizītes	Režģis	1		140-160	90	2-4
<b>Kūkas</b>						
Kūka, sulīga, 500 g	Bez vāka	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kūka, sausa, 750 g	Bez vāka	1		-	90	10-15
<b>Gaļa un putnu gaļa</b>						
Vīsta, vesela, 1,2 kg*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	10-15
Putnu gaļas gabali, 250 g*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	10-15
Pīle, 2 kg*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	40-50
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 800 g*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	10-15
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1 kg*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	20-30
Gaļa, vesels gabals, piem., cepšanai (jēla gaļa) 1,5 kg*	Bez vāka	1		-	180	15
				-	90	25-35
Gaļa, gabaliņos vai strēmelēs, piem., gulašam (jēla gaļa) 500 g*	Bez vāka	1		-	180	8
				-	90	5-10
Maltā gaļa, jaukta, 200 g*	Bez vāka	1		-	90	8-15
Maltā gaļa, jaukta, 500 g*	Bez vāka	1		-	180	5
				-	90	10-15
Maltā gaļa, jaukta, 1000 g*	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>Zivs</b>						
Zivs, vesela, 300 g*	Bez vāka	1		-	180	3
				-	90	10-15
Zivs fileja, 400 g*	Bez vāka	1		-	180	5
				-	90	10-15
<b>Augļi, dārzeņi</b>						
Ogas, 300 g	Bez vāka	1		-	180	5-10
Dārzeņi, 600 g	Bez vāka	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Citi</b>						
Sviesta kausēšana, 125 g	Bez vāka	1		-	90	7-9

\* Apgroziet pēc 1/2 no laika

## Ēdienu sildīšana ar mikroviļņiem

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

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

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

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

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

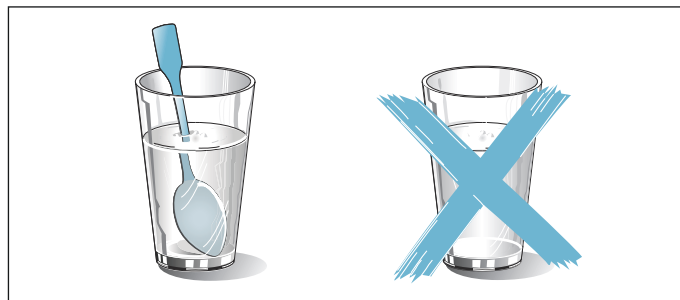
Ja sildāt pārtiku bērniem, pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz resnītēm. Pēc uzkarsēšanas labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru.

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

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

### ⚠ Brīdinājums – Audegumu risks!

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



### Uzmanību!

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodamas iestatījumu vērtības dažāda veida dzērienu un ēdienu sildīšanai ar mikroviļņiem. Ir norādītas aptuvenās laika vērtības. Tas atkarīgs no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām. Ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

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

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

Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu.

Izmantotais karsēšanas veids

- Mikroviļņu funkcija

Pagatavojamais ēdiens	Trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Dzērienu sildīšana</b>						
200 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	max	1-3
400 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	max	2-6
<b>Bērnu pārtikas sildīšana</b>						
Piena pudelīte, 150 ml (labi apmaisiet)	Bez vāka	1		-	360	1-3
<b>Dārzeni, atdzesēti</b>						
250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	3-8
<b>Dārzeni, saldēti</b>						
brīvi, 250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	8-12
Spināti, saldēti gabalos, 450 g	Trauks ar vāku	1		-	600	11-16
<b>Ēdieni, atdzesēti</b>						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Trauks ar vāku	1		-	600	4-8
Zupa, sautējums, 400 ml	Trauks ar vāku	1		-	600	5-7

Pagatavojamais ēdiens	Trauki	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauks ar vāku	1		-	600	5-10
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		-	600	5-10
<b>Saldēti ēdieni</b>						
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Trauks ar vāku	1		-	600	11-15
Zupa, sautējums, 200 ml (labi apmaisīt)	Trauks ar vāku	1		-	600	4-6
Piedevas, 500 g piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauks ar vāku	1		-	600	7-10
Sacepumi, 400 g, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		180-200	180	20-25

## Siltuma saglabāšana

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

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

## Pārbaudes ēdieni

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

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

## Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

## 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.




## Ūdens biskvīts








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

## Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
<b>Cepšana cepeškrāsnī</b>					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160*	20-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150*	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140*	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
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					

### Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Gatav. ilgums min
<b>Grilēšana</b>					
Graudziņu brūnināšana	Režģis	3		3	3-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali*	Režģis	2		3	20-30
* pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet					

### Gatavošana ar mikroviļņiem

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus, ja izmantojat mikroviļņu funkciju. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 16. lappusē

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums min.
<b>Atkausēšana mikroviļņu režīmā</b>						
Gaļa	Bez vāka	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Gatavošana mikroviļņu režīmā</b>						
Olas ar pienu	Bez vāka	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvīts	Bez vāka	1		-	600	7-9
Viltotais zaķis	Bez vāka	1		-	600	22-27
<b>Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem</b>						
Kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		150-170	360	25-30
Kūkas	Bez vāka	1		190-210	180	12-18
Cālis*	Bez vāka	1		180-200	360	25-35
* Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						







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)



9001221129  
960630