

SIEMENS



Iebūvējama cepeškrāsns

HR675GB.1S

siemens-home.com/welcome

IV Lietošanas instrukcija

Register
your
product
online

Satura rādītājs

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

	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	30
	Silikona veidnes	30
	Kūkas un cepumi	30
	Maize un smalkmaizītes	34
	Pīca, pīrāgi un sāļās kūkas	36
	Sautējumi un suflē	38
	Putnu gaļa	39
	Gaļa	41
	Zivis	44
	Dārzeņi un piedevas.	45
	Jogurts	46
	Ekonomiskie karsēšanas veidi	46
	Akrilamīds pārtikas produktos	48
	Lēna sautēšana	48
	Žāvēšana	50
	Konservēšana	50
	Mīklas raudzēšana	51
	Atkausēšana	52
	Sildīšana.	52
	Siltuma saglabāšana	53
	Pārbaudes ēdieni	54

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsni ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 11. lappusē

Svarīgas drošības norādes

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

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

Halogēnspuldze

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Tvaiks

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.

- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīt karsts šķidrums. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdu.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

Tīrīšanas funkcija

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

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

Tvaiks

Uzmanību!

- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiet traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Pilošs šķidrums: tvaicējot perforētos traukus, zem tiem vienmēr palieciet pannu, universālo pannu vai neperforētu trauku. Tajos sakrāsies pilošais šķidrums.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt sūkņa bojājumu. Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.
- Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- Atkaļķošanas šķidrums: raugiet, lai atkaļķošanas šķidrums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķidrumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

Vides aizsardzība

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

Enerģijas taupīšana

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

Ierīces apraksts

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

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

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgos taustiņus un grozāmo izvēles slēdzi. 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 Displejs**
Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai arī norādes.
- 4 Skārienjutīgie taustiņi**
Zem skārienjutīgajiem taustiņiem displeja kreisajā < un labajā > pusē atrodas sensori. Pieskarieties attiecīgajai bultiņai, lai izvēlētos funkciju.
- 5 Skārienjutīgais lauks**
Nospiežot uz šī lauka, atveras slēdžu priekšējais panelis. Tagad jūs varat izņemt ūdens tvertni.

	Informācija Bērnu drošība	Norādījumu attēlošana Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana
	Laika funkcijas	Laika funkciju izvēlnes atvēršana
	Ātrā uzkaršošana	Ātrās uzkaršošanas ieslēgšana un izslēgšana
start/stop		Darbības režīma startēšana, apturēšana vai atcelšana
Skārienjutīgie taustiņi		
	Taustiņš displeja kreisajā pusē	Navigācijai uz kreiso pusi
	Taustiņš displeja labajā pusē	Navigācijai uz labo pusi
	Atveriet paneli	Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni

Vadības sistēmas elementi

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

Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Taustiņi	Nozīme
iesl./izsl. („on/off”)	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
menu	Izvēlne Atver darbības režīmu izvēlni

Grozāmais izvēles slēdzis

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

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

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat ātri nolasīt ziņojumus.

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

Statusa josla

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

Progresā līnija

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

Darbības laiks

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


Temperatūras kontrole

Temperatūras kontroles stabiņi parāda uzkaršēšanas fāzes gatavošanas telpā.

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, zem statusa joslas parādās līnija, kas rāda atlikušā siltuma temperatūru gatavošanas nodalījumā. Rādījums nodziest, tiklīdz temperatūra ir noslīdējusi līdz apm. 60°C.

Karsēšanas veidi

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








Norādījums: Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā. Uzkaršēšanas laikā ar taustiņu  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 izvēlēta ēdiena pagatavošanai pieejami daudzi precīzi pielāgoti karsēšanas veidi.
Karsēšanas veidi ar tvaiku → "Tvaiks" 17. lappusē	Pateicoties tvaikam, daži ēdieni izdosies labāk.
Ēdieni → "Ēdieni" 29. lappusē	Šeit atradīsiet jau ieprogrammētus, vairākiem ēdieniem piemērotus iestatījumus.
Atkalķošana → "Tīrīšanas funkcija" 21. lappusē	Tās laikā no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.
Pašattīrīšanās programma → "Tīrīšanas funkcija" 21. lappusē	Pašattīrīšanās programma tīra Jūsu cepeškrāsnī patstāvīgi.
Iestatījumi → "Pamatierīstojumi" 16. lappusē	Ierīces pamatierīstojumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

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, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Karsēšana no apakšas	30-250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	Siltuma saglabāšana	60-100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai
	Trauku iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšanai.
	Aukstā starta funkcija	30-275 °C	Sasaldētu produktu ātrai pagatavošanai 3. līmenī. Temperatūra jāiestata atbilstoši ražotāja norādījumiem. Izmantojiet augstāko temperatūru, kas norādīta uz iepakojuma. Gatavošanas laiks ir tāds, kā norādīts, vai īsāks. Iepriekšēja uzkaršana nav nepieciešama.

Ieteicamās vērtības


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

Tvaiks

Lai jūs nekad nekļūdot, izvēloties pareizo tvaika karsēšanas veidu ēdienam, izskaidrosim atšķirības un izmantošanas režīmus.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums	
	Sildīšana	80-180 °C	Saudzējošai ēdienu uzsildīšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai. Pateicoties tvaikam, ēdieni neizkalst. Tvaika padeve tiek ieslēgta automātiski.
	Mīklas raudzēšana	30-50 °C	Rauga mīklas un ierauga raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virsējā kārtā nesakalst. Tvaika padeve tiek ieslēgta automātiski.

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

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

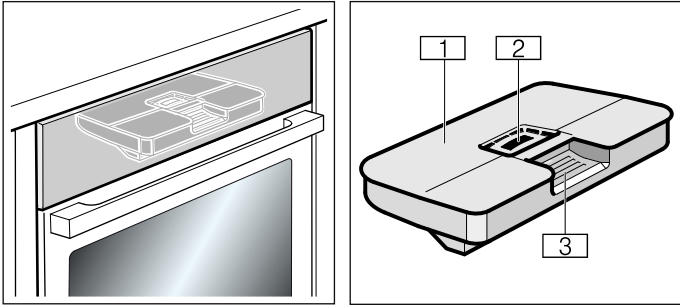
Neaizsedziet ventilācijas atveres. Citādi cepeškrāsns pārkarīs.

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

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu pēc gatavošanas beigām var mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 16. lappusē

Ūdens tvertne

Ierīce ir aprīkota ar ūdens tvertni. Ūdens tvertne atrodas zem paneļa. Lai lietotu darbības režīmus ar tvaiku, piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni. → "Tvaiks" 17. lappusē



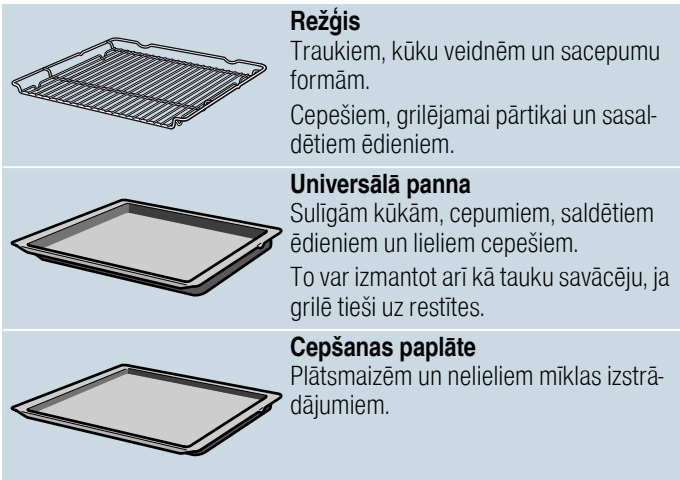
- 1 Tvertnes vāciņš
- 2 Atvere uzpildīšanai
- 3 Rokturis ūdens tvertnes izņemšanai un ievietošanai atpakaļ

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.



Režģis

Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām.

Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.

Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.

To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.

Cepšanas paplāte

Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.

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

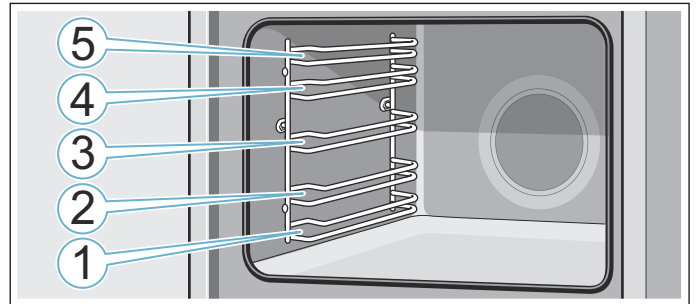
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

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

Piederumu ievietošana

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

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



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei.

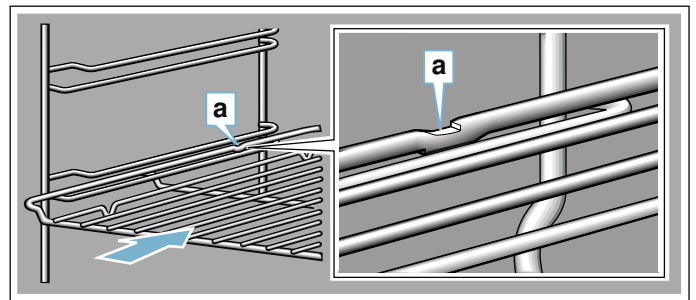
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

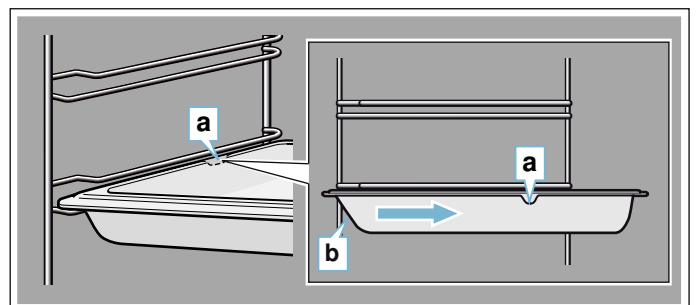
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

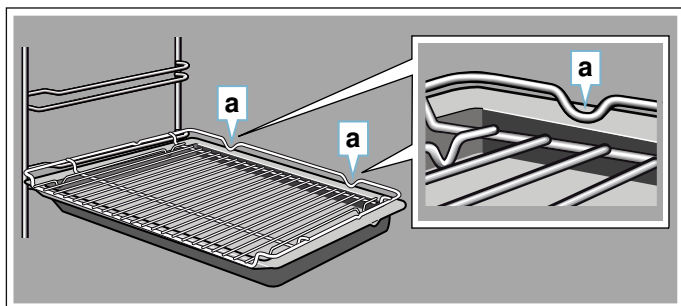


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Servīsa dienests" 28. lappusē

Papildpiederumi	
Režģis	Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.
Universālā panna, pašattīroša	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa.
Cepamā plāts, pašattīroša	Plātsmaizēm un cepumiem.
Ieliekams režģis	Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai. Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.
Profesionālā panna ar ieliekamu režģi	Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.
Profesionālās pannas vāks	Ar vāks profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.
Picas plāts	Picai un lielām apaļām kūkām.
Grīla plāts, pašattīroša	Grilēšanai bez režģa vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.

Akmens plāksne, pašattīroša

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

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem.

Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī, pašattīroša

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

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos, pašattīroša

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

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos, pašattīroša

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

Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.



Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirms lietošanas uzsākšanas

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

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

Uzmanību!

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

Norādījumi

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

Ūdens cietības līmenis	Iestatījums
0	0 mīkstināts
1 (līdz 1,3 mmol/l)	1 mīksts
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 vidējs
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 ciets
4 (vairāk par 3,8 mmol/l)	4 ļoti ciets

Pirmā lietošanas reize

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

Norādījums: Šos iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 16. lappusē

Valodas iestatīšana

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

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

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

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

Datuma iestatīšana

Noklusētais datuma iestatījums ir „01.01.2014”.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pašreizējo dienu, mēnesi un gadu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet bultiņu >.

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Sākotnējais ūdens cietības pakāpes iestatījums ir "ļoti ciets".


Ja jūsu ūdens ir mīkstāks, mainiet šo iestatījumu. Noskaidrojiet ūdens cietības pakāpi ūdensapgādes uzņēmumā.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet cietības pakāpi.
2. Nospiediet bultiņu >. Displejā parādās norādījums, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

Gatavošanas nodaļuma tīrīšana

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

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

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

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

Piederumu tīrīšana

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



Ierīces apkalpe

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

Izņēmums: bērnu drošības funkciju un taimeri varat ieslēgt arī tad, ja ierīce ir izslēgta. Rādījumi displejā vai norādes, piem., par atlikušo siltumu gatavošanas nodaļumā, ir redzami arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

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

Ierīces ieslēgšana

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

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

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

Ierīces izslēgšana

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

Iestatītā funkcija tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks.

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

Darbības režīma startēšana vai apturēšana

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

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

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

Darbības režīmu iestatīšana

Ja vēlaties iestatīt kādu darbības režīmu, ierīcei jābūt ieslēgtai.

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

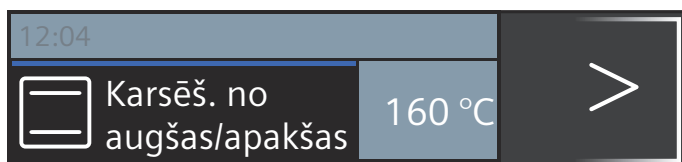
Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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

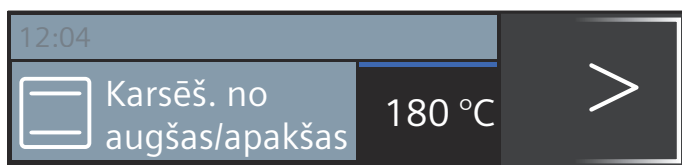
Citu iestatījumu vērtības var mainīt, kā parādīts attēlos.

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

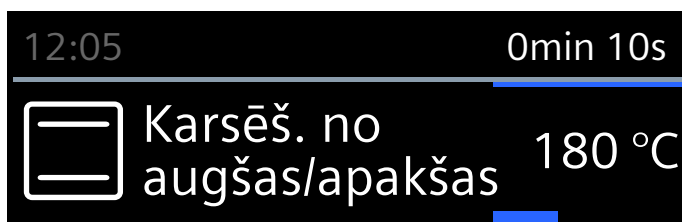
1. Ar grozāmo slēdzi mainiet karsēšanas veidu.



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



4. Nospiediet taustiņu "start/stop".





Displejā redzams iestatītais karsēšanas veids un temperatūra.

Ātrā uzkarsēšana

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

Ātrās uzkarsēšanas funkcija nav pieejama visiem karsēšanas veidiem.

Piemēroti karsēšanas veidi:

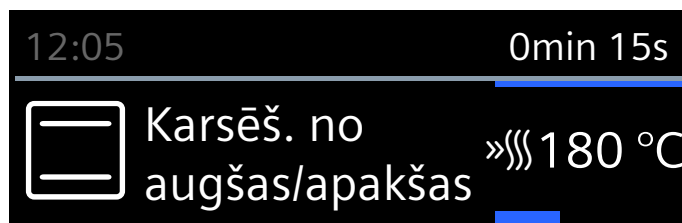
-  4D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

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. Procesa līnija sāk piepildīties.

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

Norādījumi




- Iestatītais ilgums tūlīt pēc ieslēgšanas sāk atskaitīti 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 vēlamojā 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 pagriezī vispirms, parādās ilguma sākotnējā ieteicamā vērtība: pa kreisi 10 minūtes, pa labi 30 minūtes.
- Jebkuras laika funkcijas beigās atskan signāls.
- Ar taustiņu  starplaikā varat nolasīt informāciju, kura tad uz īsu brīdi parādās displejā.

Taimeris



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

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



Pēc iestatītā laika beigām

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

Taimera laika pārtraukšana

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

Taimera laika mainīšana


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

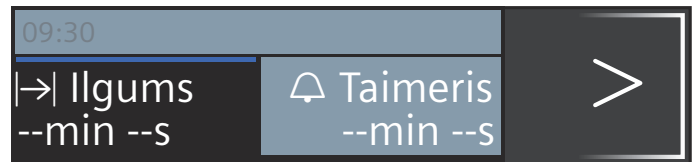
Laiks

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

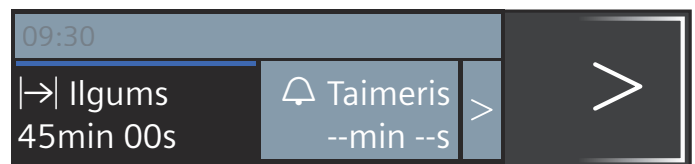
Nosacījums: ir iestatīts karsēšanas veids un temperatūra.


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

1. Nospiediet taustiņu . Atveras laika funkciju izvēlne.




2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.




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


Darbības ilgums ir beidzies

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

Gatavošanas ilguma atcelšana


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

Gatavošanas ilguma mainīšana



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

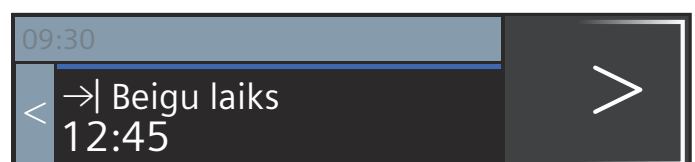
Beigu laiks

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

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

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

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



3. Apstipriniet ar taustiņu „start/stop”.



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

Darbības ilgums ir beidzies

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

Beigu laika rediģēšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā.

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

Beigu laika atcelšana

To iespējams izdarīt, kamēr cepeškrāsns ir gaidīšanas pozīcijā.

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

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Aktivizēšana un deaktivēšana

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

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

Ierīces durvju bloķēšana

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

Pamatiestatījumi

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

Iestatījumu maiņa

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

Iestatījumu saraksts

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

Jūs varat mainīt tālāk aprakstītos iestatījumus.

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

Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne
	Karsēšanas veidi
	Ēdieni*
Aptumšošana naktī	Izslēgta
	Ieslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Logotips	Rādījumi
	Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicams
	Minimālais
Izbīdīšanas sistēma	Nav papildus aprīkota
	Papildus aprīkota
Ūdens cietība	0 (mīkstināts)
	1 (mīksts)
	2 (vidējs)
	3 (ciets)
	4 (ļoti ciets)
Brīvdienas režīms	Ieslēgta
	Izslēgta
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
	Neatīstīt
*) pieejami, atkarībā no ierīces veida	

Uzmanību!

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

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

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

Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku varat mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

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

Strāvas padeves pārtraukums

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

No jauna iestatiet valodu, pulksteņa laiku un datumu.

Tvaiks

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

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Trokšņi

Pumpis

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

Panelis

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

Gatavošana ar papildtvaika funkciju

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

Jūsu produkta ieguvumi:

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

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





Tvaicēšanas līmeņi

Tvaika padevei ir pieejami vairāki līmeņi:



- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = spēcīgs

Piemērotie karsēšanas veidi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

- 4D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas 
- Siltuma uzturēšana 

Šiem karsēšanas veidiem tvaika padeve tiek ieslēgta automātiski.

- Uzsildīšana 
- Mīklas raudzēšana 

Iestatīšana

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties darbības režīmu „Karsēšanas veidi ar tvaiku”.
4. Nospiediet bultiņu > un izvēlieties karsēšanas veidu.
5. Ar bultiņu > nomainiet uz temperatūru un ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet temperatūru.
6. Ar bultiņu > nomainiet uz tvaicēšanas līmeni un izvēlieties.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ierīce uzkarst. Kad uzkaršēšana ir pabeigta, sāk darboties attiecīgais režīms.

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

Tvaika padeves pārtraukšana

Lai pirms laika izslēgtu tvaika padevi, nospiediet taustiņu „start/stop”. Pēc tam nospiediet bultiņu > un iestatiet tvaicēšanas līmeni 0. Palaidiet atkal ar taustiņu „start/stop”. Darbība turpinās bez tvaika padeves.

Ūdens tvertnes piepildīšana

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

Pārliedcinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatīestatījumi" 16. lappusē

⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!


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

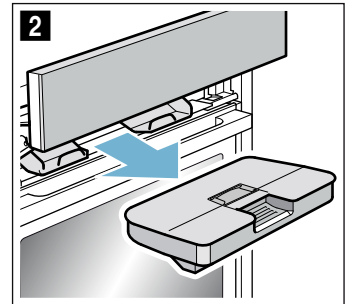
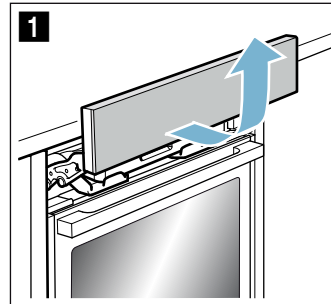
Uzmanību!

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

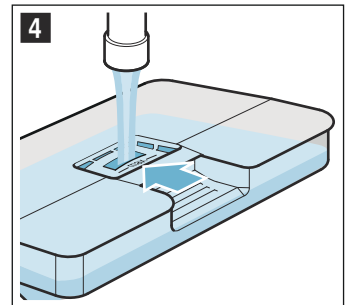
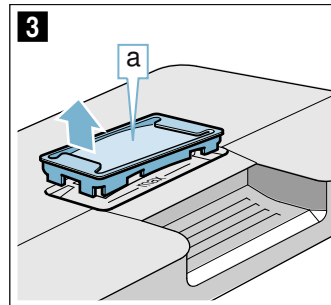
Norādījumi

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

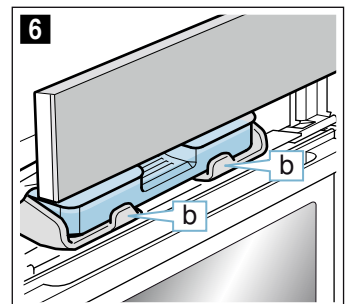
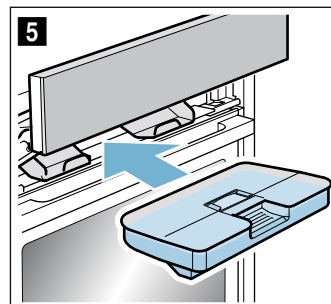
1. Nospiediet uz lauka . Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet uz augšu, līdz tas nofiksējas (1. attēls).
3. Nedaudz paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (2. attēls).



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



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



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

Uzpildiet ūdens tvertni

Norādījumi

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

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.

3. Piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ un aizveriet paneli.

Pēc katra tvaicēšanas režīma

⚠ Bīdīnājums – Aplaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

⚠ Bīdīnājums – Apdegumu risks!


Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Uzmanību!

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

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

Norādījumi

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

Ūdens tvertnes iztukšošana

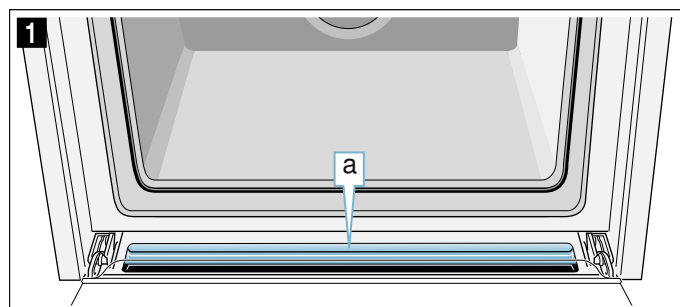
Uzmanību!

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

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

Pilienu savākšanas paplāte

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




Žāvēšanas funkcijas iestatīšana

Žāvēšanas laikā gatavošanas telpa tiek uzsildīta un mitrums iztvaiko gatavošanas telpā. Pēc tam atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūst no gatavošanas telpas.

Uzmanību!

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

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas telpā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Nospiediet taustiņu „menu”. Parādās darbības režīmu izvēles saraksts.
4. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties „Žāvēšanas funkcija ”.
5. Nospiediet taustiņu "start/stop". Žāvēšana tiek sākta, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.

Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

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



Brīvdienas režīms

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

Brīvdienas režīma startēšana

Nosacījums: pamatiestatījumos ir aktivizēts "Brīvdienas režīms ieslēgts". → "Pamatiestatījumi" 16. lappusē

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

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

Darbības ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns vairs nekarsē.

Beigu laika pārceļšana

Beigu laika pārceļšana uz vēlāku laiku nav iespējama.

Brīvdienu režīma atceļšana

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



Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stiepjļu tīrītājus vai sūklus;
- 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
Ierīces ārpusē	
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mikstu drānu uzvediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Krāsotas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpusē	

Emaljētas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 21. lappusē
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
Durtiņu pārseguma panelis no nerūsējošā tērauda	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis levērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Stativs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas Nosusiniet ar mikstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Norādījumi

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

Tīrības uzturēšana

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

Padomi

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


Tīrīšanas funkcija

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

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.


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

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

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

Brīdinājums

Apdegumu risks!

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Uzmanību!

Pirms tīrīšanas uzsākšanas izņemiet no ierīces ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē

Tīrīšanas funkcijas laikā varat vienlaicīgi veikt arī viena piederuma, piem., universālās pannas vai cepamās plāts, tīrīšanu. Pirms tīrīšanas notīriet lielos netīrumus. Ievietojiet piederumu 2. līmenī.

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

Norādījums: Tīrīšanas funkcijas laikā varat tīrīt arī komplektācijā esošos emaljētos piederumus. Tīrīšanas funkcijas laikā nevar tīrīt visus režģus. Režģi nav piemēroti tīrīšanas funkcijai un maina krāsu. Citus tīrīšanas funkcijai piemērotus piederumus atradīsiet papildpiederumu tabulā. → "Aprikojums" 11. lappusē

⚠ Brīdinājums Ugunsbīstamība!



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

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!


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

Pašattīrīšanās funkcijas iestatīšana


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

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

Pēc tīrīšanas pabeigšanas

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

Tīrīšanas atcelšana

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

Tīrīšanas pakāpes korigēšana

Pēc darbības režīma uzsākšanas tīrīšanas pakāpi mainīt vairs nav iespējams.

Tīrīšanu varat veikt naktī

Nodaļā "Laika iestatījumi" varat izlasīt, kā pārcelt beigu laiku uz vēlāku. Tādējādi varēsiet lietot cepeškrāsni visu dienu jebkurā laikā. → "Laika funkcijas" 15. lappusē

Pēc tīrīšanas funkcijas

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

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

Atkaļķošanas iestatīšana

Lai nodrošinātu ierīces darbību, tā regulāri jāatkaļķo.

Atkaļķošanas procesā ir vairākas darbības. Lai nodrošinātu, ka ierīce pēc atkaļķošanas atbilst higiēnas prasībām un tādējādi ir gatava darbam, atkaļķošanas ir jāveic pilnīgi. Kopumā atkaļķošana ilgst apm. 70 - 90 minūtes.

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

Ja atkaļķošana tiek pārtraukta (piem., pārtrūkst strāvas padeve vai ierīci izslēdz), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas jūs aicina veikt skalošanu divreiz. Līdz otrās skalošanas beigām ierīce nav pieejama citām darbībām.

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

Palaide

Uzmanību!

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

Ja pirms atkaļķošanas ir izmantots darbības režīms ar tvaiku, vispirms izslēdziet ierīci, lai no tvaicēšanas sistēmas tiktu izsūknēts atlikušais ūdens.

1. Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.
2. Nospiediet taustiņu "on/off".

3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkaļķošanas šķīdumu.
4. Ar atkaļķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet līdz galam atpakaļ.
5. Aizveriet paneli.
6. Nospiediet taustiņu "menu".
Atveras darbības režīmu izvēlne.
7. Izvēlieties atkaļķošanas režīmu.
Parādās atkaļķošanas laiks. To nevar mainīt.
8. Sāciet tīrīšanu, nospiežot taustiņu "start/stop".
Ierīce tiek atkaļķota. Statusa joslā redzama laika atskaite. Tiklīdz atkaļķošana ir beigusies, atskan signāls.

Pirmā skalošana

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

Otrā skalošana

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

Pēc tīrīšanas

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

Statīvs

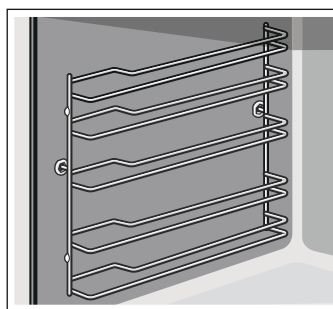
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

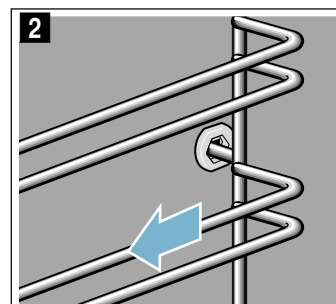
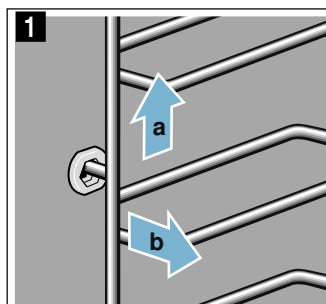
Brīdinājums – Audegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



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

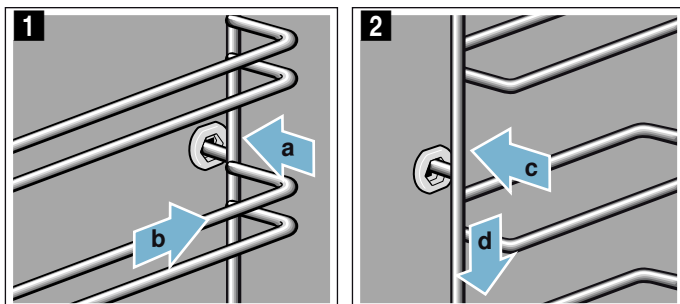


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli.
Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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



Ierīces durvis

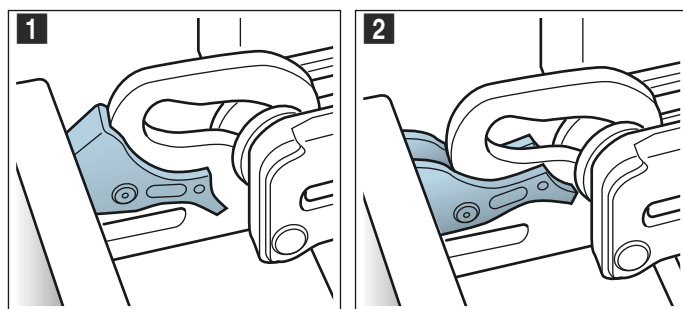
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

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

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



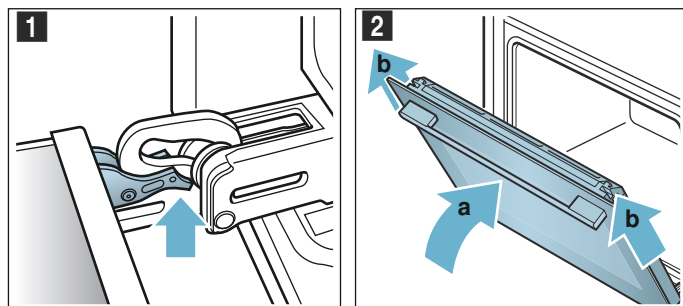
⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

Ierīces durvju izņemšana

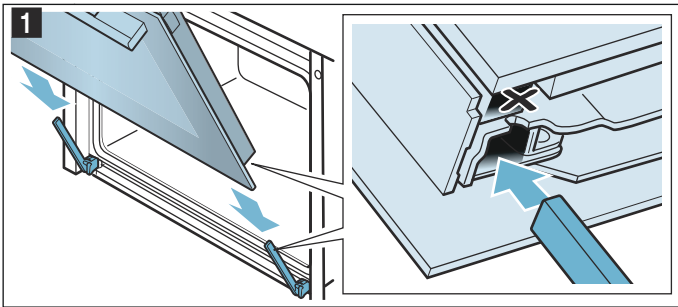
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



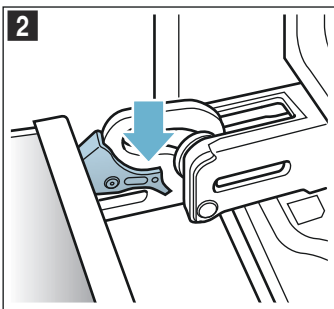
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

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



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

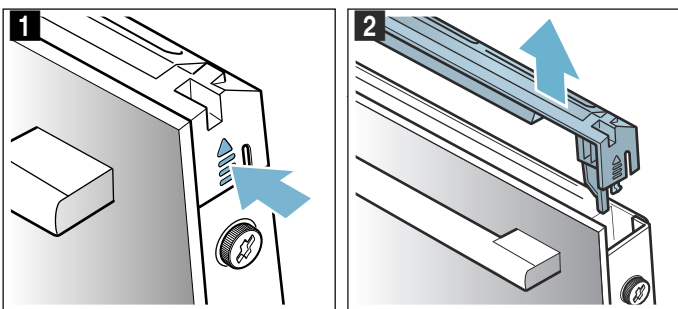


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

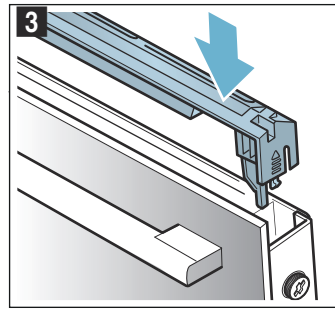
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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



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

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



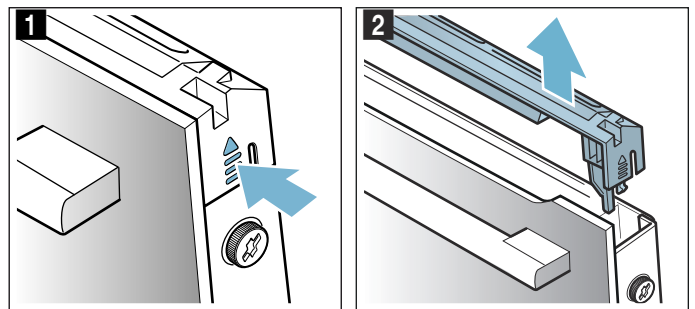
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

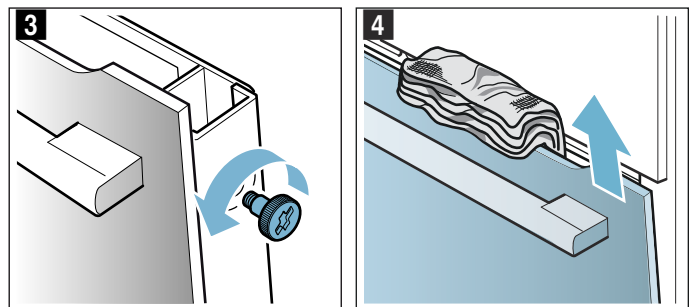
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

Plākšņu izņemšana

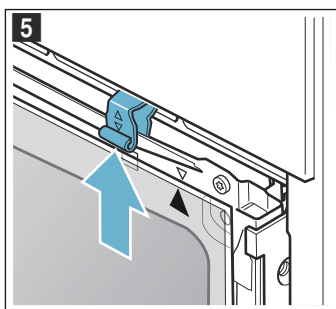
1. Paveriet ierīces durvis.
2. Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (**1** attēls).
3. Noņemiet pārsegu (**2** attēls).



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



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



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Brīdinājums

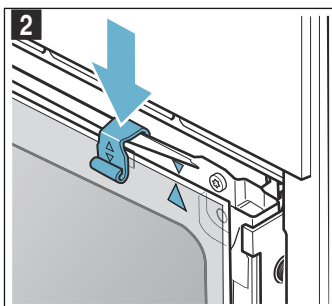
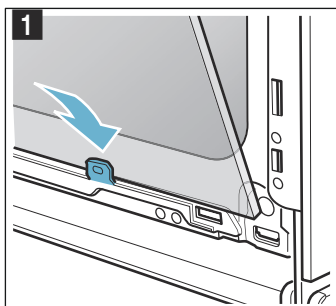
Savainošanās risks!

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

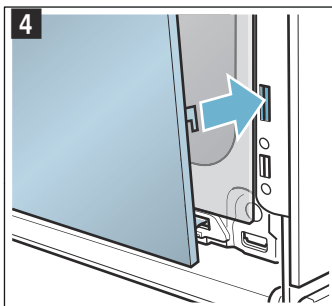
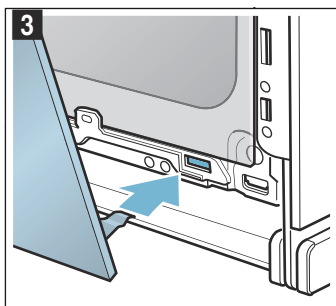
Plāksņu ievietošana

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

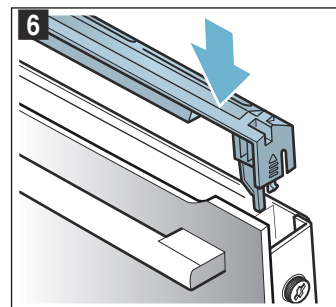
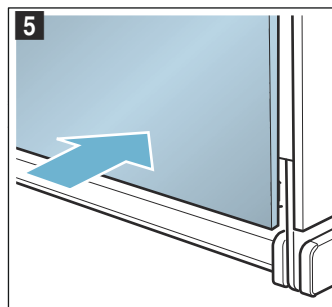
1. Ievietojiet starpplāksni apakšējā stiprinājumā (1 attēls) un paceliet to uz augšu.
2. Nospiediet abus stiprinājumus uz leju (2 attēls).



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



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



9. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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








Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

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

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

Traucējumu tabula

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
Ierīces durvis nevar atvērt, displejā redzams simbols 	Ierīces durvis ir bloķētas, nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.	Nogaidiet, līdz nodziest simbols 
Ar ieslēgto ierīci nevar strādāt, displejā redzams simbols 	Aktivizēta bērnu drošības funkcija.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz nodziest simbols 
E8010	Uzreiz pēc taustiņa  nospiešanas ierīces durvis tiks atvērtas.	Aizveriet ierīces durvis un nospiediet taustiņu „on/off”.
Tvaika vai atkaļķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša	Piepildiet ūdens tvertni.
	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Atkaļķošana bloķē režīmus ar tvaiku	Veiciet atkaļķošanu
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce aicina veikt skalošanu	Atkaļķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkaļķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkaļķošanu Pārbaudiet iestatīto ūdens cietības līmeni un, ja nepieciešams, pielāgojiet to.
Taustiņi mirgo	Tā ir parasta parādība, kondensātam nokļūstot aiz vadības paneļa	Tiklīdz kondensāts iztvaiko, tie vairs nemirgo
Gatavošanas nodalījums nesilst un displejā redzams "Ieslēgts Demo režīms"	Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā	Izslēdziet drošinātāju kastē uzstādīto drošinātāju un atkal ieslēdziet to pēc apm. 10 sekundēm. Ieslēdziet ierīci un izvēlieties iestatījumu "Demo režīms izslēgts".
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Ūdens tvertne nav nofiksējusies	Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
	Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vajlgas un tvertne vairs nav noblīveta.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Panelis neatveras 	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs.
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. Ja nepieciešams, iztukšojiet ūdens tvertni: atveriet ierīces durvis, ar pirkstiem satveriet paneli apakšpusē labajā un kreisajā pusē un izvelciet to.

Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 30. 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.

Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.

Izvēlētajam ēdienam vai karsēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.

Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.

Pārsniegts maksimālais darbības ilgums

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

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

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

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

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

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

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

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

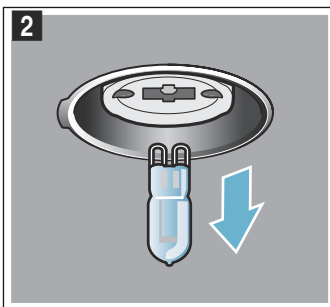
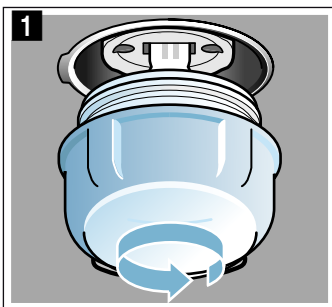
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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



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

Stikla pārsegs

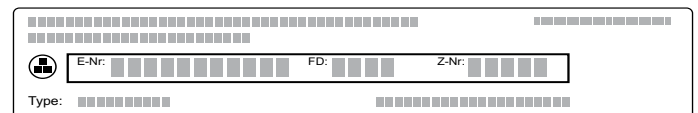
Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

Servisa dienests

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

E numurs un FD numurs

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



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

E nr.

FD nr.

Klientu apkalpošanas dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Ēdieni

Ar darbības režīmu "Ēdieni" var pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce lielāko daļu iestatījumu izvēlas patstāvīgi.

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 rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un gatavošanas trauka veida. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā.
- Ierīce jūsu vietā izvēlēsies piemērotāko karsēšanas veidu un laiku un temperatūras iestatījumus. Iespējams, jums būs jānorāda svārs. Iestatīt svāru ārpus paredzētās svāra robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūras izvēli pārņem ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, lai tiktu izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas līmeni vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts displejā uz īsu brīdi pēc uzsākšanas. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās.

Papildtvaika funkcija

Dažu ēdienu gatavošanas laikā automātiski tiek aktivizēta tvaika funkcija. Vispārīgus norādījumus par tvaika funkcijas lietošanu atradīsiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 17. lappusē

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Ēdiena izvēle

Tabulā tālāk aprakstītas piemērotās iestatījumu vērtības nosauktajiem ēdieniem.

Ēdieni
Biskvīta torte
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris
Kviešu maize, kviešu un rudzu maize uz cepamās plāts
Baltmaize uz cepamās plāts
Pitas maize
Raudzēta rudzu un kviešu maize četrstūra veidnē
Vista bez pildījuma
Vistas gaļas gabali

Ēdieni
Pile bez pildījuma
Cūkas kakla daļas cepetis bez kaula
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķīgu garoziņu, piem., pleca daļas gabals
Angļu rostbīfs
Rostbīfs, vidēji cepts
Teļa gaļas cepetis, cauraudzis
Teļa krūtiņa, pildīta
Jēra stilbs bez kauliem, pilnīgi izcepts
Maltās gaļas cepetis no svaigas maltās gaļas
Zivs, nesadalīta
Sautētas zivs filejas
Gatavu ēdienu sildīšana

Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētajam ēdiena iestatīšanai. Spiediet vienmēr bultiņu >.

1. Nospiediet taustiņu „menu” (izvēlne).
2. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties „Ēdieni”.
3. Nospiediet bultiņu >. Parādās pirmais ēdiens ar piedāvāto svāru.
4. Ar grozāmo slēdzi izvēlieties ēdiena.
5. Nospiediet bultiņu >.
6. Ar grozāmo slēdzi iestatiet svāru.
7. Nospiediet bultiņu >. **Norādījums:** Jūs saņemsit informāciju par ievietošanas augstumu, traukiem utt.
8. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētajam ēdiena iestatīšanai. Spiediet vienmēr bultiņu >.

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

Iestatīšanas pabeigšana

Atskan signāls. 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.”. Tiek piedāvāts gatavošanas ilgums, kuru jūs varat 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" 15. 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 nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nedaudz. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēsties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Silikona veidnes

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

Ja tomēr vēlaties izmantot silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādes un receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādes var atšķirties.

Gatavošanai ar papildtvaika funkciju silikona veidnes nav piemērotas.

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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




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

piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns uzkaršēšanas.

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























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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kūkas veidnēs						
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	50-70
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-160	1	50-70
Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	-	60-80
Kēkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	2		160-180	-	40-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		160-180	-	20-30
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	2		150-160	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3		170-190	-	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3		190-210	-	25-40
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3		200-220	1	30-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	-	50-70
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3		150-170*	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	2		150-160	1	20-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kūkas uz plāts						
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	-	20-40
* Iepriekš uzkaršējiet						
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3		160-170	1	30-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	-	30-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-190	-	25-35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	-	35-45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	-	55-65
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3		200-210	-	50-60
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	-	15-20
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-160	1	20-30
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	-	30-40
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2		160-170	-	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2		150-160	2	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-200*	-	8-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-200*	1	10-15
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	2		150-170	-	45-60
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	3		140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-210	-	55-65
Strūdele, salda	Universālā panna	2		170-180	2	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	-	35-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180-200	1	35-45
Smalkmaizītes						
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160**	-	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140**	-	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170-190	-	15-20
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		150-160	1	25-35
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1		160-180*	-	15-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	-	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	2	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190*	-	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*	1	15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos	4 režģi	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220	-	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*	1	25-35

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	35-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	-	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	1	25-35
Plāceņi						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	-	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140**	-	35-55
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	-	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	-	15-30
Plāceņi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	-	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	-	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	25-45
Mandeļu bezē cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		90-110	-	30-45
* Iepriekš uzkaršējiet						
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Padomi cepšanai

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

Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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






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

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

Uzmanību!
























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

Izmantotais karsēšanas veids

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






Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

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

* Iepriekš uzkaršējiet

** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	3		180-200	-	1	20-25
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	2		160-170	-	-	10-20
Graudziņi							
Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		190-210	-	-	10-15
Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		230-250	-	-	10-15
Graudziņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarsēt)	Režģis	5		-	3	-	4-6
* Iepriekš uzkarsējiet							
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma							

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst. Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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





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

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

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





















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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Pica						
Svaiga pica	Cepamā plāts	3		200-220	-	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2		220-230	-	20-30
Pica, atdzesēta**	Režģis	3		-	-	-
Pica, saldēta						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.**	Režģis	3		-	-	-
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.**	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	-	20-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.**	Režģis	3		-	-	-
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	-	20-30
Bagetes pica**	Režģis	3		-	-	-
Mazās picas**	Universālā panna	3		-	-	-
Mazās picas, Ø7 cm, 4 līmeņi	4 režģi	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantā kūka un sāļais pīrāgs						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	3		190-210	-	30-40
Picas	Universālā panna	3		260-280*	-	10-15
Picas	Universālā panna	2		200-220*	2	15-25
Pītāgi	Sacepumu veidne	2		190-200	-	30-45
Pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	-	30-45
Pīrādziņi	Universālā panna	2		170-190	2	30-40
Bureks	Universālā panna	1		200-220*	-	20-30
* iepriekš uzkaršēt						
** Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma						

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Lietojiet norādītos ievietošanas augstumus.

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

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā pannā

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

Trauki

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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






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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāni 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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Sacepumi & suflē	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	-	30-50
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		150-170	2	40-50
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	2		170-190	-	40-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		170-180	2	35-45
Lazanja, saldēta, 400 g*	Režģis	2		-	-	-
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	2		180-190	2	40-50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-190	-	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-170	3	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-170	-	60-80
Suflē	Sacepumu veidne	2		160-180*	-	35-45

* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Sacepumi & suflē	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Suflē	Sacepumu veidne	2		170-180	2	30-40
Suflē	Porciju veidnes	2		170-190	-	65-75

* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Putnu gaļa

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

Cepšana uz restītēm

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

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

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

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

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Norādījumi

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Tabulā atrodamas piedāvātās svara vienības 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.

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






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

Padomi

- Gatavojot pīli 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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cālis							
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	2		190-210	-	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	4		-	3*	-	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	-	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		200-220	-	2	30-45
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		-	-	-	-
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		200-220	-	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		180-200	-	2	65-75
Pīle un zoss							
Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		230-250	-	-	25-30
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		220-240	-	2	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2		160-180	-	-	120-150
Zoss, 3 kg	Režģis	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	3		190-200	-	2	45-55
Titars							
Jauns titars, 2,5 kg	Režģis	2		180-200	-	-	70-90
Jauns titars, 2,5 kg	Režģis	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Titara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240-260	-	-	80-100
Titara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		180-200	-	-	80-100
Titara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		170-180	-	2	80-100

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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

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

Cepšana uz restītēm

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

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

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

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir

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

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

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

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

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

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

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Cepeši nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. 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 apt 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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





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

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

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






















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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cūkgaļa							
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	-	110-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	-	-	130-140
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	-	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	-	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	3		210-220*	-	1	25-30
Žāveta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu)	Trauks ar vāku	2		210-230	-	-	70-90
Žāveta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	2		160-170	-	1	70-80
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	5		-	2	-	16-20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšēja uzkaršēšana)	Režģis	5		-	3*	-	8-12
Liellopu gaļa							
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	2		210-220	-	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	50-60
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	-	-	130-160
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	-	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	65-80
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts (iepriekš neuzkaršējiet)	Režģis	3		-	3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		-	3	-	25-30
* Iepriekš uzkaršējiet							
** Bez apgrīšanas							

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Teļa gaļa							
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		160-170	-	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	90-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-210	-	-	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	100-120
Jēra gaļa							
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-190	-	-	50-80
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	-	1	80-90
Jēra mugura ar kauliem**	Režģis	2		180-190	-	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem**	Bez vāka	3		200-210*	-	1	25-30
Jēra gaļas karbonāde	Režģis	3		-	3	-	12-16
Desiņas							
Grilētas desiņas	Režģis	4		-	3	-	10-15
Gaļas ēdieni							
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		170-180	-	-	60-70
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	-	1	70-80
* Iepriekš uzkaršējiet							
** Bez apgrīšanas							

Padomi cept un sautējot

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

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Zivs nav jāgroza.

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

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 cepeškrāsnī 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 loksnī atbilstīgā izmērā.










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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Zivis							
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		170-190	-	-	20-30
Vesela cepta zivs, 300 g, piem., forele	Universālā panna	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 g, piem., lasis	Režģis	2		170-190	-	-	30-40
Zivs fileja							
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	4		-	1*	-	15-25
Zivs karbonādes							
Zivs karbonāde, 3 cm bieža**	Režģis	4		-	3	-	10-20
Zivs, saldēta							
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	2		210-230	-	-	20-30
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		200-220	-	-	45-60
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	2		200-220	-	1	35-45
Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	3		200-220	-	-	20-30
* iepriekš uzkarstēt							
** zem tā 2. līmeņi ievietojiet universālo pannu							

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Dārzeņu ēdieni							
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	5		-	3	-	10-15
Kartupeļi							
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	-	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		180-190	-	1	40-50
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti							
Kartupeļu pankūkas*	Universālā panna	3		-	-	-	-
Pildīti kartupeļi*	Universālā panna	3		-	-	-	-
Kroketes*	Universālā panna	3		-	-	-	-
frī kartupeļi*	Universālā panna	3		-	-	-	-
frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	-	30-40

* Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Mīklas raudzēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		35-40	5-6

Ekonomiskie karsēšanas veidi

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

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

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs



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

























Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	110-130
Zivis					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	2		190-210	15-25

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

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

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.


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

















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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

■  Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas il- gums minū- tēs	Temperatū- ra (°C)	Ilgums minūtēs
Putnu gaļa						
Pīles krūtiņa, 400 g	Bez vāka	2		6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g	Bez vāka	2		5-7	90*	30-60
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Bez vāka	2		8-10	90*	150-210
Cūkgaļa						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Cūkgaļas fileja, vesela	Bez vāka	2		6-8	80*	90-120
Cūkgaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		5-7	80*	90-120
Liellopu gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		8-10	80*	210-270
Liellopu gaļas fileja, vesela, 1 kg	Bez vāka	2		4-6	80*	150-210
Rostbīfs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	2		6-8	80*	210-270
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2		5-7	80*	30-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Teļa gaļas cepetis, 10-15 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		8-10	80*	210-240
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	2		5-7	80*	120-150
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		5-7	80*	45-90
Jēra gaļa						
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2		5-7	80*	120-180
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	2		6-8	80*	180-240
* iepriekš uzkarsēt						

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 griezuma vieta būtu vērsta uz augšu. Raugieties, lai augļi un arī sēnes uz restītēm neapuļas cits uz cita.

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

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

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

- 1 restītes: 3. līmenis.

- 2 restītes: 3+1 līmenis.


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





Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

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

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

Konservēšanas traukos ar augļiem iepildiet karstu

cukura šķīdumu bez putām (1 litra burkai apm. 400 ml). Litrā ūdens izšķīdiniet:

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārtu 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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

Izstrādājumu raudzēšana


Ievietojiet cepumus tabulā norādītajā līmenī.

Pirms cepšanas izslaukiet mitrumu no gatavošanas nodalījuma.







Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Mīklas raudzēšana

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Rauga mīkla, saldo						
Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-45
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Trekna mīkla, piem., Panettone	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	40-45	40-90
	Veidne uz režģa	2		Izstrādājumu raudzēšana	40-45	30-60
Rauga mīkla, pikanta						
piem., picai	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	20-30
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-15

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Maizes mīkla						
Baltmaize	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	25-40
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Smalkmaizītes	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25

Atkausēšana




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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Sildīšana

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

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

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


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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

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

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

Ieteicamie iestatījumi












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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Sildīšana

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Dārzeni, atdzesēti					
1 kg	Bez vāka	2		120-130	15-25
250 g	Bez vāka	2		120-130	5-15
Ēdieni, atdzesēti					
Porcionēts ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Bez vāka	2		120-130	15-25
Zupa, sautējums, 400 ml	Bez vāka	2		120-130	10-25
Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Bez vāka	2		120-130	8-25
Sacepumi, piem., lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	2		120-140	10-25
Pica, izcepta	Režģis	2		170-180*	5-15
Miklas izstrādājumi					
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		150-160*	10-20
Pastētes (Vol au vents)	Režģis	2		180*	4-10
Miklas izstrādājumi, saldēti					
Pica, izcepta	Režģis	2		170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		160-170*	10-20
* iepriekš uzkarstēt					

Siltuma saglabāšana

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

Ēdienu nepārsedziet.

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

Dažādie tvaika līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

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

Pārbaudes ēdieni

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

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

Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Kūka ar ābolu pildījumu

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

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

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




Ūdens biskvīts

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

Norādījumi


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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:


- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts



Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cepšana cepeškrāsnī						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160*	-	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140*	-	35-45
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160	1	10 - 20-25
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

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

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

siemens-home.com

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



9001242352
960831