



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Iebūvējama cepeškrāsns

CRG656B.3

[iv] Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4		Laika funkcijas	21
	Svarīgi drošības norādījumi	5		Ilguma iestatīšana	21
	Vispārīgi	5		Beigu laika iestatīšana	21
	Tvaiks	5		Taimera iestatīšana	22
	Halogēnspuldze	6		Bērnu aizsardzības sistēma	23
	Tīrīšanas funkcija	6		Ieslēgšana un izslēgšana	23
	Bojājumu iemesli	6		Pamatiestatījumi	23
	Vispārīgi	6		Pamatiestatījumu maiņa	23
	Tvaiks	7		Pamatiestatījumu saraksts	23
	Vides aizsardzība	7		Strāvas padeves pārtraukums	24
	Enerģijas taupīšana	7		Pulksteņa laika maiņa	24
	Videi nekaitīga utilizācija	8		Brīvdienas režīms	24
	Ierīces apraksts	9		Brīvdienas režīma sākšana	24
	Vadības panelis	9		Tīrīšanas līdzekļi	25
	Vadības sistēmas elementi	9		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	25
	Displejs	10		Gatavošanas telpas virsmas	26
	Režīma veidi	10		Tīrības uzturēšana	26
	Karsēšanas veidi	11		Tīrīšanas funkcija	27
	Tvaiks	12		„EcoClean”	27
	Cita informācija	12		Atkalķošana	27
	Gatavošanas telpas funkcijas	12		Statīvs	28
	Ūdens tvertne	12		Vadotņu izņemšana un ievietošana	28
	Aprīkojums	13		Ierīces durvis	29
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	13		Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	29
	Piederumu ievietošana	13		Durvju pārsega noņemšana	30
	Papildpiederumi	13		Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	30
	Pirms pirmās lietošanas reizes	14		Traucējumi. Kā rīkoties?	31
	Pirms lietošanas uzsākšanas	14		Novērsiet traucējumus pašu spēkiem	31
	Pirmā lietošanas reize	15		Maksimālais darbības režīma ilgums	32
	Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana	15		Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	33
	Ierīces lietošana	16		Stikla pārsegs	33
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	16		Klientu apkalpošanas dienests	33
	Darbības režīma startēšana	16		E numurs un FD numurs	33
	Darbības režīmu iestatīšana	16		Ēdieni	34
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	16		Norādes par iestatījumiem	34
	Ātrā uzkaršēšana	17		Ēdiena izvēle	34
	Tvaiks	17		Ēdiena iestatīšana	35
	Trokšņi	17			
	Cepšana ar tvaiku – gatavošana ar papildtvaika funkciju	17			
	Sildīšana	18			
	Raudzēšana	18			
	Ūdens tvertnes papildīšana	18			
	Pēc katra tvaicēšanas režīma	19			

	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	35
	Silikona veidnes	35
	Kūkas un cepumi	35
	Maize un smalkmaizītes	39
	Pīca, pīrāgi un sāļās kūkas	41
	Sautējumi un suflē	42
	Putnu gaļa	43
	Gaļa	45
	Zivis	48
	Dārzeni un piedevas.	50
	Jogurts	50
	Karsēšanas režīmi Eco.	51
	Akrilamīds pārtikas produktos	52
	Lēna sautēšana	53
	Žāvēšana	54
	Konservēšana	54
	Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā.	55
	Atkausēšana	56
	Sildīšana.	57
	Siltuma saglabāšana	57
	Pārbaudes ēdieni	57

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

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. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

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

Šo iekārtu ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Cepeškrāsns piederumus krāsni ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 13. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

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.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

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.

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

Halogēnspludze

Brīdinājums – Apdegumu risks!


Gatavošanas nodalījuma spuldzes stipri sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas pastāv apdegumu risks. Nepieskarieties stikla pārsegam. Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

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.

Tīrīšanas funkcija

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

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

Tvaiks

Uzmanību!

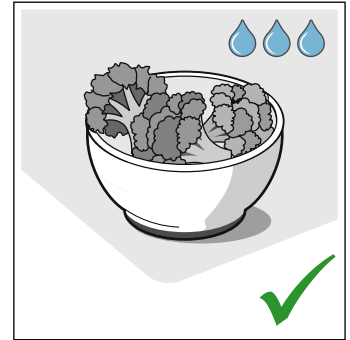
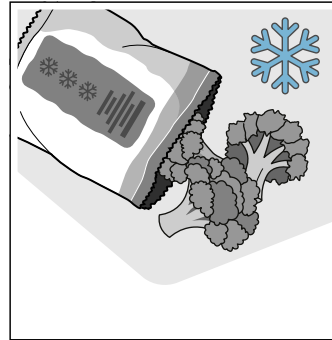
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiet traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Pilošs šķidrums: tvaicējot perforētos traukus, zem tiem vienmēr palieciet pannu, universālo pannu vai neperforētu trauku. Tajos sakrāsies pilošais šķidrums.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt sūkņa bojājumu. Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.
- Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- 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

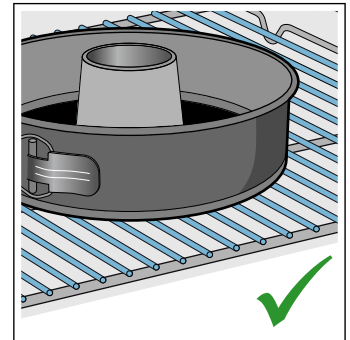
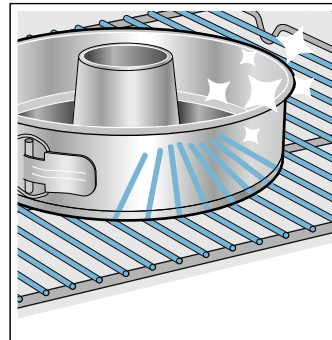
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

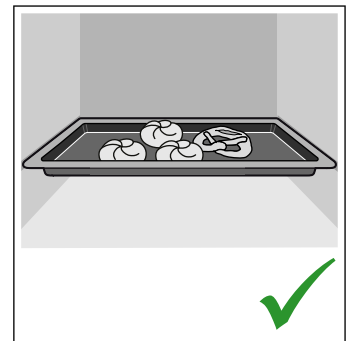
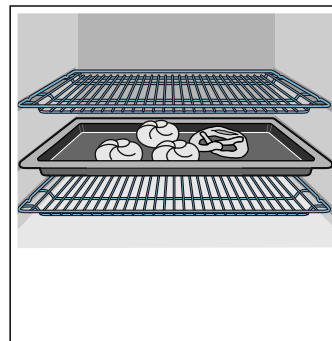
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



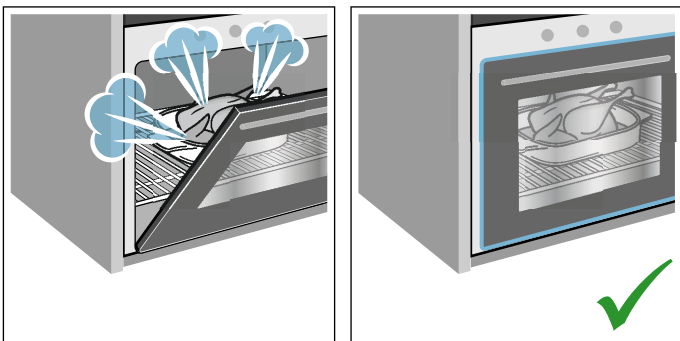
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



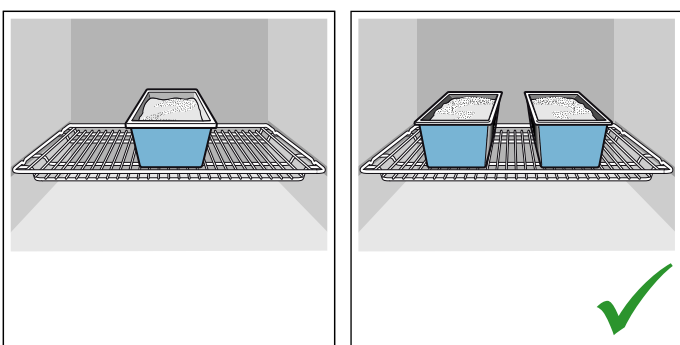
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami 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 pabeigt gatavot ar atlikušo siltumu.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

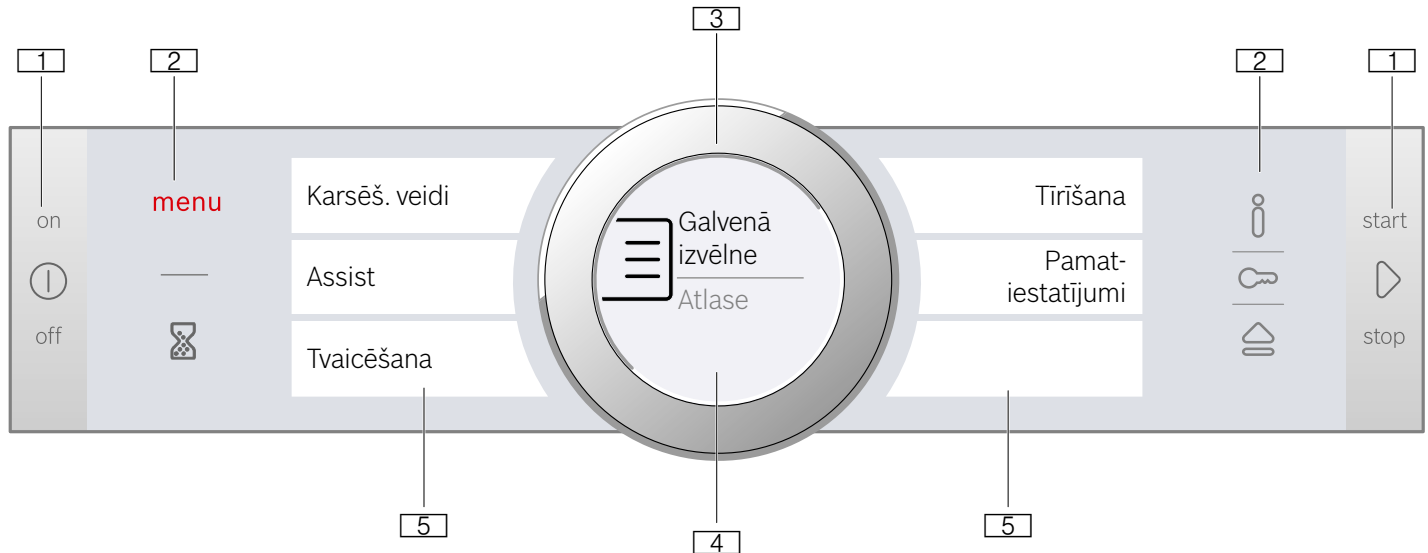


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



- 1 Taustiņi**
Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu ierīcēm bez nerūsošā tērauda priekšpusē abiem skārienjutīgajiem taustiņiem spiediena punkta nav.
- 2 Skārienjutīgie taustiņi**
Zem skārienjutīgajiem taustiņiem ir sensori. Pieskarieties vēlamajam simbolam, lai izvēlētos funkciju.
- 3 Vadības riņķis**
Vadības riņķis ir uzstādīts tā, ka to neierobežoti var griezt uz labo vai kreiso pusi. Viegli uzspiediet uz riņķa un ar pirkstu grieziat vēlamajā virzienā.
- 4 Displejs**
Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.
- 5 Skārienjutīgā displeja lauki**
Skārienjutīgā displeja laukos redzamas pieejamās izvēles iespējas. Izvēle notiek uzreiz, pieskaroties attiecīgajam teksta laukam. Atkarībā no izvēles teksta lauki mainās.

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgā displeja laukus un vadības riņķi. Displejā parādās pašreizējie iestatījumi.








Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlnes sarakstu.

Vadības sistēmas elementi

Atsevišķi 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.

Simbols	Nozīme	
Taustiņi		
	iesl./izsl. („on/off“)	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
	Taustiņš „start/stop“	Startējiet darbības režīmu un izslēdziet vai apturiet, ilgi nospiežot (apm. 3 sekundes).
Skārienjutīgie taustiņi		
	Izvēlne	Darbības režīmu izvēlne
	Taimeris	taimera izvēle
	Informācija	Rādīt norādījumus
	Bērnu drošība	Bērnu drošības ieslēgšana un izslēgšana, ilgi nospiežot (apm. 4 sekundes)
	Atveriet paneli	Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni

Vadības riņķis

Ar vadības riņķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu skārienjutīgajā displejā, izmantojiet vadības riņķi.

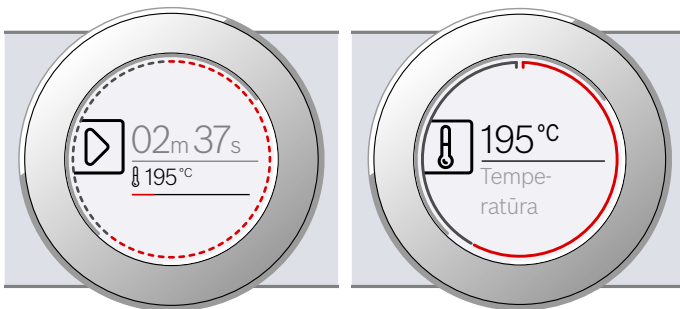
Lielākajai daļai izvēles sarakstu, sasniedzot pirmo vai pēdējo punktu, izvēles riņķis jāgriež atkal atpakaļ.

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat nolasīt ziņojumus ātri, atbilstīgi jebkurai situācijai.

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama izcelta un ar baltu fonu. Fonā esošā vērtība ir attēlota pelēkā krāsā.

Izceltie rādījumi	Izcelto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties. Pēc darbības režīma startēšanas temperatūra vai gatavošanas līmenis vienmēr redzams izcelts. Baltā līnija vienlaicīgi ir arī karsēšanas līnija un kļūst sarkana.
Palielināšana	Kamēr ar vadības riņķi maināt izcelto vērtību, būs redzams tikai šis vērtības palielinājums.



Riņķa līnija

Ārpus displeja atrodas riņķa līnija.

Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatījuma vērtības, riņķa līnija ir sadalīta visā tās garumā vai pa daļām, atbilstīgi izvēles saraksta garumam.

Darbības režīma laikā riņķa līnija piepildās sarkana ar katru sekundi. Pēc pilnas minūtes segmenti sāk piepildīties no sākuma. Atskaitot laiku, katru sekundi nodziest viens segments.

Temperatūras rādījumi

Pēc darbības režīma startēšanas displejā tiek parādīta pašreizējā gatavošanas telpas temperatūra.

Karsēšanas līnija	Kad gatavošanas telpa uzkarst, baltā līnija zem temperatūras rādījuma piepildās sarkana no kreisās uz labo pusi. Izmantojot iepriekšēju uzkaršēšanu, labākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas telpā ir, kad līnija ir pilnīgi sarkana. Atsevišķiem režīmiem, piem., grilēšanas režīmam, karsēšanas līnija piepildās uzreiz sarkana.
Atlikušā siltuma indikators	Kad ierīce ir izslēgta, riņķa līnija norāda atlikušo siltumu gatavošanas telpā. Jo zemāka temperatūra, jo tumšāka kļūst riņķa līnija, līdz tā pazūd.

Norādījums: Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

Skārienjutīgā displeja lauki

Skārienjutīgā displeja lauki darbojas gan kā rādījums, gan kā vadības elements. Tie norāda jau iestatītu funkciju vai funkciju, ko iespējams izvēlēties. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties teksta laukam.

Sānos esošā sarkanas krāsas vertikāla līnija norāda, kāda funkcija ir izvēlēta. Atbilstīgā vērtība ir redzama baltā krāsā centrēti.

Ar mazu, sarkanu bultiņu teksta lauka malā ir norādīts, kādas funkcijas iespējams pārskatīt.

Temperatūra

<Karsēš. veids
4D karstais g.

Režīma veidi

Jūsu ierīcei ir dažādi režīma veidi, kuri atvieglo darbu ar to.

Sīkāku aprakstu par tiem atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Ar lauku **menu** atvērsiet darbības režīmu izvēlni.










Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi → "Ierīces lietošana" 16. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Palīgs → "Ēdieni" 34. lappusē	Vairākiem ēdieniem jau ir ieprogrammēti piemēroti iestatījumi.
Tvaiks → "Tvaiks" 17. lappusē	Jūsu ēdienu optimālai gatavošanai ir pieejami dažādi, īpaši pielāgoti tvaicēšanas veidi.
Tīrīšana → "Tīrīšanas funkcija" 27. lappusē	Tīrīšanas veikšanai ir dažādas tīrīšanas funkcijas: EcoClean, atkaļķošana un žāvēšana.
Pamatiestatījumi → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr atrastu piemērotāko karsēšanas veidu, paskaidrosim to atšķirības un pielietojumu.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz atpazīt.

Pie ļoti augstām temperatūrām ierīce pēc ilgāka perioda samazina temperatūru.



Karsēšanas veids	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 telpā.
 Augšējā/apakšējā karsēšana	30–300 °C	Standarta cepšanai un cepšanai vienā līmenī. Piemērots kūkām ar sulīgu garnējumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Karstā gaisa Eco režīms	30–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-275 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Eco karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
 Grilēšana ar cirkulējošo gaisu	30–300 °C	Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Grilēšana, liels apjoms	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Tievu steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
 Grilēšana, neliels daudzums	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst vidējā virsma.
 Picas gatavošana	30–275 °C	Picu un ēdienu gatavošanai, kad nepieciešams liels siltuma daudzums no apakšpusēs. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Viegli apceptu un mīkstu gaļas gabalu lēna un maiga sautēšana atvērtā traukā. Zemas temperatūras karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Apakšējā karsēšana	30–250 °C	Gatavošana ūdens peldē un turpināta gatavošana. Karstums plūst no apakšas.
 Kausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu maigai atkausēšanai.
 Siltuma saglabāšana	60–100 °C	Pagatavotu ēdienu siltuma saglabāšanai.
 Trauku iepriekšēja uzkaršēšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.

Ieteiktā vērtība

Katram karsēšanas veidam ierīce piedāvā temperatūru vai režīmu. To iespējams uzstādīt vai mainīt attiecīgajā darbības režīmā.

Tvaiks

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

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
 Sildīšana	80-180 °C	Gatavajām maltītēm un mīklas izstrādājumiem. Pagatavotais ēdiens tiek saudzīgi uzsildīts. Pateicoties tvaikam, ēdieni nesakalst.
 Raudzēšana	30-50 °C	Rauga mīklas un ierauga gatavošanai Mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virsējā kārtā nesakalst.

Cita informācija

Ierīce vairākumā gadījumu piedāvā norādes un citu informāciju par jūsu tikko veikto darbību.

Nospiediet uz **i**. Norāde būs redzama displejā dažas sekundes. Lai apskatītu garākas norādes, izmantojiet vadības rīņķi.

Dažas norādes parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, aicinājums vai brīdinājums.

Gatavošanas telpas funkcijas

Funkcijas gatavošanas telpā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas telpa ir gandrīz pilnībā izgaismota un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

Ja atverat ierīces durvis darbības režīma laikā, tas tiek pārtraukts. Pēc durvju aizvēršanas darbības režīms turpinās.

Gatavošanas telpas apgaismojums

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

Startējot lielāko daļu no darbības režīmiem, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Norādījums: Pamatstatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas telpas apgaismojums darbības režīma laikā neieslēdzas. → "Pamatstatījumi" 23. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

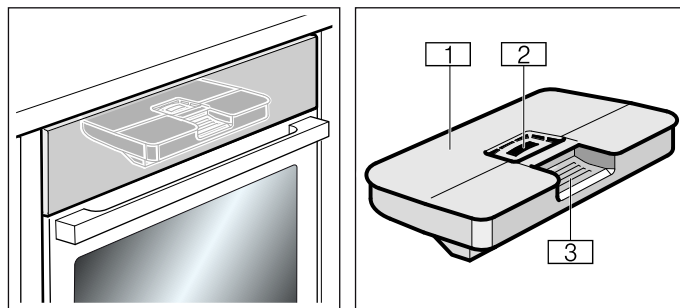
Neaizsedziet ventilācijas atveres! Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas telpa ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators.

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatstatījumos.
→ "Pamatstatījumi" 23. 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 sasaldētiem ēdieniem.



Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.

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

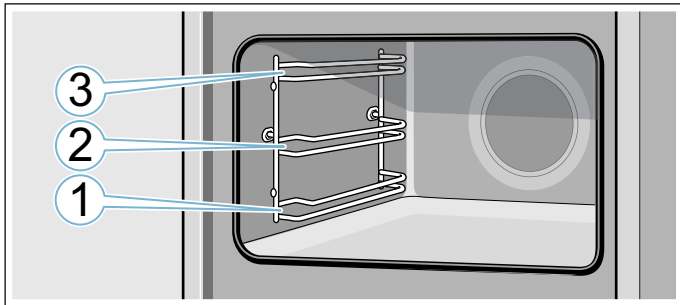
Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti Jūsu ierīcei.

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

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

Piederumu ievietošana

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



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

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

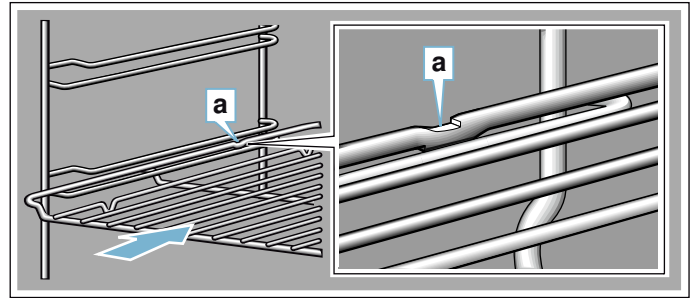
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

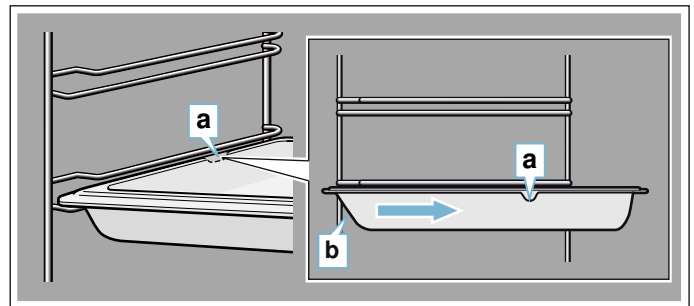
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojiet, lai aizturis **a** atrodas 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 vērsta pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna.

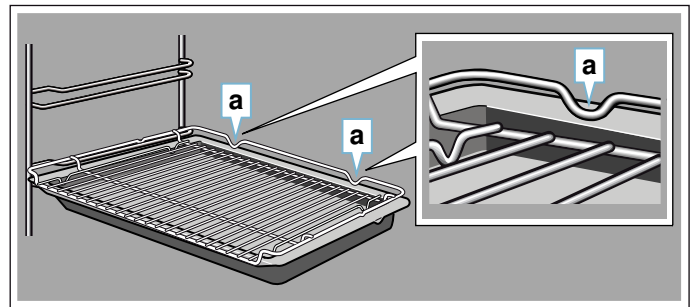


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 33. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Universālā panna

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

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai. Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

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

Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu

Plātsmaizēm un cepumiem. Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela daudzuma ēdienu pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

Grila plāts

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

Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni. Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks (5,1 litri)

Sautējumiem un sacepumiem. Īpaši piemērots darbības režīmam "Ēdieni".

Stikla bļoda

Lieliem cepešiem, sulīgām kūkām un sacepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

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

Dekoratīvās līstes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.



Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirms lietošanas uzsākšanas

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

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

Uzmanību!

- Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.
- Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Neskatoties uz uzpildītu ūdens tvertni, iekārta turpina padevi, vai darbība ar tvaiku tiek pēc apm. 2 minūtēm pārtraukta. Nepieciešamības gadījumā samaisiet filtrētu vai demineralizētu ūdeni ar izlietu minerālūdeni bez ogļskābās gāzes attiecībā 1 pret 1.

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	Iestatīšana
0	00: mīkstināts
1 (līdz 1,3 mmol/l)	01: mīksts
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02: vidējs
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03: ciets
4 (vairāk par 3,8 mmol/l)	04: ļoti ciets

Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzami paziņojumi.

Norādījums: Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos. → *"Pamatiestatījumi" 23. lappusē*

Valodas iestatīšana

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

1. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo valodu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet uz nākamā teksta lauka. Parādās nākamais iestatījums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.
2. Ar vadības riņķi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet uz nākamā teksta lauka. Parādās nākamais iestatījums.

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Sākotnējais ūdens cietības līmeņa iestatījums ir "ļoti ciets".

1. Ar vadības riņķi iestatiet ūdens cietības līmeni.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet uz teksta lauka „Pabeigt iestatīšanu”.

Displejā parādās norādījums, ka pirmās lietošanas reizes iestatījumi ir pabeigti.

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

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

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

Lai novērstu jaunai iekārtai raksturīgo smārdu, uzkaršējiet tukšu, aizvērtu gatavošanas nodalījumu.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas telpas.
2. Raugiet, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu iepakojuma atlikumu, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmīti.
3. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” ①.
5. Piepildiet ūdens tvertni. → *"Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē*

6. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un tvaika padevi un startējiet ierīces darbību. → *"Cepšana ar tvaiku – gatavošana ar papildtvaika funkciju" 17. lappusē*

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	4D karstais gaiss ② ar tvaika padevi, pakāpe 03 (spēcīga)
Temperatūra	maksimāli
Ilgums	1 stunda

7. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
8. Kad pagājis ievadītais ilgums, izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off" ①.
9. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
10. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
11. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu. → *"Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē*

Piederumu tīrīšana

Tīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un skalošanas drāniņu vai mīkstu suku.

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

Norādījums: Bērnu drošību un taimeri var iestatīt arī, ja tā nav ieslēgta. Noteikti paziņojumi un rādījumi, piem., atlikušais siltums gatavošanas telpā, ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

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

Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek ieslēgta.

Displejā parādās „Bosch” logotips un pēc tam karsēšanas veidu izvēles saraksts.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, kāds darbības režīms parādās pēc ieslēgšanas.
→ *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*

Ierīces izslēgšana


Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek izslēgta.

Tajā brīdī aktīvās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks vai paliekošā siltuma indikators.


Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jārāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.
→ *“Pamatiestatījumi” 23. lappusē*


Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop” .

Pēc startēšanas displejā papildus iestatījumiem būs redzams arī pulksteņa laiks. Parādās arī riņķa līnija un karsēšanas līnija.

Darbības režīma apturēšana

Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu var pārtraukt un arī atsākt darbību.

Ja turat taustiņu „start/stop”  apm. 3 sekundes nospiešu, darbības režīms tiks izslēgts un visi iestatījumi atiestatīti.


Norādījums: Pēc darbības pārtraukšanas vai atcelšanas dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms.


Ja vēlaties iestatīt citu darbības veidu, izmantojiet izvēlni. Sīkāku aprakstu par katru darbības režīmu atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Palīdz arī

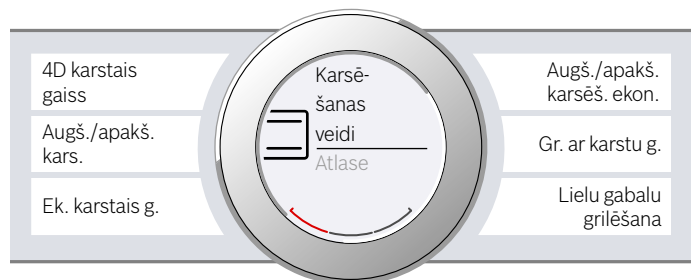
1. Nospiediet uz attiecīgā teksta lauka. Funkcija ir redzama centrēti.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo teksta lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Ierīce sāk darbības režīmu.

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

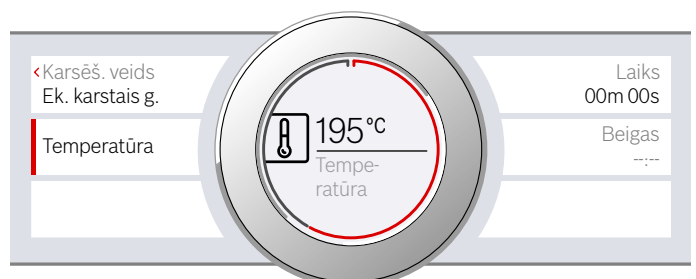
Ja nav izvēlēts karsēšanas veids, nospiediet izvēlnē uz teksta lauka „Karsēšanas veidi”. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.


Piemērs attēlā: Ekonomiskais karstā gaisa režīms , 195 °C.

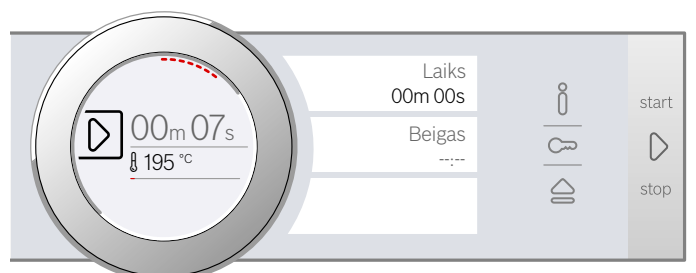
1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Vai ar vadības riņķi pārskatiet izvēles sarakstu.



2. Temperatūra ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.



3. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek.



Ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku. → *"Laika funkcijas" 21. lappusē*

Mainīt

Pēc sākšanas temperatūra redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, temperatūra tiek mainīta un iestatīta.



Lai mainītu karsēšanas veidu, pirms tam ar taustiņu „start/stop” ▷ pārtrauciet darbības režīmu un nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida teksta lauka. Parādās izvēles saraksts. Nospiediet uz vēlamā karsēšanas veida. Displejā attiecīgi parādās piedāvātā temperatūra.

Norādījums: Kad nomaināt karsēšanas veidu, arī pārējie iestatījumi tiek atiestatīti.

Ātrā uzkarsēšana

Ar ātro uzkarsēšanu iespējams saīsināt uzkarsēšanas ilgumu dažiem karsēšanas veidiem.

Ātrajai uzkarsēšanai piemērotie karsēšanas veidi:

-  4D karstais gaiss
-  augšējā/apakšējā karsēšana

Lai ēdiens izceptos vienmērīgi, ievietojiet to gatavošanas telpā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.

Iestatīšana

Raugieties, lai karsēšanas veids būtu piemērots un iestatītā temperatūra ir vismaz 100 °C. Citādi ātro uzkarsēšanu nevar ieslēgt.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Ātrā uzkarsēšana”. Teksta laukā redzams „iesl.”. Displejā parādās norāde apstiprināt.

Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Teksta laukā redzams „izsl.”. Ievietojiet ēdienu gatavošanas telpā.

Norādījums: Laika funkcija gatavošanas laikam ieslēdzas reizē ar ātro uzkarsēšanu. Gatavošanas laiku iestatiet tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.

Pārtraukšana

Lai pārtrauktu ātro uzkarsēšanu, vēlreiz nospiediet uz teksta lauka „ātrā uzkarsēšana”. Teksta laukā redzams „izsl.”.

Tvaiks

Dažos karsēšanas veidos var pagatavot ēdienu, papildus izmantojot tvaiku. Bez tam, Jūsu rīcībā ir karsēšanas veidi "Rūgšanas līmenis" 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.

Troksņi

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 troksņi.

Cepšana ar tvaiku – gatavošana ar papildtvaika funkciju

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

Jūsu produkta ieguvumi:

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

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





Tvaika intensitāte

Tvaika padevei pieejamas dažādas intensitātes:

Intensitāte	Līmenis
zems	01
vidējs	02
intensīvs	03

Piemēroti karsēšanas veidi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

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

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
3. Nospiediet uz teksta lauka "Tvaika padeve".
Displejā redzams tvaicēšanas līmenis baltā krāsā centrēti.
4. Ar vadības riņķi iestatiet tvaicēšanas līmeni.
5. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷.
Ierīce sāk karsēt.

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

Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu tvaicēšanas līmeni, nospiediet uz teksta lauka "Tvaicēšanas līmenis". Tvaicēšanas līmenis redzams izcelts, un to var mainīt ar vadības riņķi. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Ja vēlaties pārtraukt papildtvaika funkciju, iestatiet "Tvaika padevi" uz "0".

Norādījums: Darbība turpinās bez tvaika padeves.

Sildīšana

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

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

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Nospiediet uz lauka **menu**.
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
3. Nospiediet uz teksta lauka "Tvaiks".
4. Nospiediet uz teksta lauka "Sildīšana".
Temperatūra redzama centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz teksta lauka "Ilgums" un iestatiet režīma ilgumu.
Norādījums: Tvaika karsēšanas veidiem vienmēr nepieciešams noteikt ilgumu.
7. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷.
Ierīce sāk karsēt.

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

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

Mainīšana

Iestatījumus varat mainīt, kā ierasts.

Lai mainītu temperatūru vai gatavošanas ilgumu, nospiediet uz attiecīgā teksta lauka un ar vadības riņķi mainiet vērtības. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Lai mainītu karsēšanas veidu, vispirms ar taustiņu „start/stop” ▷ pārtrauciet darbības režīmu.

Raudzēšana

Izmantojot karsēšanas veidu "Raudzēšana" ☒ rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst.

Lai izvēlētos atbilstošo iestatījumu, izmantojiet tabulu datus. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 35. lappusē

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

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
Norādījums: Ieslēdziet raudzēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).
2. Nospiediet uz lauka **menu**.
3. Nospiediet uz teksta lauka "Tvaiks".
4. Nospiediet uz teksta lauka "Raudzēšana".
Temperatūra redzama centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz teksta lauka "Ilgums" un iestatiet režīma ilgumu.
Norādījums: Tvaika karsēšanas veidiem vienmēr nepieciešams noteikt ilgumu.
7. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷.
Ierīce sāk karsēt.

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

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

Mainīšana

Iestatījumus varat mainīt, kā ierasts.

Lai mainītu temperatūru vai gatavošanas ilgumu, nospiediet uz attiecīgā teksta lauka un ar vadības riņķi mainiet vērtības. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Lai mainītu karsēšanas veidu, vispirms ar taustiņu „start/stop” ▷ pārtrauciet darbības režīmu.

Ūdens tvertnes piepildīšana

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

Pārliedzinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē

⚠ Bīdīnājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

⚠ Brīdinājums – Adegumu 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 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.


Uzmanību!

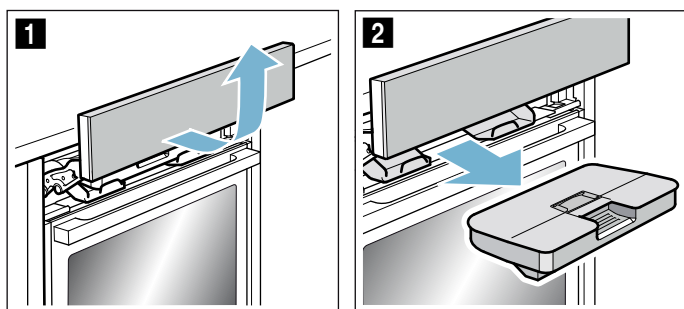
Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Neskatoties uz uzpildītu ūdens tvertni, iekārta turpina padevi, vai darbība ar tvaiku tiek pēc apm. 2 minūtēm pārtraukta.

Nepieciešamības gadījumā samaisiet filtrētu vai demineralizētu ūdeni ar izlietu minerālūdeni bez ogļskābās gāzes attiecībā 1 pret 1.

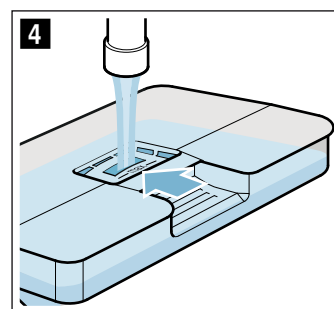
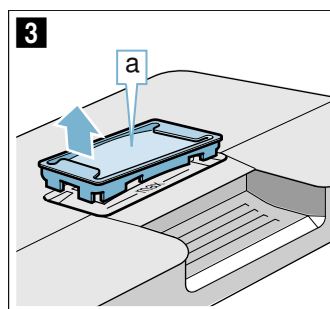
Norādījumi

- 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.

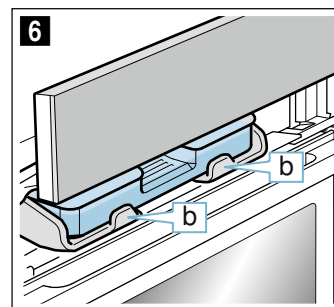
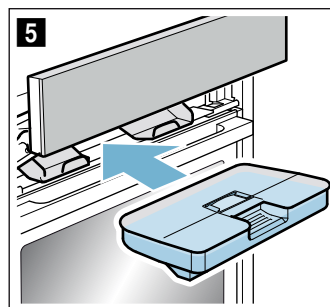
1. Pieskarieties laukam . Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdīet uz augšu, līdz tas nofiksējas (**1.** attēls).
3. Paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (**2.** attēls).



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



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



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

Uzpildiet ūdens tvertni**Norādījumi**

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

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

Pēc katra tvaicēšanas režīma**⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!**

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

⚠ Brīdinājums – Adegumu 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 atsūknhēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek

mitrums. Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, varat izmantot vai nu darbības režīmu "Žāvēšana", vai izžāvēt gatavošanas nodalījumu manuāli.

Norādījumi

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

Ūdens tvertnes iztukšošana

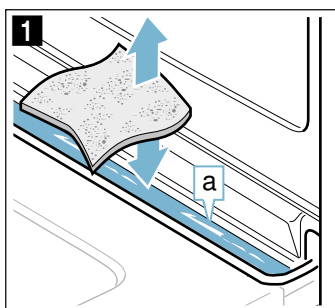
Uzmanību!

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

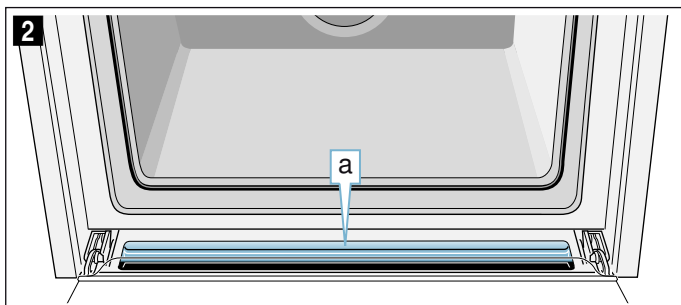
1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni.
3. Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ar atvērtu vāciņu.
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. Uzmanīgi saslauciet un uzsūciet ūdeni no pilienu krātuves **a** ar sūkļdrānu (**1.** att.).



Pilienu krātuve **a** atrodas zem gatavošanas nodalījuma (**2.** att.).





Žāvēšanas uzsākšana

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

Uzmanību!

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




1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas telpā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Ja nepieciešams, ar taustiņu „on/off”  ieslēdziet ierīci.
4. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
5. Nospiediet uz teksta lauka “Tīrīšana”.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Žāvēšana”. Parādās programmas ilgums. To nevar mainīt.
7. Šartējiet ar taustiņu „start/stop” . Žāvēšana tiek sākta, un pēc 10 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
8. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1-2 minūtes, lai no gatavošanas telpas iztvaiko liekais mitrums.


Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

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

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
 Gatavošanas laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
 Beigu laiks	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamajā laikā.
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām. Pēc iestatītā laika beigām ierīce automātiski neieslēdzas vai neizslēdzas.

Gatavošanas laiku un beigu laiku pēc darbības režīma iestatīšanas var apskatīt, izmantojot skārienjutīgo displeju. Taimerim ir savs lauks , un to iespējams iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu iespējams priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties kādam no laukiem vai skārienjutīgajam displejam.

Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē

Ilguma iestatīšana

Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apstādinātu darbības režīmu.

Iestatīšana

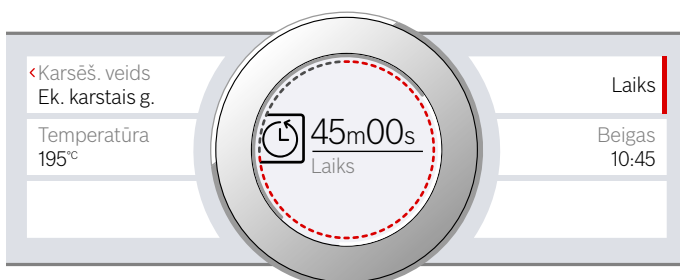
Atkarībā no tā, kurā virzienā vispirms pagriežat vadības riņķi, gatavošanas ilgumam redzamas ieteicamās vērtības: pa kreisi 10 minūtes, pa labi – 30 minūtes.


Darbības ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt pa vienas minūtes soļiem, ilgāku laiku - pa 5 minūšu soļiem.

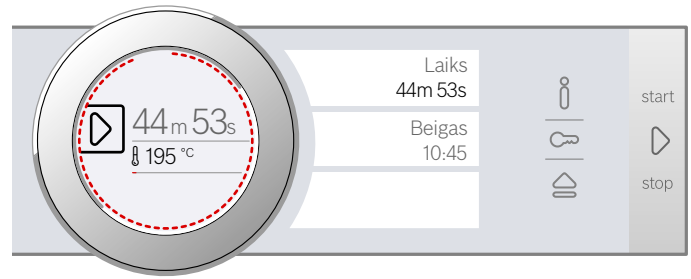
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.

Piemērs attēlā: pulksteņa laiks ir 10:00, gatavošanas ilgums 45 minūtes.

- Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
- Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „Ilgums”. Gatavošanas ilgums ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
- Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas ilgumu. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.





- Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Sākas laika skaitīšana.



Ierīce sāk karsēt.

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

Izmantojot teksta lauku „Ilgums”, varat iestatīt jaunu gatavošanas ilgumu vai ar taustiņu „start/stop”  turpināt darbības režīmu, neievadot ilgumu.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

Mainīt vai pārtraukt

Lai mainītu gatavošanas laiku, nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”. Gatavošanas laiks ir redzams centrēts, un to var mainīt ar vadības riņķi. Izmaiņas tiek uzreiz pielietotas.

Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas laiku, atiestatiet to uz nulli. Pēc izmaiņu pārņemšanas, darbības režīms turpināsies bez gatavošanas laika.

Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā beidzas gatavošanas laiks, iespējams pārcelt. Piemēram, jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā no rīta un iestatīt, ka tas būs gatavs pusdienlaikā.

Norādījumi

- Raugieties, lai pārtika neatrastos gatavošanas telpā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, kad darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Iestatīšana

Gatavošanas laika beigas var atlikt maksimāli līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

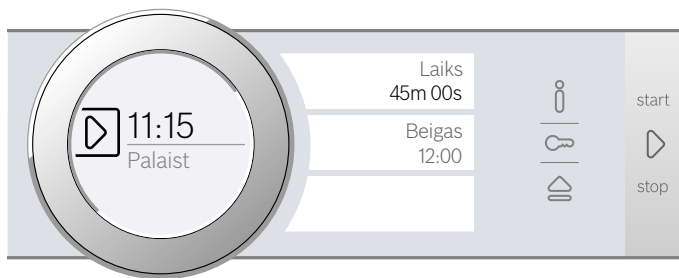
Piemērs attēlā: ir plkst.10:00, iestatītais gatavošanas ilgums ir 45 minūtes un tam jābūt gatavam tikai plkst. 12:00.

- Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
- Iestatiet režīma ilgumu.
- Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „Beigu laiks”. Aprēķinātais beigu laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.

4. Ar vadības riņķi pārceļiet beigas uz vēlāku laiku.



5. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Displejā redzams pulksteņa laiks, kad ierīce ieslēgsies.



Ierīce ir gaidīšanas režīmā. Kad ierīce ieslēdzas, displejā redzama gatavošanas ilguma atskaite.

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

Izmantojot teksta lauku „Ilgums”, varat iestatīt jaunu gatavošanas ilgumu vai ar taustiņu „start/stop” ▷ turpināt darbības režīmu, neievadot ilgumu.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off” ⓘ izslēdziet ierīci.

Mainīt vai pārtraukt

Pēc ieslēgšanās beigu laiku vairs mainīt nevar.

Ja vēlaties dzēst gatavošanas laiku un beigu laiku, pārtrauciet darbības režīmu ar taustiņu „start/stop” ▷. Darbības režīmu iespējams turpināt arī bez gatavošanas laika un beigu laika.

Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas reizē ar citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais laiks.

Iestatīšana

Taimera laiks vienmēr sākas ar minūtes vērtību nulle. Jo augstāka vērtība, jo ilgāks laiks iestatīšanas laikā. Maksimālais iestatāmais laiks ir 24 stundas.

1. Nospiediet uz lauka ⓘ. Simbols izgaismojas sarkans. Taimera laiks ir redzams displejā baltā krāsā centrēti.
2. Ar vadības riņķi iestatiet taimera laiku.
3. Startējiet ar taustiņu ⓘ.

Norādījums: Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

Taimera laiks tiek skaitīts.

Taimeris displejā ir redzams arī tad, ja ierīce ir izslēgta. Kad darbības režīms ir ieslēgts, šī režīma iestatījumi ir redzami priekšplānā. Nospiežot uz lauka ⓘ, uz dažām sekundēm tiek parādīts taimera laiks.

Kad taimera laiks ir pabeigts, atskan skaņas signāls un displejā redzama norāde. Simbols vairs nav izgaismots.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet gatavošanas laiku. Laiks ir redzams priekšplānā un ierīce automātiski izslēdzas.


Mainīšana un pārtraukšana

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet taustiņu ⓘ. Taimera laiks ir redzams centrēts un to var mainīt ar vadības riņķi.

Ja vēlaties apturēt taimeru, iestatiet taimeru atpakaļ uz sākumu. Pēc izmaiņu saglabāšanas simbols vairs neizgaismojas.

Bērnu aizsardzības sistēma

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



Vadības lauks ir nobloķēts un tajā nav iespējams mainīt iestatījumus. Ar taustiņu „on/off”  ierīci iespējams izslēgt.

Ieslēgšana un izslēgšana

Ja ierīce ir ieslēgta vai izslēgta, bērnu drošības funkciju iespējams ieslēgt vai izslēgt.

Atbilstīgi turiet lauku  apm. 4 sekundes nospiestu.

Displejā parādās norāde apstiprināt.

Ja ierīce ir ieslēgta, lauks  izgaismojas sarkans. Ja ierīce ir izslēgta, lauks  neizgaismojas.

Pamatiestatījumi


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

Pamatiestatījumu maiņa

Ierīcei jābūt ieslēgtai.


1. Nospiediet lauku **izvēlne**.
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”.
Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
3. Nospiediet vēlamā iestatījuma teksta lauku.
Sarkana līnija teksta lauka malā norāda uz izvēlēto iestatījumu.
Atbilstīgā vērtība ir redzama displejā.
4. Ja nepieciešams, ar vadības riņķi mainiet vērtību.
5. Nospiediet nākamā iestatījuma teksta lauku.
Vērtība parādās displejā, un to var mainīt, izmantojot vadības riņķi.
6. Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet ar vadības riņķi.
Lai pārskatītu, teksta laukā nospiediet „Vairāk iestatījumu”.
7. Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**.
Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
8. Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”.
Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

Pārtraukšana

Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, nospiediet uz lauka **izvēlne** un tad uz teksta lauka „nesaglabāt”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti. Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Pieejamas citas valodas
Pulksteņa laiks	Pulksteņa formāts 24 stundas
Ūdens cietība	00 (mīkstināts) 01 (mīksts) 02 (vidējs) 03 (ciets) 04 (ļoti ciets)*
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatīstatīt*
Signāla tonis	Neilgi (30 s) Vidēji ilgi (1 min) Ilgi (5 min)
Skaļums	Līmeņi 01 - 05
Taustiņu tonis	Iesl. Izsl.* (taustiņam „on/off”  tonis paliek)
Displeja spilgtums	5 dažādi līmeņi

Pulksteņa laiks	Izsl. Digitālais*
Apgaismojums	Lietošanas laikā izslēgts Lietošanas laikā ieslēgts*
Bērnu drošība	Tikai taustiņu bloķēšana* Durvju un taustiņu bloķēšana
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi* Tvaiks Palīgs
Aptumšošana naktī	Izsl.* Iesl.
Logotips	Rādījumi* Nerādīt
Ventilatora darbība tukšgaitā	Ieteicams* Minimāli
Izbīdīšanas sistēma	Nav pieejama* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) Pieejama* (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
Brīvdienas režīms	Ieslēgta Izslēgts*

* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

Norādījums: Izmaiņas valodas, taustiņu toņu un displeja spilgtuma iestatījumos tiek pārņemtas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.

Strāvas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

Tikai iestatījumi pirmajai lietošanas reizei pēc ilgāka elektroenerģijas padeves pārtraukuma jāiestata no jauna. Īsi strāvas pārtraukumi neietekmē ierīces iestatījumus.

Pulksteņa laika maiņa

Ja vēlaties nomainīt pulksteņa laiku, piemēram, pārejai no vasaras uz ziemas laiku, mainiet pamatiestatījumus. Ierīcei jābūt ieslēgtai.

1. Nospiediet lauku **izvēlne**.
Displejā parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Pamatiestatījumi”.
Skārienjutīgajā displejā parādās iestatījumi.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Pulksteņa laiks”.
Displejā parādās pareizs laiks.
4. Ar vadības riņķi mainiet pulksteņa laiku.
5. Lai apstiprinātu, nospiediet lauku **izvēlne**.
Parādās vaicājums, vai vēlaties saglabāt iestatījumus.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Saglabāt”.
Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.



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 sākšana

Pirms varam izmantot brīvdienu režīmu, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 23. lappusē
Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienu režīms ir redzams kā pēdējais karsēšanas veids.

Ierīce karsē ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Iespējams iestatīt temperatūru no 85 °C līdz 140 °C.

Jābūt izvēlētam karsēšanas veida darbības režīmam. Karsēšanas veidu izvēles saraksts parādās skārienjutīgajā displejā.

1. Nospiediet uz teksta lauka „Brīvdienu režīms”.
Piedāvātā temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo temperatūru.
3. Pirms starta nospiediet uz teksta lauka „gatavošanas laiks”.
Piedāvātā gatavošanas laika vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo gatavošanas laiku.
Norādījums: Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski, bet to nevar atcelt uz vēlāku laiku.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite. Ierīce sāk karsēt.

Kad brīvdienu režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams gatavošanas laiks 00 min 00 s.

Ar taustiņu „on/off” izslēdziet ierīci.

Norādījums: Ja jūs ierīces darbības laikā atvērsit tās durvis, darbība netiks pārtraukta.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off” izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt brīvdienu režīmu. Ar taustiņu „start/stop” darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Bīdīnājums – Apedegumu risks!

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

Zona	Tīrīšana
Ierīces ārpusē	
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar 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. Ja uz vadības paneļa nokļūst atkaļķošanas līdzeklis, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, ko nebūs iespējams notīrīt.
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

Emaljētās un pašattīrošās virsmas	Nemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un 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.

Iztvaicētāja tverne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas. Ja nepieciešams, veiciet atkaļķošanu. → "Tīrīšanas funkcija" 27. lappusē Drikt mazgāt trauku mazgājamajā 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.

Gatavošanas telpas virsmas

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

Gatavošanas telpas pamatne ir emaljēta un tai ir gluda virsma.

Emaljas virsmu tīrīšana

Tīriet gludās emaljas virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Uzmanību!

Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.

Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.

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

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

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

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

→ "Tīrīšanas funkcija" 27. lappusē

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm

virsmām, uzreiz notīriet ar ūdeni un mazgāšanas sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

Tīrības uzturēšana

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.

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

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

„EcoClean”

Ar darbības režīmu "Tīrīšanas funkcija" tiek tīrītas pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā.

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

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

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

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas.


Gatavošanas telpas pamatnes un ierīces durvju tīrīšana

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

Uzmanību!

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

Brīdinājums – Apagegumu risks!


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

Tīrīšanas funkcijas iestatīšana


Pirms iestatīt tīrīšanas funkciju, pārliecinieties, vai ir izpildīti visi sagatavošanas nosacījumi.

Tīrīšanas funkcijas ilgums ir iepriekš noteikts - 1 stunda. To nevar mainīt.

1. Nospiediet uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka "Tīrīšana".
3. Nospiediet uz teksta lauka "EcoClean".

4. Startējiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama ilguma atskaite. Uzkaršēšanas līnija tīrīšanas funkcijai netiek rādīta. Tīrīšanas funkcija sāk darbu.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.



Kad tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams režīma ilgums 00m 00s. Izslēdziet ierīci ar taustiņu "on/off" .

Beigu laika pārceļšana

Beigu laiku var pārceļt uz vēlāku laiku. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „Beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku uz vēlāku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

Pārtraukšana

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt tīrīšanas funkciju. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

Norādījums: Darbības režīma laika atskaite netiek atiestatīta. Ziņojumi par tīrīšanas funkciju parādās displejā.

Pēc tīrīšanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu izslaukiet.

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

Atkaļķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkaļķo.

Atkaļķošana sastāv no vairākiem soļiem. Higiēnas noteikumu dēļ atkaļķošanas programma jāveic pilnībā, lai ierīce būtu atkal gatava darbam. Kopumā atkaļķošana ilgst apm. 70 - 95 minūtes.

- Atkaļķojiet (apm. 55 - 70 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet pirmo skalošanu (apm. 9 - 12 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet otro skalošanu (apm. 9 - 12 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to

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

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

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 panela 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 izsūkņēts atlikušais ūdens.

1. Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.
2. Palaidiet ar taustiņu "on/off" ①.
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 uz lauka **menu**. Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
7. Nospiediet uz teksta lauka "Tīrīšana".
8. Nospiediet uz teksta lauka "Atkaļķošana". Parādās atkaļķošanas laiks. To nevar mainīt.
9. Palaidiet ar taustiņu "start/stop" ▷. Ierīce tiek atkaļķota. Displejā redzama laika atskaite. Kad laika atskaite beidzas, 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. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Ierīci skalo.
- Kad iestatītais režīma ilgums beidzas, 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. Startējiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Ierīci skalo.
- Kad iestatītais režīma ilgums beidzas, atskan signāls.

Pēc tīrīšanas

1. Atveriet paneli.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to.
3. Ar taustiņu „on/off” ① ierīci izslēdziet. Atkaļķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

Statīvs

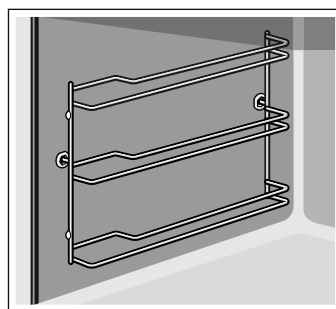
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

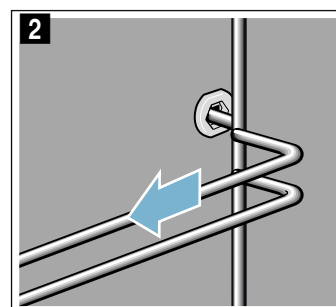
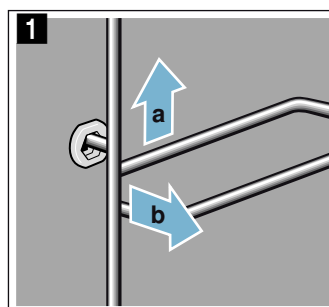
⚠ Brīdinājums – Apageumu risks!

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).

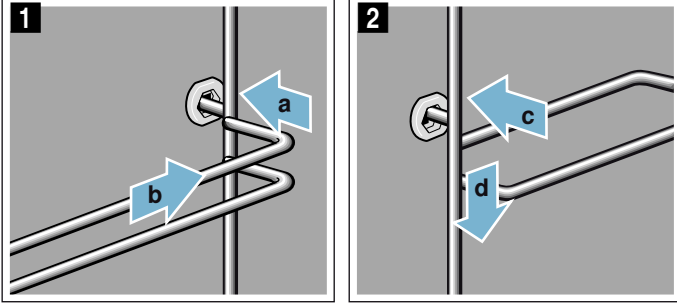


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

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

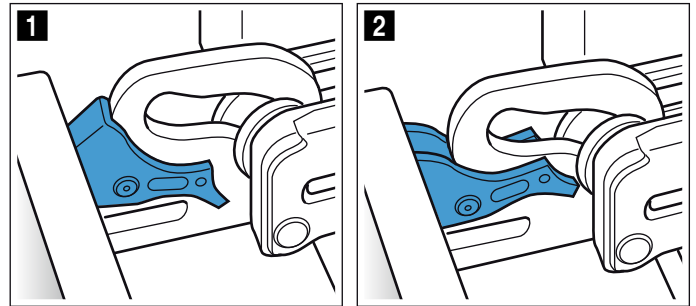
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

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.



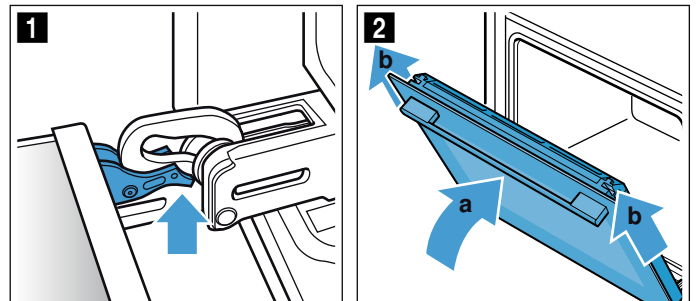
⚠ Brīdinājums

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

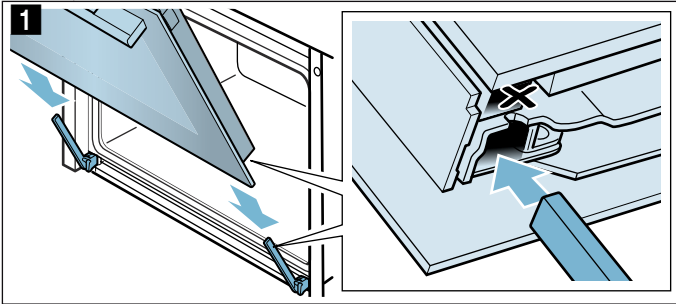
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā un spiediet ierīces virzienā.
2. Nostipriniet abas fiksēšanas sviras abās pusēs (**1** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**a**). Ar abām rokām satveriet sānus (**b**) un velciet uz augšu (**2** attēls).



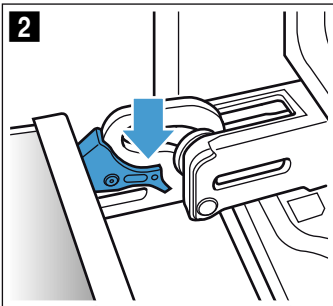
Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

1. Ieliecot ierīces durvis, pārļiecinieties, 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, pārļiecinieties, ka šarnīrus ievietojat pareizajā atvērumā.



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

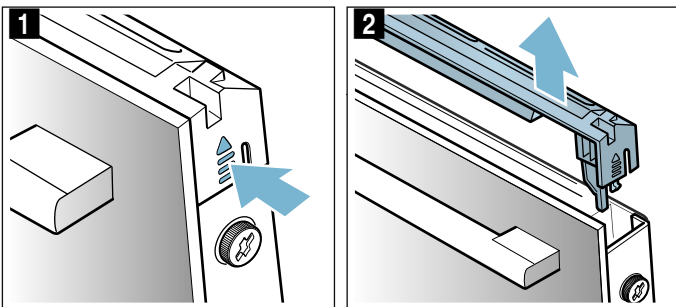


3. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju pārsega noņemšana

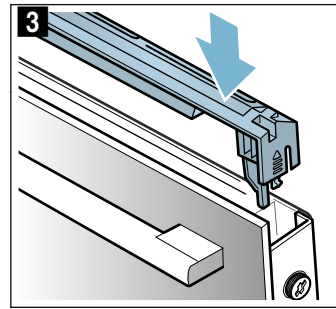
Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var iekrāsoties. Lai rūpīgi notīrītu ierīci, noņemiet pārsegu.

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).



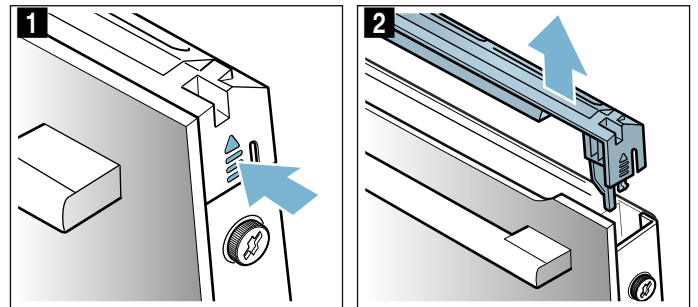
5. Aizveriet ierīces durvis.

Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

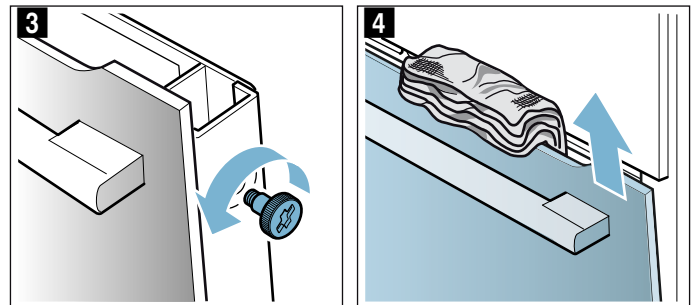
Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plākšnes.

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.



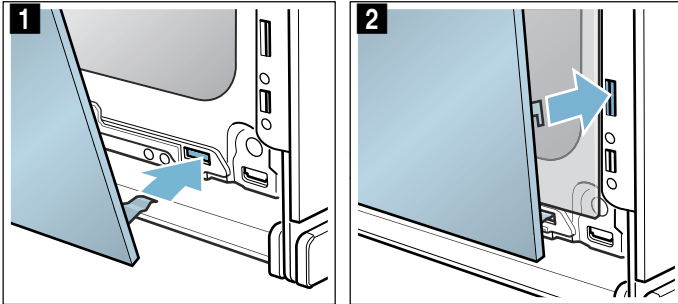
Tīriet stikla plākšnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Bīdīnājums**Savainošanās risks!**

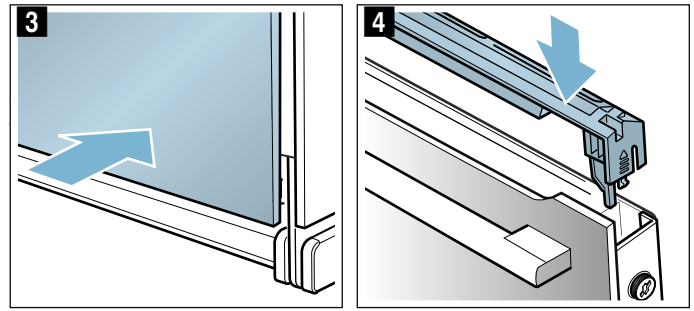
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var saspīgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

Plāksņu ievietošana

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



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



7. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

? Traucējumi. Kā rīkoties?


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

Novērsiet traucējumus pašu spēkiem

Tehniskus traucējumus ierīcei bieži iespējams novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, norādes pa piemērotiem traukiem vai dažādus padomus gatavošanai atradīsiet lietošanas pamācības beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 35. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršana/norādes
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā ir redzams „Sprache Deutsch”.	Strāvas padeves pārtraukums	Atkārtoti iestatiet valodu un pulksteņa laiku.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās pareizs laiks.	Mainīti pamatiestatījumi.	Mainiet pulksteņa laika pamatiestatījumus.
Ierīce nekarsē, displejā izgaismojas simbols [Z].	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos.
Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.	Izvēlētajam ēdienam vai karstēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.	Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.
Vadības riņķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.	Vadības riņķis tika netīšām izkustināts.	Vadības riņķis ir noņemams. Ievietojiet vadības riņķi tā atrašanās vietā vadības panelī un piespiediet uz iekšu, līdz tas fiksējas, turpiniet lietot kā ierasts.
Vadības riņķi vairs nevar viegli pagriezt.	Zem vadības riņķa ir netīrumi.	Vadības riņķis ir noņemams. Lai vadības riņķi izņemtu, izvelciet to no atrašanās vietas. Vai nospiediet uz vadības riņķa ārējās malas, līdz tas ir slīpi un ir viegli satverams. Uzmanīgi notīriet vadības riņķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.

Tvaika vai atkaļķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša	Piepildiet ūdens tvertni.
	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Atkaļķošana bloķē režīmus ar tvaiku	Veiciet atkaļķošanu
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce aicina veikt skalošanu	Atkaļķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkaļķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkaļķošanu Pārbaudiet iestatīto ūdens cietības līmeni un, ja nepieciešams, pielāgojiet to.
Taustiņi mirgo	Tā ir parasta parādība, kondensātam nokļūstot aiz vadības paneļa	Tiklīdz kondensāts iztvaiko, tie vairs nemirgo
Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.	Nepareizi izvēlēta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts	Aizveriet paneli
	Ūdens tvertne nav nofiksējusies	Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē
	Bojāts sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
	Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vaļīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Tvertnes novietnes panelis neatveras	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Bojāts lauka  sensors	Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. Ja nepieciešams, iztukšojiet ūdens tvertni: atveriet ierīces durvis, ar pirkstiem satveriet paneli apakšpusē labajā un kreisajā pusē un izvelciet to
Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” troksnis.	Aukstuma/karstuma efekts, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā un ko rada ūdens tvaiki.	Nav
Ierīces nesāk darboties, un displejā redzams paziņojums „Gatavošanas telpa par karstu”.	Izvēlētajam ēdienam vai karstēšanas veidam gatavošanas telpa ir par karstu.	Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist un ieslēdziet atkārtoti.


Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Neveiciet iekārtas remontu pats. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktlīdzda vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā parādās kļūdas paziņojumi, kas satur burtus „D” vai „E”, piem., „D0111” vai „E0111”, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja traucējums ir vienreizējs, paziņojums vairs nerādās. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.

Maksimālais darbības režīma ilgums

Ja ierīces iestatījumi vairākas stundas netiek mainīti, ierīce automātiski pārstāj karstēt. Tā tiek novērsta ilga nevajadzīga lietošana.

Kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.

Sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums

Displejā parādās norāde, ka ir sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums.

Lai turpinātu darbības režīmu, nospiediet uz jebkura lauka vai pagrieziet vadības riņķi.

Ar taustiņu „on/off” ① izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, piem., ja ir ilgs gatavošanas laiks, iestatiet ilgumu. Ierīce karsē, līdz beidzas iestatītais ilgums

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 25 W halogēnās 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.

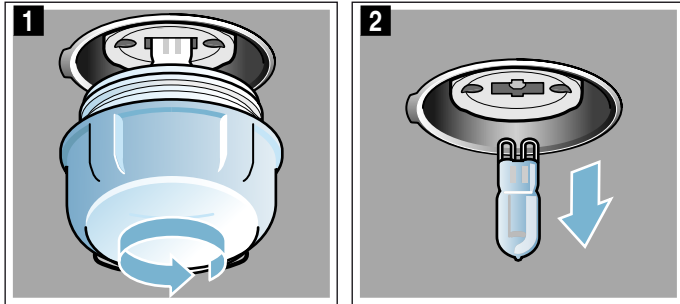
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apgaismes risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet 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. Ieskrūvējiet 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. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvgredzenu atpakaļ.
5. Iznemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

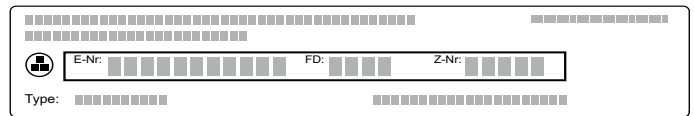
Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.

Klientu apkalpošanas 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. Dažām ierīcēm, kas ir aprīkotas ar tvaiku, meklējiet tipa plāksnīti aiz vāka.



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

E Nr.

FD Nr.

Klientu apkalpošanas dienests ☎

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

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

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

Ēdieni

Ar darbības režīmu „Palīgs” iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Ierīce jūsu vietā izvēlēsies optimālākos iestatījumus.

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

Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādāk. Tālāk ierīce pārņem laika un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 35. lappusē

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

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:

- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens


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

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


Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētai ēdiena iestatīšanai.

Lai pārskatītu izvēles sarakstu sīkāk, izmantojiet vadības riņķi.


1. Nospiediet uz lauka **menu**.
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Palīgs”.
Parādās kategorijas.
3. Nospiediet uz vēlamās kategorijas.
Parādās kategorijā ietilpstošie ēdieni.
4. Nospiediet uz vēlamā ēdiena.
Parādās atsevišķas porcijas.
5. Nospiediet uz vēlamās porcijas.
Displejā parādās atbilstīgie iestatījumi. Vairākumu ēdienu iestatījumu varat pielāgot savām vēlmēm. Dažiem ēdieniem jums jānorāda svars.
Padoms: Izmantojot teksta lauku „Padoms”, varat saņemt norādes par piederumiem un ievietošanas līmeni.
6. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .
Displejā redzama ilguma atskaite.
Ierīce sāk karsēt.

Kad iestatītais režīma ilgums beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.


Turpināta gatavošana

Kad gatavošanas laiks ir beidzies, dažiem ēdieniem iespējama turpināta gatavošana, ja neesat apmierināti ar gatavošanas rezultātu.

Displejā parādās vaicājums, vai vēlaties turpinātu gatavošanu. Ja vēlaties turpinātu gatavošanu, nospiediet uz teksta lauku „turpināta gatavošana”. Displejā redzams piedāvātais laiks, ko iespējams mainīt. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .

Norādījums: Turpinātai gatavošanai nav ierobežojuma.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, nospiediet uz teksta lauka „pabeigt”.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.



Beigu laika pārceļšana

Dažiem ēdieniem var pārceļt pabeigšanas laiku atpakaļ. Pirms startēšanas nospiediet uz teksta lauka „beigu laiks” un ar vadības riņķi pārceļiet beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce darbojas gaidīšanas režīmā. Beigu laiku vairs nav iespējams mainīt.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc uzsākšanas iestatījumus vairs mainīt nevar.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci, ja vēlaties pārtraukt. Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu vairs nevar apturēt.

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 nelielā daudzumā. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēties 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 daudzumiem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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




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

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

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










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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

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	1		150-170	-	55-70
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-160	1	50-70
Kēkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	1		150-170	-	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	1		160-180	-	45-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	1		150-170	-	20-40
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	2		160-170	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	1		190-210	-	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	1		190-210	-	25-40

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	1		210-220	1	30-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	-	65-75
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	1		170-180	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	1		150-160	1	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					0	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					0	25-35

Kūkas uz plāts

Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-40
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-170	1	30-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	35-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-190	-	25-40
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	40-55
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160-180	-	60-80
Šveices pīrāgi	Universālā panna	1		180-200	-	45-50
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	15-25
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-160	1	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180-200	-	30-45
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	-	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-160	-	35-45
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-170	2	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	-	10-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	1	10-15
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		150-160	-	50-60
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	1		170-180	-	40-60
Strūdele, salda	Universālā panna	1		180-190	2	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		190-210	-	35-50
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		180-190	1	35-45

Smalkmaizītes

Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160**	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	-	25-35
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		170-190	-	15-30

* Iepriekš uzkarsējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		150-160	1	25-30
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1		150-170*	-	20-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-170	-	30-40
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	2	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220*	1	15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	20-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220	-	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220*	1	25-35
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	2	25-35

Plāceņi

Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160**	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	-	30-40
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	-	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		130-150	-	20-35
Bezē	Cepamā plāts	2		80-90*	-	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	-	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	2		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	20-40

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Padomi cepšanai

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepšies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs neliņ pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.

Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet režīmu 4D karstais gais. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidrums un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ieviejojiet 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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēcīgā 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 neļiejiet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz telpas pamatnes. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.


Izmantotais karsēšanas veids



-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

-  Grilēšana, liels apjoms
-  Grilēšana, neliels apjoms




Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Maize							
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pitas maize	Universālā panna	1		250-270	-	-	20-30
Pitas maize	Universālā panna	2		220-230	-	3	20-30
Maizītes							
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	-	10-20
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		200-220	-	2	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-180*	-	-	15-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		160-170	-	3	25-35
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160*	-	-	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	-	-	25-35
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		200-220	-	2	20-25
Bagete, iepriekš cepta, atdzesēta	Universālā panna	2		200-220	-	-	10-20
Bagete, iepriekš cepta, atdzesēta	Cepamā plāts	2		200-220	-	2	10-20
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1		150-160*	-	-	10-20
Smalkmaizītes, saldētas							
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	-	15-25
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		180-200	-	1	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Režģis	1		220-240	-	-	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	2		210-230	-	1	18-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		150-170*	-	-	20-35
* Iepriekš uzkaršējiet							

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1		180-200	-	1	20-30
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1		160-170*	-	-	10-20

Grauzdiņi

Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	2		-	3	-	5-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	2		250	-	-	5-15
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	3		-	3	-	3-6

* Iepriekš uzkarsējiet

Pica, pīrāgi un sāļās kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā 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.

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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




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

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

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





















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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

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	1		200-220	-	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	1		210-230	-	20-30
Pica, atdzesēta	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pica, saldēta						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Režģis un paplāte	3+1		200-220	-	15-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		190-210	-	20-35
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	universālā panna + režģis	3+1		160-180	-	25-35
Bagetes pica	Režģis	1		200-220	-	20-30
mazā pica	Cepamā plāts	1		210-230	-	10-20
Pikantā kūka un sāļais pīrāgs						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	30-45
Picas	Universālā panna	1		260-280*	-	10-20
Picas	Universālā panna	1		200-220*	2	15-25
Pītāgi	Sacepumu veidne	1		190-200	-	40-50
Pīrādziņi	Universālā panna	1		180-190	-	35-45
Pīrādziņi	Universālā panna	1		180-190	2	30-40
Bureks	Universālā panna	1		180-200	-	35-45
Bureks	Universālā panna	1		180-200	-	35-45
* iepriekš uzkarstēt						

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

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

- Veidnes uz režģa: 1. līmenī
 - Universālā panna: 2. 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 otram blakus.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna

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

Trauki

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.





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

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

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












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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Picas līmenis

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Sacepums un suflē	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	1		200-220	-	35-55
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	1		160-170	2	40-50
Sacepumi, saldi	Sacepumu veidne	1		170-190	-	45-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		170-180	2	35-45
Lazanja, saldēta, 400 g	Universālā panna	1		190-210	-	30-40
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	1		180-190	2	40-50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-180	-	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-190	2	60-70
Suflē	Sacepumu veidne	1		160-170*	-	40-50
Suflē	Porciju veidnes	1		170-190	-	65-75

* iepriekš uzkaršēt

Putnu gaļa

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

Cepšana uz restītēm

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

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

→ "Aprīkojums" 13. lappusē

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

Cepšana traukos

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

Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa 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 dziju cepeštrauku. Veidni novietojiet uz restītēm. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

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

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

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

Cepšana 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 putna gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrānsi pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

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

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






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

Padomi

- Gatavojot 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 sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

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, 1 kg	Režģis	1		200-220	-	-	60-70
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet							

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cālis, 1 kg	Režģis	1		200-220	-	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	2		-	3*	-	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		220-230	-	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		200-220	-	2	30-45
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	2		200-220	-	-	10-20
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		200-220	-	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	-	2	65-75

Pīle un zoss

Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		230-250	-	-	25-30
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		220-240	-	2	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	1		160-180	-	-	120-150
Zoss, 3 kg	Režģis	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		190-200	-	2	45-55

Tītars

Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	1		180-190	-	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	1		240-260	-	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		180-200	-	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		170-180	-	2	80-100

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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

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

Cepšana uz restītēm

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

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

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

→ "Aprīkojums" 13. 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 nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. ½ cm apmērā.

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

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

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

Cepšana 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.

Sāliet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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





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

Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. ½ līdz ⅔ 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
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošo 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 līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Cūkgaļa							
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	-	-	120-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	-	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	1		190-200	-	-	130-140
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	-	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	2		220-230	-	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	1		210-220*	-	1	25-30
Viegli kūpināta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu gatavs laikā)	Trauks ar vāku	1		210-220	-	-	60-80
Viegli kūpināta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		160-170	-	1	70-80
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	3		-	2	-	16-20
Cūkgaļas medaljoni, 3 cm biezi	Režģis	3		-	3*	-	8-12

Liellopu gaļa

Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	1		210-220	-	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	-	1	50-60
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	-	-	130-140
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	1		220-230	-	-	60-70
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		190-200	-	1	65-80
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	2		-	3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts***	Režģis	2		-	3	-	20-30

Teļa gaļa

Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		160-170	-	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	-	1	90-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-210	-	-	100-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	-	1	100-120

Jēra gaļa

Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis	1		170-190	-	-	50-70
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	-	1	80-90
Jēra mugura ar kauliem***	Režģis	1		180-190	-	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem***	Bez vāka	1		200-210*	-	1	25-30

* iepriekš uzkarstēt

** zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu

**** pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet

**** bez grozīšanas

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Jēra gaļas karbonāde**	Režģis	2		-	3	-	12-18
Desiņas							
Grilētas desiņas	Režģis	2		-	3	-	10-20
Gaļas ēdieni							
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		170-180	-	-	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	-	1	70-80

* iepriekš uzkarsēt
 ** zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu
 **** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet
 **** bez grozīšanas

Padomi cepot un sautējot

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

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja paliktņš būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Zivs nav jāgroza.

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

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

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




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

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

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










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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

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 minūtēs
Zivis							
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	1		170-190	-	-	20-30
Vesela cepta zivs, 300 g, piem., forele	Universālā panna	1		170-180	-	2	15-20
				160-170	-	-	5-10
Zivs, nesadalīta, grilēta, 1,5 g, piem., lasis	Režģis	1		170-190	-	-	30-40
Zivs fileja							
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	2		-	1*	-	15-25
Zivs karbonādes							
Zivs karbonāde, 3 cm bieza**	Režģis	2		-	3	-	18-22
Zivs, saldēta							
Zivs fileja bez panējuma	Trauks ar vāku	1		210-230	-	-	25-40
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		220-240	-	-	35-45
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	1		200-220	-	2	35-45
Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		220-240	-	-	10-20

* iepriekš uzkaršēt

** zem tā 1. līmeņi ievietojiet universālo pannu

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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





Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Ja uzkarsējat 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
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums minūtēs
Dārzeņu ēdieni							
Grilēti dārzeni	Universālā panna	3		-	3	-	10-15
Kartupeļi							
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	1		160-180	-	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	2		180-190	-	1	40-50
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti							
Kartupeļu pankūkas (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		200-220	-	-	20-30
Pildīti kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		190-210	-	-	15-25
Kroketes	Cepamā plāts	1		200-220	-	-	15-25
Frī kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		190-210	-	-	20-30
Frī kartupeļi, 2 līmeņos (pa laikam apgroziet)	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		200-220	-	-	30-40

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana


Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Darbības laikā neatveriet ierīces durvis.


1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkarsējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).

- Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
- Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.

- Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Raudzēšana

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

Karsēšanas režīmi Eco

Karstā gaisa režīms Eco un Eco karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Karstā gaisa Eco režīmā iestatiet temperatūru diapazonā 125-275 °C un augšējās/apakšējās karsēšanas Eco režīmā - diapazonā 150-250 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Karstais gaiss Eco" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. Karsēšanas režīms "Eco karsēšana no augšas/apakšas" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

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 pusē būtu vērsta pret ierīces

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs



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







Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Karstais gaiss ekon. rež.
-  Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apaļa/taisnstūra veidne	1		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		140-160	20-40
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	65-75

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
--------	--------------------	-----------------------	------------------	------------------	----------------

Kūka uz plāts

Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	20-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-180	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-160	35-45
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-170	20-35

Mazi konditorejas izstrādājumi

Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190	25-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220	35-45
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	2		140-150	25-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1		150-160	30-40

Maize un maizītes

Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	1		200-210	35-45
Plācenis	Universālā panna	1		250-270	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	1		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	25-35

Gaļa

Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	110-130

Zivis

Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	1		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	1		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	1		190-210	15-35

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu

Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 sāta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 1. līmenī.

Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.


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














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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids



-  Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauks	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Cepšanas il- gums min.	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Putnu gaļa						
Pīles krūtiņa pa 300 g, viegli apcepta	Bez vāka	1		6-8	95*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	1		4	120*	45-60
Tītara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	1		6-8	120*	100-130
Cūkgaļa						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	130-180
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	1		4-6	85*	45-70
Liellopa gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	1		6-8	100*	150-190
Liellopa fileja, 1 kg	Bez vāka	1		4-6	85*	90-120
Rostbīfs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	1		6-8	85*	120-180
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	1		4	85*	40-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	100-130
Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	1		6-8	85*	150-210
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	1		4-6	85*	70-120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	1		4	80*	40-60

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
--------	--------	-----------------------	-------------------	----------------------	----------------	-------------

Jēra gaļa

Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	1		4	85*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	1		6-8	95*	120-180

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

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

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

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

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

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

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus žāvējot.

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


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






Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

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

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Bīdīnājums – 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 ½, 1 vai 1½ litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

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

Dārzeņi


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



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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Iestatījumu tabulā norādītie laiki augļu un dārzeņu konservēšanai ir aptuveni. Tos var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums, kvalitāte un siltums. Norādītā informācija attiecas uz viena litra burkā. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai traukos veidojas burbuli. 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
				-	Inertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				-	Inertais siltums: 35
				-	Inertais siltums: 35
Augļi ar serdi, piem., āboli, zemes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				-	Inertais siltums: 25
				-	Inertais siltums: 25

Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā

Izmantojot karsēšanas veidu "Raudzēšana" rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un 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 nepārkļājiet.

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

-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Raudzēšana

Ēdiens	Piederumi / trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Rauga mīkla, saldo						
Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-45
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Taukvielām bagāta mīkla, piem., Panettone	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	20-40
	Veidne uz režģa	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Rauga mīkla, pikanta						
piem., picai	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	40-45	40-90
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	40-45	30-60
Maizes mīkla						
Baltmaize	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	25-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Smalkmaizītes	Bļoda	1		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25

Atkausēšana

Atkausēšanas režīms ir piemērots dziļi sasaldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- Cepamā plāts: 1. līmenī

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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


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




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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Kausēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums minūtēs
Maize, maizītes					
Maize un maizītes, vispārīgi	Cepamā plāts	1		50	40-70
Kūka					
kūka, valģana	Cepamā plāts	1		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	1		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.

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

Lieciet ēdienu traukā uz režģa vai novietojiet tieši uz režģa 1. līmenī.

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

Ieteicamie iestatījumi












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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Sildīšana

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

Kūka ar ābolu pildījumu




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

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

Norādījumi












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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Augšējā/apakšējā karsēšana
-  Picas līmenis

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
Cepšana						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160*	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* 5 min iepriekš uzkaršēt, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						
** Iepriekš uzkaršēt, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Grilēšana					
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	3		3	3-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali*	Režģis	2		3	20-30
* pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001090935

980614