



BOSCH



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

Iebūvējama cepeškrāsns

HSG856XC7

[lv] Lietošanas instrukcija

Iebūvējama cepeškrāsns

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4	Atkausēšana	18	
	Svarīgi drošības norādījumi	5	Gatavošana vakuuma maisiņos	19	
	Vispārīgi	5	Ūdens tvertnes piepildīšana	19	
	Tvaiks	5	Pēc katra tvaicēšanas režīma	20	
	Cepeša termometrs	6		Laika funkcijas	21
	Tīrīšanas funkcija	6	Ilguma iestatīšana	21	
	Bojājumu iemesli	6	Beigu laika iestatīšana	22	
	Vispārīgi	6	Taimera iestatīšana	22	
	Tvaiks	6		Cepeša termometrs	23
	Vides aizsardzība	7	Karsēš. veidi	23	
	Enerģijas taupīšana	7	Iespraudiet cepeša termometru produktā.	23	
	Videi nekaitīga utilizācija	7	Darbības beigu prognoze	24	
	Ierīces apraksts	8	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	24	
	Vadības panelis	8	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	24	
	Vadības sistēmas elementi	8		Bērnu aizsardzības sistēma	25
	Displejs	9	Ieslēgšana un izslēgšana	25	
	Režīma veidi	9		Pamatiestatījumi	25
	Karsēšanas veidi	10	Pamatiestatījumu maiņa	25	
	Tvaiks	11	Pamatiestatījumu saraksts	26	
	Cita informācija	11	Strāvas padeves pārtraukums	26	
	Gatavošanas telpas funkcijas	11	Pulksteņa laika maiņa	26	
	Ūdens tvertne	11		Brīvdienas režīms	26
	Aprīkojums	12	Brīvdienas režīma sākšana	26	
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	12		Home Connect	27
	Piederumu ievietošana	12	Izveide	27	
	Papildpiederumi	13	Attālā palaide	27	
	Pirms pirmās lietošanas reizes	14	Home Connect iestatījumi	27	
	Pirms lietošanas uzsākšanas	14	Attālināta diagnostika	28	
	Pirmā lietošanas reize	14	Norāde par datu aizsardzību	28	
	Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodalījuma tīrīšana	14	Atbilstības deklarācija	28	
	Piederumu tīrīšana	15		Tīrīšanas līdzekļi	28
	Ierīces lietošana	15	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	28	
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	15	Gatavošanas telpas virsmas	29	
	Darbības režīma startēšana	15	Tīrības uzturēšana	30	
	Darbības režīmu iestatīšana	16		Tīrīšanas funkcija	30
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	16	„EcoClean”	30	
	Ātrā uzkausēšana	16	Atkaļķošana	30	
	Tvaiks	17		Statīvs	32
	Trokšņi	17	Vadotņu izņemšana un ievietošana	32	
	Tvaicēšana	17		Ierīces durvis	32
	Cepšana ar tvaiku – gatavošana ar papildtvaika funkciju	17	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	32	
	Sildīšana	18	Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana	33	
	Raudzēšana	18			

	Traulcējumi. Kā rīkoties?	35
	Novērsiet traucējumus pašu spēkiem	35
	Maksimālais darbības režīma ilgums	36
	Gatavošanas telpas spuldzes	36
	Klientu apkalpošanas dienests.	36
	E numurs un FD numurs	36
	Ēdieni	37
	Norādes par iestatījumiem	37
	Ēdiena izvēle	37
	Cepšanas sensors	38
	Ēdiena iestatīšana	38
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	39
	Lietojiet nelielas silikona veidnes	39
	Kūkas un cepumi	39
	Maize un smalkmaizītes	43
	Pica, pīrāgi un sālās kūkas	45
	Sautējumi un suflē	47
	Putnu gaļa	48
	Gaļa	50
	Zivis	53
	Dārzeņi, piedevas un olas	55
	Deserts	58
	Ēdiena gatavošana	58
	Karsēšanas režīmi Eco	59
	Akrilamīds pārtikas produktos	60
	Lēna sautēšana	61
	Žāvēšana	62
	Konservēšana un sulu spiešana	63
	Pudelišu dezinficēšana un higiēna	64
	Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā	64
	Atkausēšana	65
	Gatavošana vakuuma maisīnos	66
	Sildīšana	69
	Siltuma saglabāšana	70
	Pārbaudes ēdieni	70

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" 12. lappusē

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

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

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

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

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

Cepeša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Tīrīšanas funkcija

⚠ Brīdinājums – 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: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Silikona formas: neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas celšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru. Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- 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 nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi: nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.
- 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. Nedrīkst tīriet iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

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 traukos, zem tiem vienmēr palieciet pannu, universālo pannu vai neperforētu trauku. Tajos sakrāsies pilošais šķidrums.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt tvaika sistēmas 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.

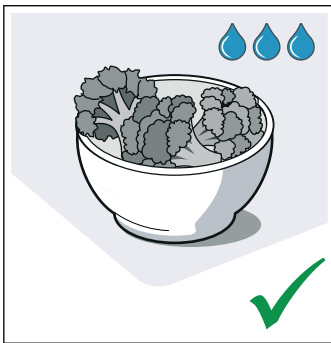
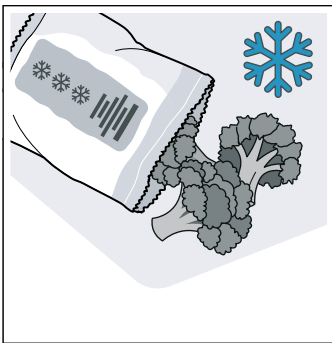
- Atkaļķošanas šķīdums: raugiet, lai atkaļķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

Vides aizsardzība

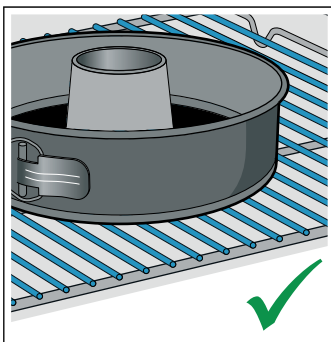
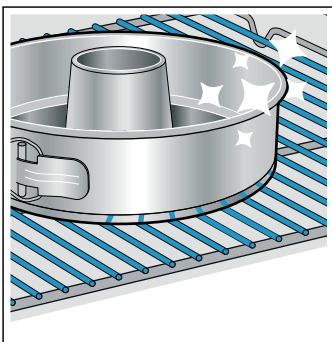
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

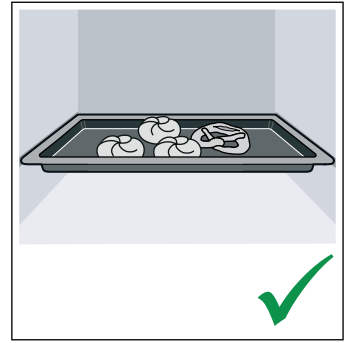
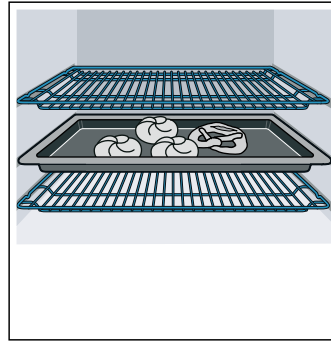
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



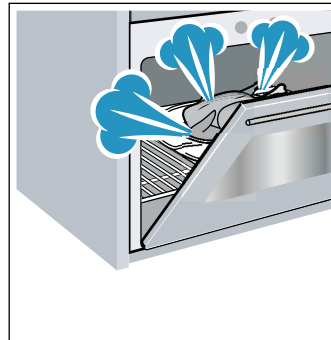
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



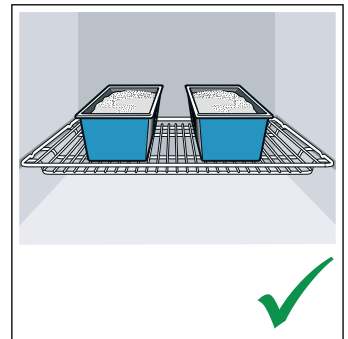
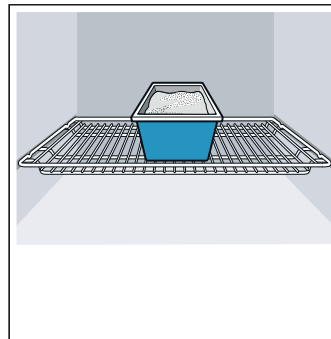
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- 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 otram.



- 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

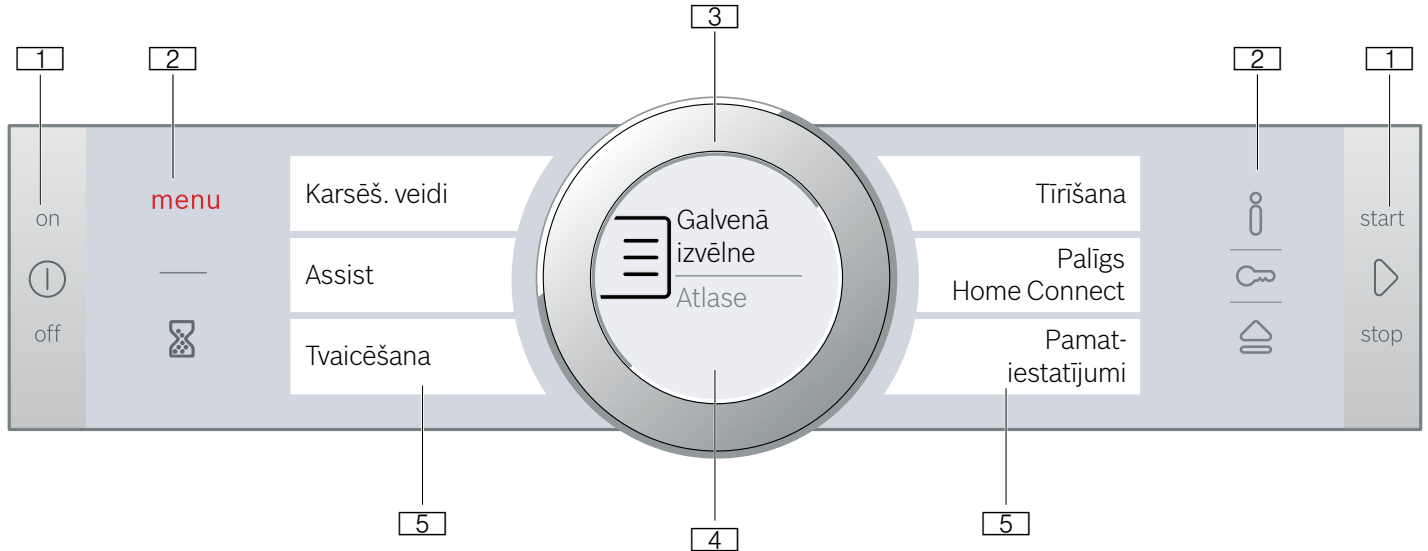
Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādas ierīces funkcijas.

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

Vadības panelis

Vadības paneli 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.



1 Taustiņi

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu ierīci 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 griezt 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 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	Izvēlne Darbības režīmu izvēlne
⌚	Taimeris taimera izvēle
ī	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.

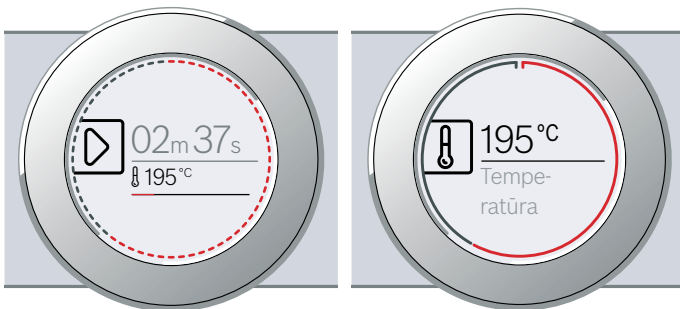
Lielākajai daļai izvēles sarakstu, sasniedzot pirmo vai pēdējo punktu, izvēles riņķis jāgriež atkal atpakaļ.

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 šīs 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" 15. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Palīgs → "Ēdieni" 37. 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" 30. lappusē	Tīrīšanas veikšanai ir dažādas tīrīšanas funkcijas: EcoClean, atkaļķošana un žāvēšana.
Home Connect palīgs → "Home Connect" 27. lappusē	Izmantojot šo funkciju, varat savienot cepeškrāsni ar mobilo ierīci.
Pamatierīcības → "Pamatierīcības" 25. lappusē	Ierīces pamatierīcības varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr izvēlētos piemērotāko ēdiena karsēšanas veidu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz tos atpazīt.

Ja iestatīta temperatūra virs 275 °C un 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc apm. 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz apm. 275 °C vai līdz 1. grilēšanas līmenim.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
 4D karstais gaiss*	30-250 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas telpā.
 Karsēšana no augšas/apakšas*	30-250 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Karstā gaisa Eco režīms	30–250 °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 125-250 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Eco karsēšana no augšas/apakšas	30–250 °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 cirkulējošu gaisu*	30-250 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Grilēšana, liels apjoms	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	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	30-250 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. 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.
 Siltuma saglabāšana*	60-100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai
 Trauku iepriekšēja uzkaršēšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšanai.






* Papildu tvaika funkcija var izmantot ar šo karsēšanas veidu (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

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
 Tvaicēšana	30-100 °C	Dārzeniem, zivīm, piedevām, sulas izspiešanai no augļiem un blanšēšanai
 Sildīšana	80-180 °C	Gatavajām maltītēm un maizes izstrādājumiem Pagatavotais ēdiens tiek saudzīgi uzsildīts. Tvaiks nodrošina, ka ēdieni nesakalst.
 Raudzēšana	30-50 °C	Rauga mīklas un ierauga gatavošanai Mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virsējā kārtā nesakalst.
 Atkausēšana	30-60 °C	Dārzeniem, gaļai, zivīm un augļiem. Izmantojot mitrumu, siltums uz ēdieniem tiek virzīts saudzīgi. Ēdieni neizžūst un nemaina formu.
 Gatavošana vakuuma maisiņos	50-95 °C	Gatavošana vakuumā zemā temperatūrā no 50 līdz 95 °C un 100% tvaikā: piemērota gaļai, zivij, dārzeniem un desertiem. Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā maisiņā, kas tiek hermētiski aizvērts, izmantojot vakuuma iepakotāju. Aizsargiepakojums ļauj saglabāt aromātvielas un uzturvielas.

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 riņķi.

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: Pamatīestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas telpas apgaismojums darbības režīma laikā neieslēdzas. → "Pamatīestatījumi" 25. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

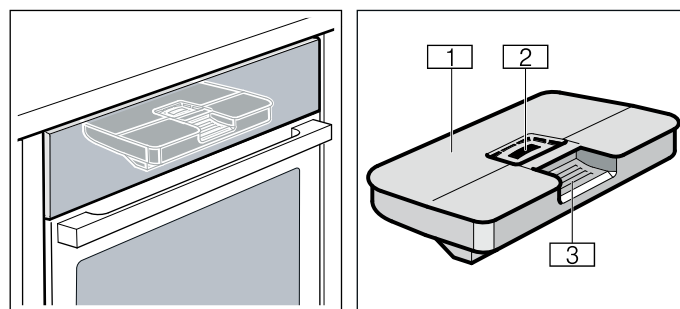
Neaizsedziet ventilācijas atveres! Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatīestatījumos.
→ "Pamatīestatījumi" 25. 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.

	<p>Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.</p>
	<p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p>
	<p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa. Tvaicēšanas režīmā to var izmantot arī kā savākšanas trauku pīlošajam ūdenim.</p>
	<p>Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs Dārzenu tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.</p>
	<p>Tvaicēšanas trauks, bez caurumiem, S izmērs Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.</p>
	<p>Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs Lielu ēdiena daudzumu tvaicēšanai.</p>
	<p>Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 23. lappusē</p>

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

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

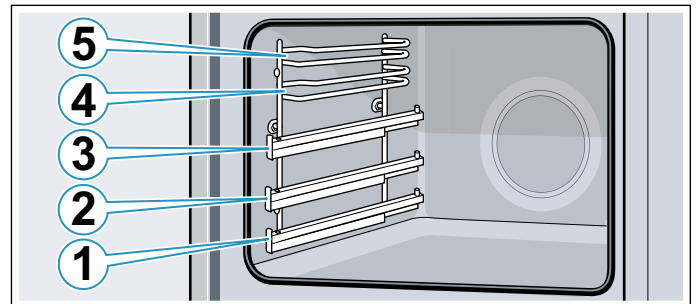
Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē funkciju darbību. Tiklīdz tie atdziest, sākotnējā forma atjaunojas.

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

Piederumu ievietošana

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

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

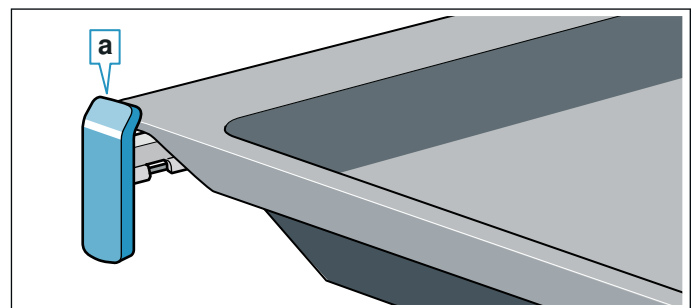


4. un 5. ievietošanas līmenī piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem vadotnes stienīšiem.

Piederumu tam neapgāžoties var izvilkt aptuveni līdz pusei. Ar izvelkamajām vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī piederumus var izvilkt uz āru vairāk.

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

Piemērs attēlā: universālā panna



Izvelkamās vadotnes nofiksējas, kad tās ir pilnībā izvilktas. Šādi uz tām var viegli uzlikt piederumus. Lai atbloķētu izvelkamās vadotnes, pabīdiet tās ar nelielu spiedienu atpakaļ gatavošanas nodaļumā.

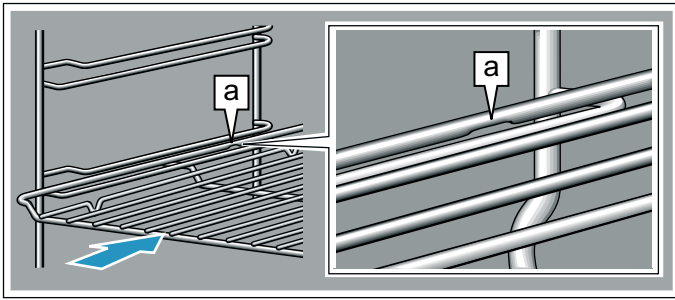
Norādījumi

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

Nostiprināšanās funkcija

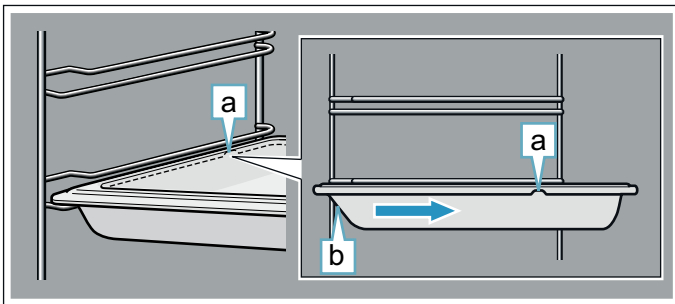
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



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

Piemērs attēlā: universālā panna.

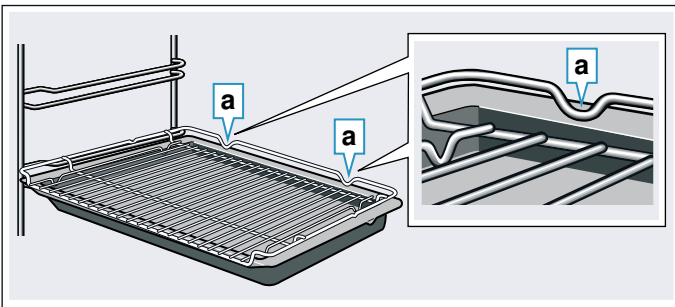


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



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

Papildpiederumi

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

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas tīmeklī dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju, 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" 36. 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.

Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs

Lieli ēdiena daudzumu tvaicēšanai.

Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs

Dārzeņu tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.

Tvaicēšanas trauks, bez caurumiem, S izmērs

Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.

Porcelāna trauks, bez caurumiem, S izmērs

Gaļas, zivju un dārzeņu tvaicēšanai un servēšanai.

Porcelāna trauks, bez caurumiem, L izmērs

Gaļas, zivju un dārzeņu tvaicēšanai un servēšanai.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

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

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos

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

Dekoratīvās listes

Mēbeļu plauktu un ierīces balstplāksnes noseģšanai.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirms lietošanas uzsākšanas

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

Lai ierīce varētu jums atgādināt par nepieciešamību to 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, mikstinātu 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" 25. lappusē

Izmantojot Home Connect lietotni

Sākotnējos iestatījumus varat iestatīt, izmantojot ierīces vadības paneli vai Home Connect lietotni mobilajā ierīcē.

1. Pieskarities teksta laukam „Ar Home Connect”.
2. Izpildiet norādījumus, kas sniegti nodaļā „Home Connect”. → "Home Connect" 27. lappusē

Ierīcē

Veiciet ierīcē tālāk norādītos sākotnējos iestatījumus.

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”  izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat.

Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

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

Sagatavošanās kalibrēšanai

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


Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

Norādījumi

- Kalibrēšanu var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodaļums ir atdzisis (istabas temperatūrā).

- Kalibrēšanas laikā ierīces durvis neatvērt. Citādi kalibrēšana tiks pārtraukta.

1. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni. → *"Ūdens tvertnes piepildīšana" 19. lappusē*
3. Iestatiet kalibrēšanai norādīto karsēšanas režīmu, temperatūru un ilgumu un startējiet ierīces darbību. → *"Tvaicēšana" 17. lappusē*

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	Tvaicēšana 
Temperatūra	100 °C
Ilgums	30 minūtes

4. Pēc kalibrēšanas uzkarsējiet ierīci.

Uzmanību!

Emaljas bojājumi

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

5. Nožāvējiet gatavošanas nodalījuma pamatni.
6. Iestatiet uzkarsēšanai norādīto karsēšanas režīmu un temperatūru un startējiet ierīces darbību. → *"Ierīces lietošana" 15. lappusē*

Uzkarsēšana	
Karsēšanas veids	4D karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāli
Ilgums	30 minūtes

7. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
8. Kad pagājis norādītais darbības ilgums, izslēdziet ierīces darbību. 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" 20. lappusē*

Norādījumi

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

Piederumu tīrīšana

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” ① 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" 25. lappusē*

Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ① 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" 25. 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 nospiežot, 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

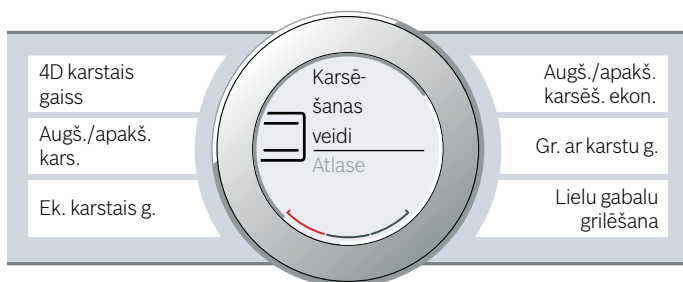
1. Nospiediet uz attiecīgā teksta lauka. Funkcija ir redzama centrēti.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo teksta lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” ▷. Ierīce sāk darbības režīmu.

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

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

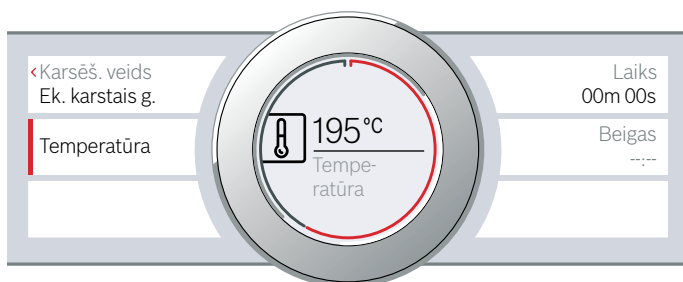
Piemērs attēlā: Ekonomiskais karstā gaisa režīms 195 °C.

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

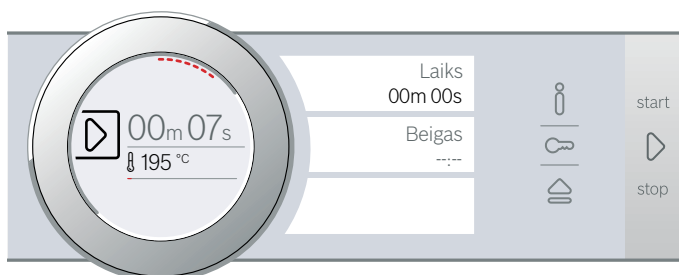


Temperatūra ir redzama centrēti un baltā krāsā.

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

Ēdienus var gatavot īpaši saudzējoši, izmantojot tvaiku. Dažos karsēšanas veidos var pagatavot ēdienu, papildus izmantojot tvaiku. Iespējams gatavot ar karsēšanas veidiem „Rūgšanas līmenis”, „Atkausēšanas līmenis” un „Sildīšana”.

Brīdinājums – Aplaucēšanās draudi!

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

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.

Tvaicēšana


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

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

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
Norādījums: Ieslēdziet tvaicēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas telpa ir pilnīgi atdzisusi (istabas temperatūrā).
2. Nospiediet uz lauka **menu**.
Parādās darbības veidu izvēles saraksts.
3. Nospiediet uz teksta lauka “Tvaiks”.
4. Nospiediet uz teksta lauka „Tvaicēšana”.
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.

Vairāku ēdienu gatavošana

Tvaikos vienlaikus var gatavot vairākus ēdienus, nesajaucoties to garšai. → “Pārbaudīts mūsu pavāru studijā” 39. lappusē

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" 39. 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.

Atkausēšana


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

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

Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Nospiediet uz lauka **menu**.
3. Nospiediet uz teksta lauka "Tvaiks".
4. Nospiediet uz teksta lauka „Atkausēšana”.
Temperatūra redzama centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz teksta lauka „Laiks” 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.

Gatavošana vakuuma maisiņos

Gatavošana vakuuma maisiņos (franču valodā „sous vide”) ir zemas temperatūras gatavošanas paņēmieni, kad vakuuma maisiņos ievietoti pārtikas produkti tiek gatavoti zemā temperatūrā no 50 līdz 95 °C un 100% tvaikā. Vakuuma maisiņos var gatavot gaļu, zivis, dārzeņus un desertus.

Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā maisiņā, kas tiek hermētiski aizvērts, izmantojot vakuuma iepakotāju. Aizsargiekpakojums ļauj saglabāt aromātvielas un uzturvielas.

Norādījumi

- Ja, gatavojot ēdienu vakuuma maisiņos, ūdens tvertne kļūst tukša, darbība tiek pārtraukta.
- Gatavojot vakuuma maisiņos, gatavošanas telpas grīdas zonā veidojas lielāks kondensāta daudzums nekā tad, kad izmanto citus karsēšanas veidus.

Starts

Uzmanību!

Mēbeles bojājumu risks

Gatavojot vakuuma maisiņos, piepildiet ūdens tvertni tikai vienreiz. Nepiepildiet ūdens tvertni atkārtoti, citādi uz gatavošanas nodalījuma grīdas sakrājas daudz ūdens. Ūdens var izplūst no gatavošanas nodalījuma.

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Pieskarieties laukam **menu**.
3. Pieskarieties teksta laukam „Tvaiks”.
4. Pieskarieties teksta laukam „Gatavošana vakuuma maisiņā”.
Temperatūra redzama centrēti.
5. Ar vadības riņķi iestatiet temperatūru.
6. Nospiediet uz teksta lauka “Ilgums” un iestatiet ilgumu.
Norādījums: Tvaika karsēšanas veidiem vienmēr nepieciešams noteikt ilgumu.
7. Palaidiet ar taustiņu “start/stop” ▷. Ierīce sāk karsēt.

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens. Uzmanīgi paceliet vakuuma maisiņu ar biezu virtuves drānu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā. Pēc tam uzmanīgi izņemiet vakuuma maisiņu, turot to ar virtuves drānu.

Kad laika atskaite beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams 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” 25. lappusē

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

Brīdinājums – Apedegumu risks!

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


Uzmanību!

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

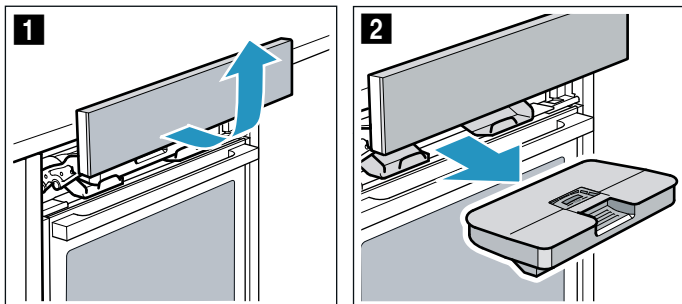
Uzmanību!

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 oglekļa dioksīda gāzes attiecībā 1 pret 1.

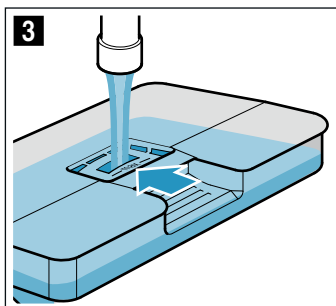
Norādījumi

- 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 bīdiet uz augšu, līdz tas nofiksējas (sk. **1.** attēlu).

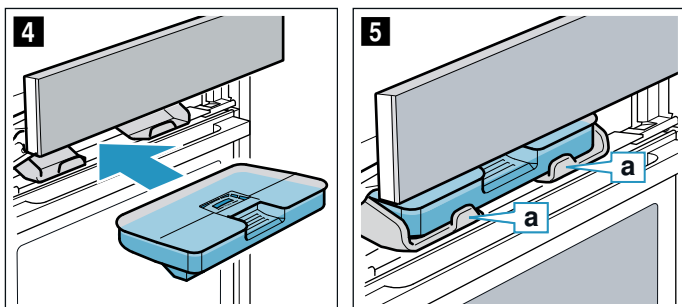
3. Paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (sk. 2. attēlu).



4. Piespiediet vāciņu visā blīvējuma garumā, lai no ūdens tvertnes nevarētu izplūst ūdens.
5. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz atzīmei "max" (sk. 3. attēlu).



6. Ievietojiet piepildīto ūdens tvertni (sk. 4. attēlu). Pievērsiet uzmanību tam, lai ūdens tvertne nofiksētos aiz abiem turētājiem a (sk. 5. attēlu).



7. Lēnām bīdīet paneli uz leju, pēc tam piespiediet uz aizmuguri, līdz tas ir pilnībā 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 tvaicēšanas, sildīšanas, raudzēšanas vai atkausēšanas režīma laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

- Atveriet paneli.
- Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
- 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 – Apagegumu risks!


Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Uzmanību!

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

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

Norādījumi

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

Ūdens tvertnes iztukšošana

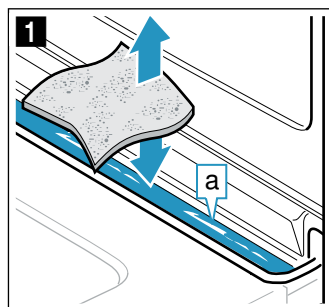
Uzmanību!

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

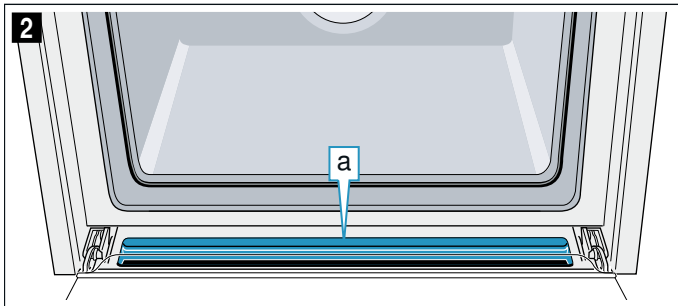
- Atveriet paneli.
- Izņemiet ūdens tvertni.
- Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
- Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
- Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
- Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
- Žāvējiet ar atvērtu vāciņu.
- Uzlieciet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

Pilienu savākšanas paplāte

- Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Atveriet ierīces durvis.
- 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. Startējiet 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 vēlamojā 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” 25. lappusē

Ilguma iestatīšana

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

Iestatīšana

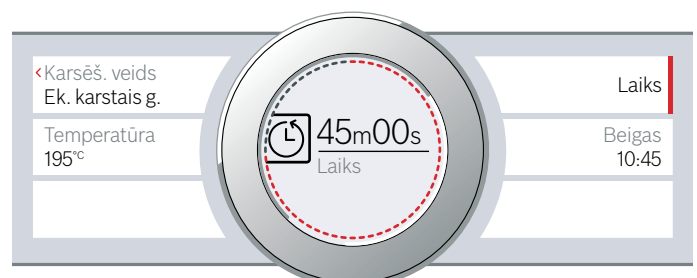
Atkarībā no tā, kurā virzienā vispirms pagriežat vadības riņķi, gatavošanas ilgumam redzamas ieteicamās vērtības: pa kreisi 10 minūtes, pa labi – 30 minūtes.

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

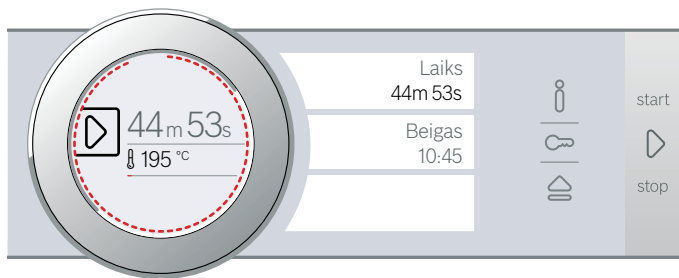
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.

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

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



4. 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 centrētā, 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 pārceļt. 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.

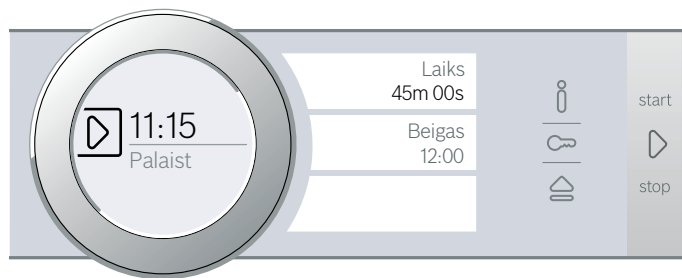
Piemērs attēlā: ir plkst.10:00, iestatītais gatavošanas ilgums ir 45 minūtes un tam jābūt gatavam tikai plkst. 12:00.

1. Iestatiet darbības režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Iestatiet režīma ilgumu.
3. 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 centrētā un to var mainīt ar vadības riņķi.

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









Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru. Tiklīdz iestatītā temperatūra ir sasniegta, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēš. veidi

Ne visi karsēšanas veidi ir piemēroti, lai izmantotu cepeša termometru.

Ja gatavošanas telpā ielikts cepeša termometrs, iespējami vairāki karsēšanas veidi.

	4D karstais gaiss
	Karsēšana no augšas/apakšas
	Ekonomiskais karstā gaisa režīms
	Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
	Picas gatavošana
	Tvaicēšana
	Sildīšana

Norādījumi

- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabājiet to gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Gatavošanas telpas temperatūra

Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

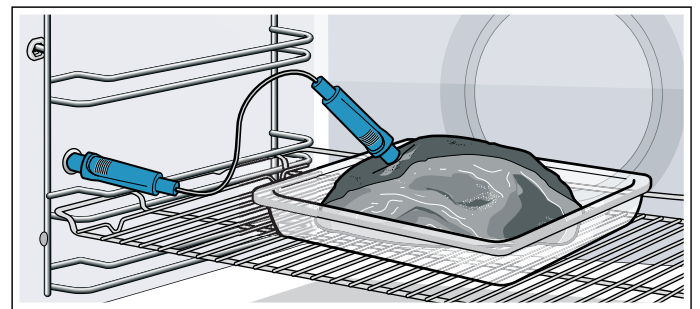
Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Iespraudiet cepeša termometru produktā

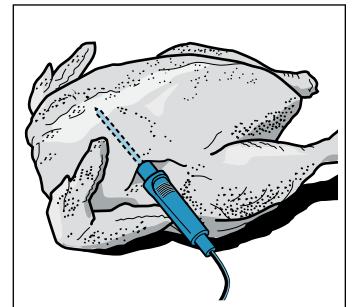
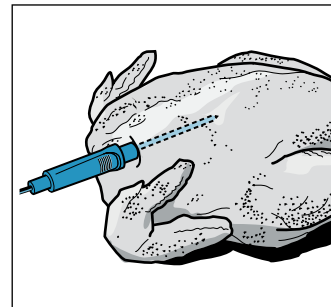
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

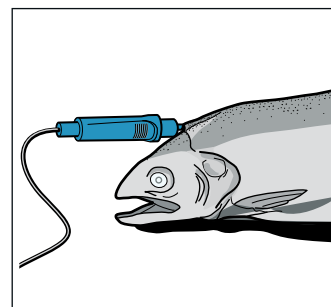
Gaļa: gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpusē slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



Putnu gaļa: iespraudiet cepeša termometru caur biezāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida iespraudiet šķērsām vai gareniski. Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.



Zivis: iespraudiet cepeša termometru aiz galvas mugurkaula virzienā līdz atdurei. Gatavojot veselu zivi, novietojiet to uz režģa peldēšanas pozīcijā, izmantojot kartupeļu pusītes.



Produkta apgrozīšana: ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc

apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

Ja, apgrozot produktu, cepšanas termometru izņemat, visi iestatījumi tiks atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra kabeli.


Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, grilēšanas sildelementam un cepeša termometram jāatrodas vairāku centimetru attālumā. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

Darbības beigu prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, cepeškrāsns var prognozēt paredzamo cepšanas procesa beigu laiku.

Pirmā prognoze ierīces displejā un lietotnē Home Connect tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Šī prognoze pastāvīgi tiek aplēsta no jauna un aktualizēta.

Uz to, ka norādītais ilgums ir prognoze, norāda


- simbols  un rakstzīme ~ pirms laika norādes displejā
- laika atskaite displejā
- sarkanais gredzens displejā, kas veic atskaiti pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam

Tiklīdz ēdiens ir gatavs, ierīce izslēdzas. Atskan signāls.


Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Cepeša termometru jāievieto gatavošanas telpas ligzdā, Kreisajā pusē.


Karsēš. veidi


1. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Piedāvātā gatavošanas telpas temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
2. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.
3. Nospiediet uz teksta lauka „Iekšējā temperatūra”. Piedāvātā iekšējās temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet iekšējo temperatūru.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ierīce sāk karsēt.


Tvaicēšana


1. Nospiediet uz lauka **menu**.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Tvaiks”.
3. Nospiediet vēlamā karsēšanas veida teksta lauku. Piedāvātā gatavošanas telpas temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
4. Ar vadības riņķi iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.
5. Nospiediet uz teksta lauka „Iekšējā temperatūra”. Piedāvātā iekšējās temperatūras vērtība displejā ir redzama centrēti un baltā krāsā.
6. Ar vadības riņķi iestatiet iekšējo temperatūru.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ierīce sāk karsēt.

Palīgs

1. Nospiediet uz lauka **menu**.
2. Nospiediet uz teksta lauka „Palīgs”.
3. Nospiediet uz vēlamās kategorijas teksta lauka.
4. Nospiediet uz vēlamā ēdiena teksta lauka.
5. Nospiediet uz vēlamā ēdiena teksta lauka.
6. Nepieciešamības gadījumā nospiediet uz teksta lauka „Pielāgot”. Ar vadības riņķi pielāgojiet gatavošanas telpas temperatūru. vai Nospiediet uz teksta lauka „Iekšējā temperatūra”. Ar vadības riņķi pielāgojiet iekšējo temperatūru.
7. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzams laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ierīce sāk karsēt.

Iekšējā temperatūra ir redzama displejā baltā krāsā centrēti, Kreisajā pusē pašreizējā temperatūra, labajā pusē iestatītā temperatūra, piem., „ 15 | 80°C”. Karsēšanas līnija attiecas arī uz iekšējo temperatūru.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., „ 80 | 80°C”. Laika atskaite tiek apturēta.

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci un izņemiet cepeša termometru no ligzdas.


Brīdinājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas telpa, piederumi un cepeša termometrs sakarst. Karstus piederumus vai cepeša termometru no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Mainīšana


Pēc sākšanas iekšējā temperatūra ir redzama centrā. Kustinot vadības riņķi, iekšējā temperatūra tiek mainīta un saglabāta.

Ja vēlaties mainīt gatavošanas telpas temperatūru, nospiediet uz teksta lauka „Temperatūra”.

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

Norādījums: Nomainot karsēšanas veidu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

Pārtraukšana

Ja vēlaties pārtraukt, izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gaļas. Nospiediet taustiņu „start/stop” , lai turpinātu darbības režīmu bez cepeša termometra.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra


Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās. → *“Pārbaudīts mūsu pavāru studijā” 39. lappuse*

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

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 ierīces 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)*
Home Connect	WiFi ieslēgšana vai izslēgšana → "Home Connect" 27. lappusē
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatiestatīt*
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
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais Analogais
Apgaismojums	Lietošanas laikā izslēgts Lietošanas laikā ieslēgts*
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi* Tvaiks Palīgs
Aptumšošana naktī	Izsl.* Iesl.
Logotips	Rādījumi* Nerādīt
Ventilatora darbība tukšgaitā	Ieteicams* Minimāli
Izbīdišanas 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.

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



Brīvdienas režīms


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

Brīvdienas režīma sāksana


Pirms varam izmantot brīvdienas režīmu, tas ir jāieslēdz pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 25. lappusē
Kad pamatiestatījumi ir attiecīgi mainīti, brīvdienas 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.

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

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

Ar taustiņu „on/off”  izslēdziet ierīci.

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.

Home Connect

Šai ierīcei ir Wi-Fi iespējas, un to var attāli kontrolēt ar mobilu ierīci.

Ja ierīce nav savienota ar mājas tīklu, ierīce darbojas tā pat kā krāsas bez tīkla savienojuma un to iespējams vadīt, izmantojot displeju.

Funkcijas Mājas savienojums pieejamība ir atkarīga no Home Connect pakalpojumu pieejamības jūsu valstī. Home Connect pakalpojumi nav pieejami visās valstīs. Papildinformācija ir atrodama vietnē www.home-connect.com.

Norādījumi

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā dotās drošības instrukcijas un ievērojiet tās, pat neesot mājās, un lietojiet ierīci, izmantojot Home Connect lietotni. Ievērojiet arī Home Connect lietotnes instrukcijas. → *“Svarīgi drošības norādījumi” 5. lappusē*
- Ierīces vadīšanai tieši no ierīces vienmēr ir priekšrocība. Šajā laikā nav iespējama ierīces vadība, izmantojot Home Connect lietotni.

Izveide

Lai Home Connect iestatītu jūsu ierīcē, nepieciešams:

- pie elektrības pieslēgta un ieslēgta ierīce,
- viedtālrunis vai planšetdators, kas aprīkots ar jaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju,
- Home Connect lietotne,
- piegādes komplektā ietilpstošā uzstādīšanas pamācība
- un jūsu ierīce mājas tīkla WLAN signāla darbības rādiusā.

Lietotnē tiks sniegti norādījumi par visu procesu. Ievērojiet lietotnē sniegtos norādījumus.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
WiFi	ieslēgšana / izslēgšana	Radiomoduli iespējams ieslēgt vai izslēgt. Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat lietot Home Connect funkciju. Tīklīerosas gatavības režīmā iekārtas patērētā jauda ir maks. 2 W.
Tīkls	Savienošana ar tīklu / atvienošana no tīkla	Tīkla savienojumu varat ieslēgt vai izslēgt pēc vajadzības (piem., atvaļinājuma laikā). Pēc izslēgšanas tīkla informācija saglabājas. Pēc ieslēgšanas nogaidiet dažas sekundes, līdz ierīce atkārtoti savienojas ar tīklu.
Savienot ar lietotni		Sāciet savienojuma procesu starp lietotni un ierīci.
Tālvadība	iesl./izsl.	Ar Home Connect lietotni atveriet ierīces funkcijas. Ja tā ir deaktivizēta, lietotnē ir redzami tikai ierīces darba režīmi.
Informācija par ierīci ⓘ		Displejs rāda tīkla un ierīces informāciju.

Attālā palaide

Lai ieslēgtu un vadītu savu iekārtu, izmantojot Home Connect lietotni, jābūt aktivizētai attāļajai palaidei. Ja attālā palaide ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē tiek parādīti tikai ierīces ekspluatācijas stāvokļi un var veikt ierīces iestatījumus.


Norādījums: Ņemiet vērā, ka atsevišķus darba režīmus var ieslēgt tikai pašā cepeškrāsnī.

Attālā palaide tiek automātiski deaktivizēta šādās situācijās:

- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc attālās palaišanas aktivizācijas;
- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc darbības beigām.

Attālā palaide tiek automātiski aktivizēta, kad iekārtā ieslēdzat cepeškrāsns režīmu. Tādējādi varat veikt izmaiņas, izmantojot mobilu ierīci, vai palaist jaunu programmu.

Attālās palaišanas aktivizēšana

1. Pieskarities laukam **menu**.
2. Pieskarities teksta laukam „Attālā palaide”.
Displejā tiek parādīts 



Home Connect iestatījumi

Jūs jebkurā laikā varat pielāgot Home Connect lietotni savām vajadzībām.

Norādījums: Home Connect iestatījumus meklējiet savas ierīces pamatiestatījumos. Kādi iestatījumi ir redzami displejā, ir atkarīgs no tā, vai Home Connect ir izveidota un vai ierīce ir savienota ar mājas tīklu.

Attālināta diagnostika

Klientu apkalpošanas dienests, izmantojot attālināto diagnostiku, var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlni esat vērsies klientu apkalpošanas dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika

Norādījums: Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti apkalpošanas/atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com

Norāde par datu aizsardzību

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu WLAN tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- mājas iekārtas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkcijas lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkciju lietojat pirmo reizi.

Norādījums: Ievērojiet, ka Home Connect funkcija ir lietojama tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Robert Bosch Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkciju atbilst Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.bosch-home.com ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla: 100 mW maks.
5 GHz josla: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	LV	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekštelpās

Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Zona	Tīrīšana
Ierīces ārpusē	
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Krāsotas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.

Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. 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 mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju rokturi, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.

Ierīces iekšpuse

Emaljētās un pašattīrošās virsmas	Ņemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
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 mīkstu 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 izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītās. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Netīrumus uz nerūsējošā tērauda traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piem., rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas Nosusiniet ar mīkstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Cepeša termometrs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
-------------------	---

Norādījumi

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

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 šļakstus.

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

→ "Tīrīšanas funkcija" 30. 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. Uzskarsēšanas 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 paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.

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

1. Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.
2. Palaidiet ar taustiņu "on/off" (ⓘ).
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkaļķošanas šķīdumu.
4. Ar atkaļķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet līdz galam atpakaļ.
5. Aizveriet paneli.
6. Nospiediet 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” (ⓘ) 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.

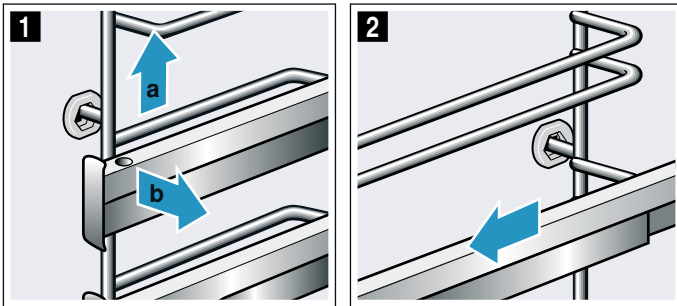
Vadotņu izņemšana un ievietošana

⚠ Brīdinājums – Apledzumu risks!

Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarīties 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).

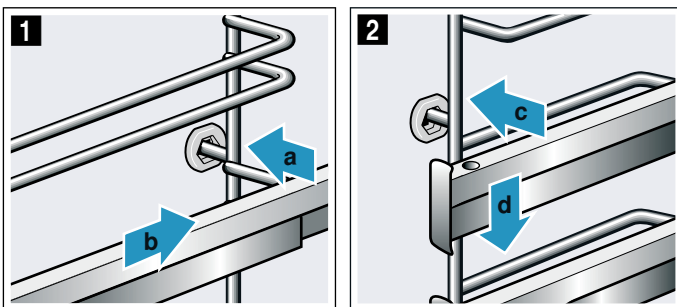


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus neīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Izvilšanas vadotnes jāvar izvilkt 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).



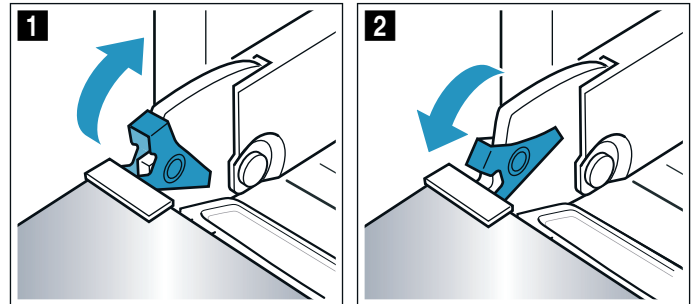
Ierīces durvis

Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams 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 nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir atbrīvotas, lai izņemtu ierīces durvis (**2**. attēls), šarnīri ir fiksēti. Tie nevar aizvērties.



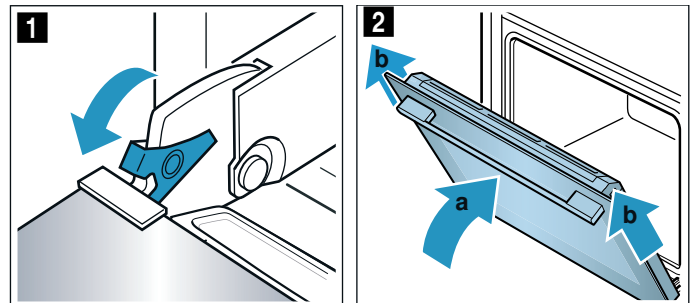
⚠ Brīdinājums

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

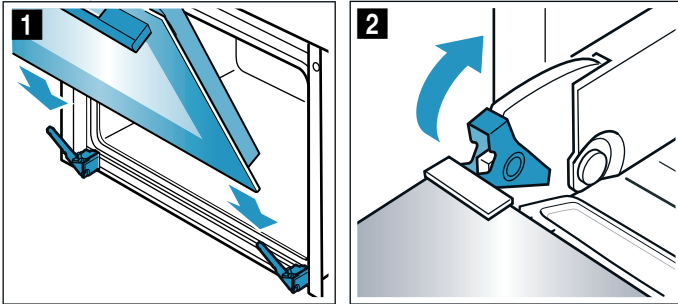
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā.
2. Atveriet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (**1**. attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei **a**. Ar abām rokām satveriet kreisajā un labajā pusē **b** un izvelciet uz augšu (**2**. attēls).



Ierīces durvju ielikšana

Ielieciet ierīces durvis, veicot šīs darbības pretējā secībā.

1. Ieliecot ierīces durvis, pārliecinieties, ka abi šarnīri ir ievietoti attiecīgajā atvērumā taisni (**1.** attēls). Iebīdiet ierīces durvis līdz galam.
2. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā. Vēlreiz nostipriniet abas fiksēšanas sviras (**2.** attēls).



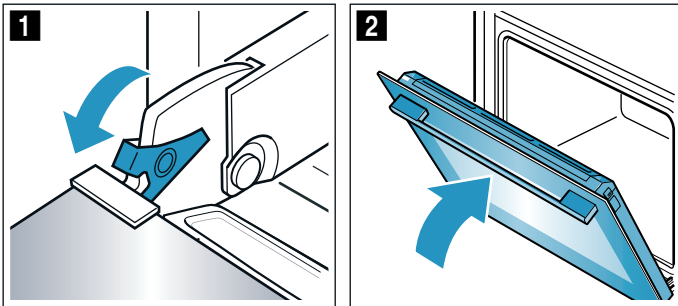
3. Aizveriet gatavošanas nodalījuma durvis.

Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes. Ja nepieciešams, piem., ja ierīce iemontēta augstāk, var izkabināt visas durvis un novietot uz līdzenas virsmas.

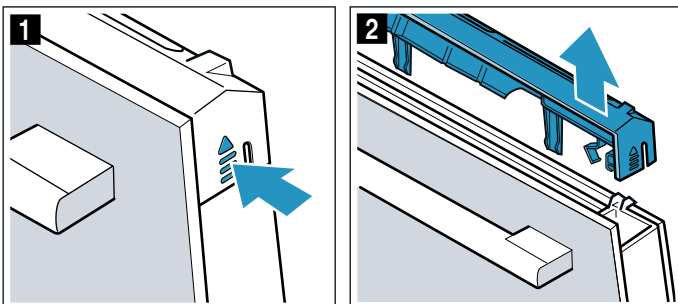
Ierīces durvju nofiksēšana

1. Atveriet ierīces durvis līdz galam vaļā.
2. Atveriet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (**1.** attēls).
3. Aizveriet durvis līdz atdurei (**2.** attēls).

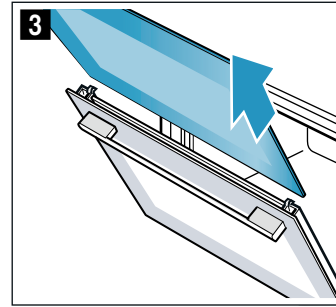


Stikla plāksņu izņemšana

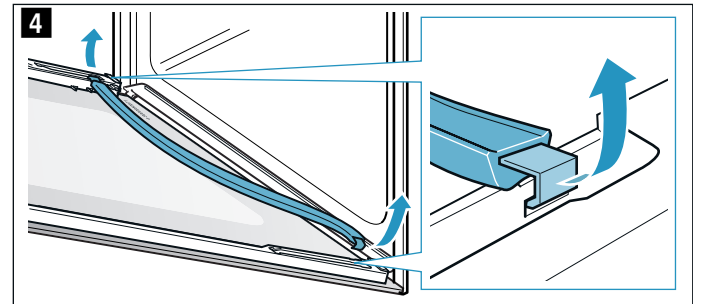
1. Uzspiediet uz pārsega kreisajā un labajā pusē (**1.** attēls).
2. Noņemiet pārsegu (**2.** attēls).



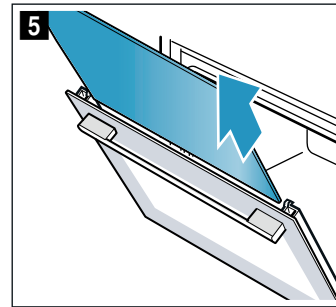
3. Izvelciet iekšējo plāksni (**3.** attēls) un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.



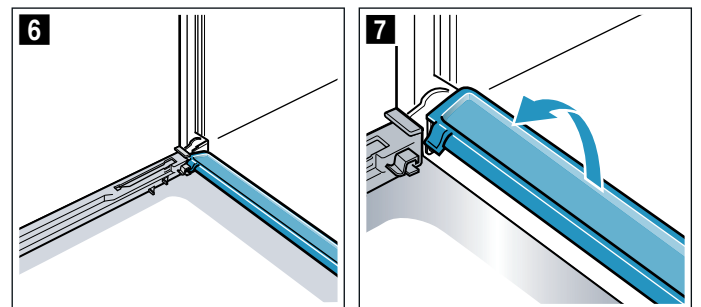
4. Abās pusēs izkabiniet un noņemiet blīvējumu (**4.** attēls).



5. Izvelciet starplāksni (**5.** attēls) un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.



6. Ja nepieciešams, varat izņemt kondensāta līsti, lai to notīrītu. Lai to izdarītu, atveriet iekārtas durvis līdz galam vaļā (**6.** attēls).
7. Paceliet kondensāta līsti uz augšu un izņemiet (**7.** attēls).



Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Noslaukiet kondensāta līsti ar drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

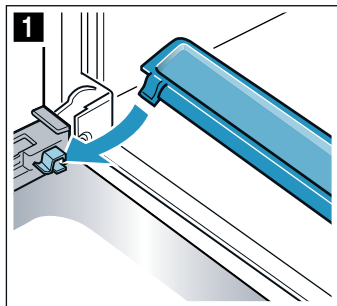
⚠ Brīdinājums **Savainošanās risks!**

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

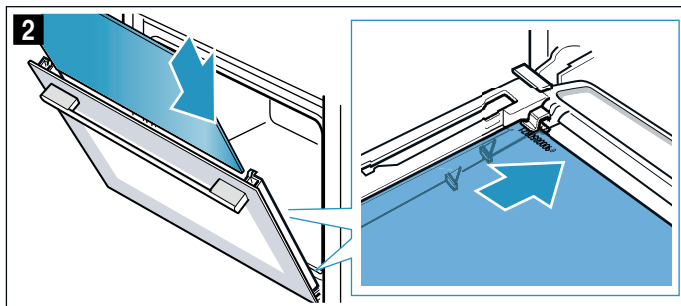
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

Stikla plāksņu ielikšana

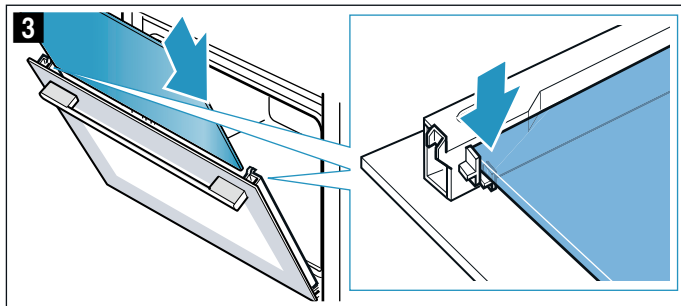
1. Atveriet iekārtas durvis līdz galam vaļā un ielieciet atpakaļ kondensāta līsti. Lai to izdarītu, ielieciet līsti perpendikulāri un pagrieziet uz leju (1. attēls).



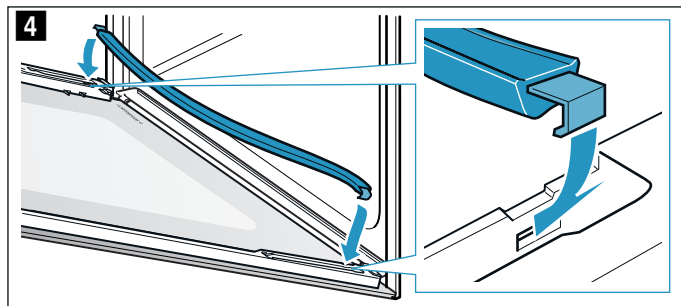
2. Ievietojiet starplāksni un raugiet, lai plāksne būtu kārtīgi ievietota apakšējā turētājā (2. attēls).



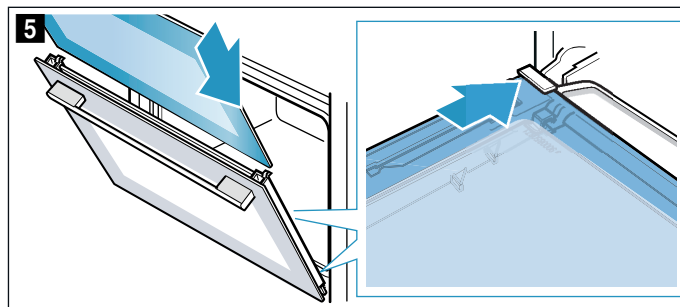
3. Starplāksni augšpusē piespiediet (3. attēls).



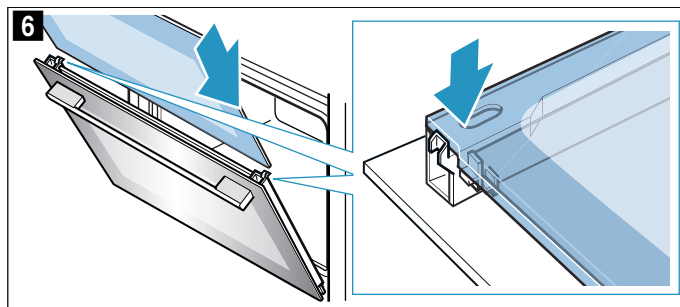
4. Iekabiniet blīvējumu kreisajā un labajā pusē (4. attēls).



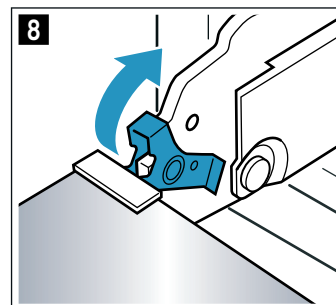
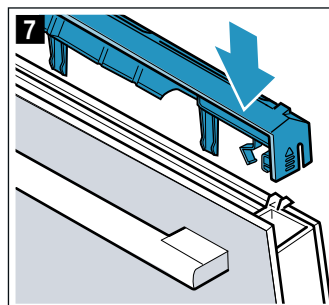
5. Iebīdiet iekšējo plāksni. Iebīdot sekojiet, lai plāksnes spīdīgā puse būtu ārpusē un izgriezums kreisajā un labajā pusē augšā. Plāksnei apakšā jābūt pareizi ievietotai stiprinājumā (5. attēls).



6. Piespiediet iekšējās plāksnes augšējo malu (6. attēls).



7. Uzlieciet un piespiediet pārsegu, līdz dzirdams, kā tas tiek nofiksēts (7. attēls).
8. Vēlreiz atveriet iekārtas durvis līdz galam vaļā.
9. Pilnīgi aizveriet abas labās un kreisās puses fiksēšanas sviras (8. attēls).



10. Aizveriet iekārtas 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" 39. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novērsšana/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 karšēšanas 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 netišām 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 mikstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.		Atveriet vietni www.home-connect.com
Tvaika vai atkalpošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša Panelis ir atvērts Atkalpošana bloķē režīmus ar tvaiku Bojāts sensors	Piepildiet ūdens tvertni. Aizveriet paneli Veiciet atkalpošanu Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce aicina veikt skalošanu	Atkalpošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkalpošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkalpošanu 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 Ūdens tvertne nav nofiksējusies Bojāts sensors Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vaļīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Aizveriet paneli Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. 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
Tvaicējot veidojas ļoti daudz tvaiku	Notiek ierīces automātiska kalibrēšana	Tas ir normāli
Tvaicējot atkal veidojas ļoti daudz tvaiku	Ja gatavošanas laiks ir pārāk mazs, ierīce nevar veikt automātisku kalibrēšanu.	Atjaunojiet ierīcei rūpnīcas iestatījumus un atkārtojiet kalibrēšanu
Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” troksnis.	Aukstuma/karstuma efekts, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā un ko rada ūdens tvaiki.	Nav


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 kontaktligzdas 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 karsēt. 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”  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 telpas spuldzes

Ierīces gatavošanas telpas apgaismojumu nodrošina vienai vai vairākas LED spuldzes.

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

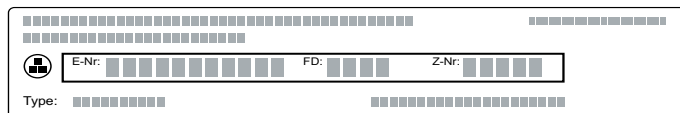


Klientu apkalpošanas dienests


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 			

levērojiet: 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.

Edieni

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

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

Norādes par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu nosaka pārtikas kvalitāte un gatavošanas trauka izmērs un veids. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Lietojot saldētus produktus, izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažiem ēdieniem tiek piedāvāta temperatūra, karsēšanas veids un gatavošanas laiks. Temperatūru un gatavošanas laiku varat pielāgot savām vajadzībām.
- Citiem ēdieniem parādīsies aicinājums norādīt svaru. Vienmēr norādiet kopējo svaru, ja vien ierīce nenorāda citādāk. Tālāk ierīce pārņem laiku un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Gatavojot ēdienus, kad temperatūru izvēlas ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugieties, ka tiek izmantoti pietiekami karstumizturīgi trauki.
- Tiek piedāvātas norādes par traukiem, ievietošanas augstumu vai šķidruma pievienošanu, gatavojot gaļu. Dažiem ēdieniem gatavošanas laikā ir nepieciešama apgrīšana vai maisīšana. Tas tiek parādīts uz īsu brīdi pēc sākuma displeja. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādes par piemērotiem traukiem vai dažādus padomus atradīsiet lietošanas pamācības beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 39. lappusē

Papildtvaika funkcija

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

Bīdīnājums – Applaucēšanās draudi!

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

Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepeša termometru. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → "Cepeša termometrs" 23. lappusē

Ēdiena izvēle

Ēdienu apraksti ir sakārtoti pēc vienotas sistēmas:


- kategorija;
- ēdiena veids;
- pagatavojamais ēdiens

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

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas
	Mazie mīklas izstrādājumi
	Plāceņi
	Maize
	Maizītes
	Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Pikants sacepums; svaigas sastāvdaļas, gatavas sastāvdaļas
	Svaiga lazanja
	Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs
	Svaigs saldaiss sacepums
	Suflē porciju veidnēs
Saldēti produkti	Picas
	Maizītes
	Sacepumi
	Kartupeļu izstrādājumi
	Putnu gaļa, zivis
Putnu gaļa	Dārzeni
	Vista
	Pīle, zoss
	Tītars
Gaļa	Cūkgaļa
	Liellopa gaļa
	Teļa gaļa
	Jēra gaļa
	Medījumu gaļa
	Gaļas ēdieni
Zivs	Zivs, vesela
	Zivs filejas
	Zivs kotletes
	Zivju ēdieni
	Jūras veltes

Kategorijas	Pagatavojamie ēdieni
Piedevas, dārzeņi	Dārzeņi
	Kartupeļi
	Rīsi
	Graudaugi
	Pākšaugi
	Makaroni, klimpas
	Olas
Deserti, kompots	Karameles krēms
	Rauga klimpas
	Jogurts burciņās
	Piena rīsi
	Augļu kompots
Konservēšana, sulas spiešana, dezinficēšana	Konservēšana
	Sulas spiešana
	Burciņu dezinficēšana
Sildīšana, apcepšana	Dārzeņi
	Izvēlne
	Mīklas izstrādājumi
	Piedevas
Ēdienu atkausēšana	Augļi, dārzeņi

Cepšanas sensors


Jūsu ierīcei ir cepšanas sensors. Tas aktivizējas automātiski, tiklīdz no izvēles saraksta kategorijām izvēlaties attiecīgo produktu cepšanai. Kad cepšanas sensors ir ieslēgts, displejā redzams simbols .

Darbības beigu prognoze

Ja ierīce ir savienota ar Home Connect, cepeškrāsns var prognozēt paredzamo cepšanas procesa beigu laiku.

Pirmā prognoze ierīces displejā un lietotnē Home Connect tiek parādīta pēc aptuveni 1 minūtes. Šī prognoze pastāvīgi tiek aplēsta no jauna un aktualizēta.

Uz to, ka norādītais ilgums ir prognoze, norāda

- simbols  un rakstzīme ~ pirms laika norādes displejā
- laika atskaite displejā
- sarkanais gredzens displejā, kas veic atskaiti pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam

Tiklīdz ēdiens ir gatavs, ierīce izslēdzas. Atskan signāls. Cepšanas produktu kategoriju izvēles saraksts

Kategorija	Pagatavojamie ēdieni	Ēdieni
Kūkas, maize, pica	Kūkas	Kūkas veidnēs
		Kūkas uz paplātes
		Plātsmaize/tarte
	Mazie mīklas izstrādājumi	Kārtainās mīklas izstrādājumi
		Kēksiņi
		Rauga mīklas izstrādājumi
Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs	Pikantā kūka, sāļais pīrāgs	
	Picas	
	Pikantās kūkas	
Saldēti produkti	Kartupeļu izstrādājumi	Kartupeļu izstrādājumi

Cepšanas sensors uzrauga cepšanas procesu. Jums nav jāveic papildu iestatījumi. Cepšanas sensora režīmu var aktivizēt tikai tad, kad cepeškrāsns ir atdzēsēta.

Citas cepamo ēdienu kategorijas cepšanas sensors nepārrauga. Šeit jums tiek piedāvāti pārbaudīti iestatījumi ar pielāgošanas iespējām.


Cepšanas sensors ir aktīvs, kamēr displejā redzams uzraksts "Neatveriet durvis". Neatveriet ierīces durvis, citādi iestatījumi tiks pārtraukti. Ierīce piedāvā turpinātu gatavošanu. Ierīce turpina karsēt, un iespējams pielāgot ieteikto laiku. Gatavošanas process jums jāuzrauga pašam.

Piemērotas ir tumšas metāla cepšanas formas. Neizmantojiet cepšanas formas no silikona vai silikonu saturošus piederumus. Šādi var sabojāt cepšanas sensoru.

Ēdiena iestatīšana

Jums tiks pilnībā norādītas visas darbības, kas nepieciešamas izvēlētajā 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 svārs. **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 nodaļumā 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. Tvaicēšanas laikā vai izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodaļumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Lietojiet nelielas silikona veidnes

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

Uzmanību!

Neizmantojiet silikona vai silikonu saturošas celšanas folijas, vākus vai piederumus. Tā var sabojāt cepšanas sensoru.

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

Izņēmumi:

- Cepšanas papīru, kas ir pārklāts ar silikonu, ir atļauts izmantot.
- Izņēmums: ja komplektācijā ir ietverts termometrs cepešiem, to drīkst izmantot.

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

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 ieviešanu 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.

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




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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ieviešošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kēkss, vienkāršs	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-170	-	50-70
Kēkss, vienkāršs	Apļa/taisnstūra veidne	2		150-160	1	50-70
Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	-	60-80

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kēkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	2	☐	150-170	-	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	2	☐	160-180	-	40-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3	☐	160-180	-	20-30
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	2	☑	150-160	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3	☑	170-190	-	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3	☑	190-210	-	25-40
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3	☑	200-220	1	30-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2	☐	150-170	-	50-70
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2	☑	150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☑	150-160	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3	☐	150-170*	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	2	☑	150-160	1	20-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☑	160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☑	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☑	150-170*	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☑	150-160	1	10
					-	25-35

Kūkas uz plāts

Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3	☐	160-180	-	20-40
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3	☑	160-170	1	30-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☑	140-160	-	30-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3	☐	170-190	-	25-35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☑	160-170	-	35-45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	☐	160-180	-	55-65
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	☑	150-170	-	55-85
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3	☑	170-190	-	45-55
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3	☐	160-180*	-	10-15
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3	☑	150-160	1	20-30
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☑	150-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	☐	180-200	-	30-40
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☑	150-170	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	☐	160-170	-	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	☑	150-160	2	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☑	180-200*	-	8-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☑	180-200*	1	10-15
Ziemašvētku kēkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	2	☐	150-170	-	45-60
Ziemašvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	3	☑	140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	2	☑	170-180	-	50-60

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Strūdele, saldo	Universālā panna	3		180-190	2	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220	-	35-45
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180-200	1	35-45
Smalkmaizītes						
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160**	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140**	-	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170-190	-	15-20
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		150-160	1	25-35
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1		160-180*	-	15-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	-	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		150-170	-	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	2	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190*	-	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*	1	15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos	4 režģi	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220	-	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*	1	25-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	35-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	-	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3		160-180	1	25-35
Plāceņi						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	-	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140**	-	35-55
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	-	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	-	15-30
Plāceņi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezē	Cepamā plāts	3		90-100*	-	100-130
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-100*	-	100-150
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	25-45

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Padomi cepšanai

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet par 10 grādiem zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biežāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet režīmu 4D karstais gaiss. Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi atdaliet to ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Maize un smalkmaizītes

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti cepumi: 2. ievietošanas līmenis.

- Plakani cepumi: 3. ievietošanas līmenis.

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

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

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 uzkarsējot cepeškrāsni, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.

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

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






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

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

Uzmanību!









Nekad karstā gatavošanas telpā nelejiet 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
-  Picas līmenis

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pitas maize	Universālā panna	3		230-250	-	20-30
Pitas maize	Universālā panna	3		220-230	3	20-30

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Maizītes						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	3		200-220	2	10-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190*	-	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		150-170	3	25-35
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170*	-	20-30
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180-200	-	20-30
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		200-220	2	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	3		180-200	-	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Cepamā plāts	3		200-220	1	10-20
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	2		150-160*	-	10-20
Smalkmaizītes, saldētas						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3		180-200	-	10-15
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	3		180-200	1	15-25
Sāļie cepumi	Universālā panna	3		180-200	-	20-25
Sāļie cepumi	Cepamā plāts	3		210-230	1	18-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3		170-190	-	30-35
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	3		180-200	1	20-25
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	2		160-170	-	10-20
Grauzdiņi						
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		190-210	-	10-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		230-250	-	10-15
Grauzdiņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarsēt)	Režģis	5		3	-	4-6
* 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 norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra 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 cepeškrāsni, par dažām minūtēm saīsināt norādīto cepšanas laiku.

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

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











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	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Pica						
Svaiga pica	Cepamā plāts	3		200-220	-	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2		220-230	-	20-30
Atdzesēta pica	Režģis	3		190-210	-	10-15
Pica, saldēta						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		190-210	-	15-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	-	20-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		180-200	-	20-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1		190-210	-	20-30
Picas bagete	Režģis	3		200-220	-	15-20
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	-	15-20
* Iepriekš uzkarsējiet						

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Mazās picas, Ø7 cm, 4 līmeņi	4 režģi	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantā kūka un sāļais pīrāgs						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	3		190-210	-	30-40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		240-250*	-	10-18
Pikantās kūkas	Universālā panna	2		200-220*	2	15-25
Pīrāgs	Sacepumu veidne	2		190-200	-	30-45
Pīrāgi	Universālā panna	3		180-190	-	30-45
Pīrāgi	Universālā panna	2		170-190	2	30-40
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		200-220*	-	20-30
* Iepriekš uzkaršējiet						

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Lietojiet norādītos ievietošanas augstumus.

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

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

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietojiet režģi, lai brīvā pusē 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
- Tvaicēšana

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.
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		200-220	-	30-50
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		150-170	2	40-50
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2		170-190	-	40-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		170-180	2	35-45
Lazanja, saldēta, 400 g	Režģis	2		190-210	-	30-35
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	2		180-190	2	40-50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-190	-	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-170	3	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-170	-	60-80
Suflē	Sacepumu veidne	2		160-180*	-	35-45
Suflē	Sacepumu veidne	2		170-180	2	30-40
Suflē	Porciju veidnes	3		100	-	40-45

* Iepriekš uzkaršējiet

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" 12. lappusē

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

Cepšana traukos

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

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

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

mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai garāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

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

Tvaicēšana

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

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

Putna gaļas gabalus nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija.

→ "Cepeša termometrs" 23. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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

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

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







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

Padomi

- Gatavojot pili vai zosi, ievietojiet ādu zem spārnēm. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Ja apgriezat 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
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	2		190-210	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g	Režģis	4		3*	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, (tvaicēšana)	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	15-25
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	-	30-35

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

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

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 apgriezāt 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.

Iebīdiet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.
→ "Aprīkojums" 12. 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 cepeškrāsni piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

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

Cepot liesu gaļu, pieļaujiet nelielu šķidrums. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. ½ cm apmērā.

Šķidrums daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams neliels šķidrums 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.

Tvaicēšana

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

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

Gaļas gabali nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāļs atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → *"Cepeša termometrs" 23. lappusē*

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Cūkgaļa						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	110-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	-	130-140
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	3		210-220*	1	25-30
Cūkgaļas fileja, 400 g	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	18-20
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens pievienošanu)	Trauks ar vāku	2		210-230	-	70-90
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	2		160-170	1	70-80
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	5		2	-	16-20
Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi (5 min. iepriekšēja uzkaršēšana)	Režģis	5		3*	-	8-12

Liellopu gaļa

Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	2		210-220	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	1	50-60
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	-	130-160
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg****	Bez vāka	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		190-200	1	65-80
Liellopa gurna gabals, 1,5 kg**	Bez vāka	2		95	-	120-150
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts (iepriekš neuzkaršējiet)	Režģis	3		3	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		3	-	25-30

Teļa gaļa

Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		160-170	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	1	90-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-210	-	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	1	100-120

* Iepriekš uzkaršējiet

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

*** Bez apgrīšanas

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Jēra gaļa						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-190	-	50-80
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	1	80-90
Jēra mugura ar kauliem***	Režģis	2		180-190	-	40-50
Jēra mugura ar kauliem***	Bez vāka	3		200-210*	1	25-30
Jēra gaļas karbonāde	Režģis	3		3	-	12-16

Desiņas

Grilētas desiņas	Režģis	4		3	-	10-15
Vīnes desiņas	Tvaicēšanas trauks	3		80	-	14-20
Baltās desiņas	Tvaicēšanas trauks	3		80	-	12-20

Gaļas ēdieni

Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		170-180	-	60-70
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	1	70-80

* Iepriekš uzkaršējiet

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

*** Bez apgrīšanas

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

Padomi cepot un sautējot

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

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

Atkarībā no zivs lieluma un veida pievienojiet līdz ½ litriem ūdens universālajā pannā. Tajā sakrāsies pīlošais šķidrums. Radīsies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

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

Izvēlieties iespējami līdzīgākus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie apbrūnīs 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 paliktna. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Zivs nav jāgroza.

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

Tvaicēšana

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

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

Zivs nav jāgroza.

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

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

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija. → "Cepeša termometrs" 23. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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






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

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

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















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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Zivs						
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2		170-190	-	20-30
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piem., forele	Universālā panna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 300 g, piem., forele	Tvaicēšanas trauks	3		80-90	-	15-25
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2		170-190	-	30-40
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., menca	Tvaicēšanas trauks	3		80-90	-	35-50
Zivs fileja						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	4		1*	-	15-25
Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta	Tvaicēšanas trauks	3		80-100	-	10-16
Zivs fileja						
Zivs karbonāde, 3 cm bieza**	Režģis	4		3	-	10-20
Zivs, saldēta						
Zivs, nesadalīta, 300 g, piem., forele	Tvaicēšanas trauks	3+1		80-100	-	20-25
Zivs fileja bez panējuma	Ar vāku	2		210-230	-	20-30
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		200-220	-	45-60
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	2		200-220	1	35-45
Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	3		200-220	-	20-30
Zivju ēdieni						
Zivju zupa	Terīne	2		70-80	-	45-80

* Iepriekš uzkaršējiet

** zem tā 2. līmenī ievietojiet universālo pannu

Dārzeni, piedevas un olas

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

Tvaicēšana

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

Tvaicēšana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

Tvaicēšana divos līmeņos

Tvaicēšana divos līmeņos lieliski piemērota vienlaicīgai,

piem., brokoļu un kartupeļu, pagatavošanai. Ja pārtikas produktu gatavošanas laiki atšķiras, produktu ar īsāko gatavošanas laiku ievietojiet gatavošanas nodalījumā vēlāk.

- Režģis un tvaicēšanas trauks, S izmērs, perforēts un/vai bez caurumiem: 5. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

Trauki

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

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

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

Gatavošanas laiks un daudzums

Gatavošanas laiks tvaicējot ir atkarīgs no gabalu

lieluma, nevis no kopējā produktu daudzuma. Ja gatavojat lielāku daudzumu ēdiena, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

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

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

Pārtikas produktus traukā vienmēr izvietoiet vienmērīgi. Ja ir atšķirīgs kārtu biezums, tie gatavojas nevienmērīgi. Pārtikas produktus, kas var saspiesties, ēdienu gatavošanas traukā neizvietoiet pārāk augstu. Labāk izmantojiet divus traukus.

Rīsi un graudaugi

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

Cepšana un grilēšana

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.

Gatavošana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

Ievietoiet režģi, lai brīvā pusē būtu vērsta pret ierīces

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības





Tabulā atradīsiet optimālos karsēšanas veidus dažādiem ēdieniem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produkta daudzuma un apstrādes pakāpes. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūnina vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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



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





































Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Picas līmenis
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļņu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līmenis	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Svaigi dārzeņi						
Artišoki, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	30-35
Ziedkāposti, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	25-35
Brokoļu galviņu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	7-8
Zaļo pupiņu pākšu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	18-25
Burkānu šķēlišu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	10-20
Kolrābju šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	20-25
Puravi, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	8-10
Kukurūzas vāļītes, tvaicētas	Terīne	3		100	-	30-40
Sarkanās bietes, veselas, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	43-50
Sarkanais kāpost strēmelītēs, tvaicēts	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	30-35
Baltie sparģeļi, veseli tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	7-15
Spināti, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	2-3

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C/ grilēšanas līme- nis	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Cukini šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	3-4
Dārzeni, saldēti						
Spināti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	10-25
Ziedkāposti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	5-8
Zaļās pupiņu pākstis	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	6-10
Brokoļi	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	6-10
Zirņi	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	2-15
Burkāni	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	4-6
Rožkāposti	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	8-12
Dārzeņu maisījums, 1 kg	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	10-15
Dārzeņu ēdieni						
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	-	10-15
Dārzeņu pudiņš, tvaicēts	Porciju veidnes	2		100	-	50-70
Kartupeļi						
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		180-190	1	40-50
Kartupeļi ar mizu, veseli	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	35-45
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	20-25
Klimpas	Tvaicēšanas trauks	3		95	-	20-25
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti						
Kartupeļu pankūkas	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	-	20-30
Kroketes	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Frī kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	-	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	30-40
Rīsi						
Basmati rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	3		100	-	20-30
Gargraudu rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	3		100	-	20-30
Dabīgie rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	3		100	-	35-45
Tvaicēti rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	3		100	-	15-20
Risoto, 1:2	Lēzens trauks	3		100	-	25-35
Graudaugi						
Kuskuss, 1:1	Lēzens trauks	3		100	-	6-10
Prosas graudi, 1:2,5	Lēzens trauks	3		100	-	25-35
Polenta/kukurūzas milti, 1:5	Lēzens trauks	3		100	-	7-10
Grūbas, 1:3	Lēzens trauks	3		80-100	-	20-45
Lēcas, 1:2	Lēzens trauks	3		100	-	35-50
Baltās pupiņas, izmērcētas; 1:2	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	65-75
Manna	Tvaicēšanas trauks	3		95	-	6-10
Olas						
Olu kultenis no 2 olām	Bez vāka	2		80	-	14-16
Cieti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	10-12
Mīksti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	3		100	-	5-8

Deserts

Ar šo ierīci dažādu desertu pagatavošana ir pavisam vienkārša.

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.) uzkaršējiet 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).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Piena rīsu gatavošana

1. Nosveriet rīsus un pievienojiet tiem 2,5 reizes lielāku daudzumu piena.
2. Ievietojiet rīsus un pienu bļodā maks. 2,5 cm augstumā.
Lielākam daudzumam varat izmantot arī universālo pannu.

3. Iestatiet, kā minēts tabulā.
4. Pēc pagatavošanas apmaisiet.
Atlikušais piens ātri uzsūcas.

Kompots

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

Krēms Karameļu un brulē krēms

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

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

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

Tvaicētas maizītes

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

- Tvaicēšana
- Raudzēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Krēms brulē	Porciju veidnes	3		85	20-30
Karameles krēms	Porciju veidnes	3		85	25-35
Tvaicētas maizītes	Universālā panna	3		100	20-30
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas telpas pamatne		35-40	300-360
Piena rīsi, 1:2,5	Universālā panna	3		100	35-45
Augļu kompots, 1/3 ūdens	Universālā panna	3		100	10-20

Ēdiena gatavošana

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

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

Tvaicēšana

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

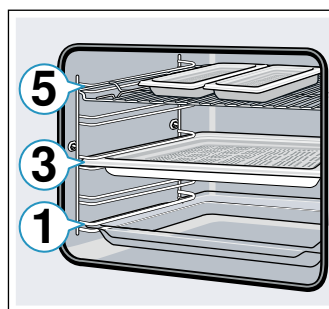
Ievērojiet norādījumus šīs nodaļas attiecīgajos punktos:

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

Piederumu ievietošanas līmeņi




Vienmēr ievietojiet piederumus norādītajā secībā:

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



Ieteiktās iestatījumu vērtības■  Tvaicēšana

Izmantotais karsēšanas veids

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Saldēta laša fileja	Neperforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	5		100	20
Brokoļi	Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs	3		100	9
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Perforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	5		100	25

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 125-250 °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.

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 min.
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apāja/taisnstūra veidne	2		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Apāja rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas uz plāts					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-170	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-180	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-190	15-20
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	3		160-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	15-20
Mazie mīklas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-25
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrād.	Cepamā plāts	3		170-190	20-35
Plaucētās mīklas izstrād.	Cepamā plāts	3		200-220	35-45
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Spiestas mīklas izstr.	Cepamā plāts	3		140-150	30-45
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	25-35
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	2		200-210	35-45
Pītas maize	Universālā panna	3		240-250	20-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180-200	20-30
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	110-130
Zivs					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Ar vāku	2		190-210	15-25

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

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

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.


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














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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Lēna sautēšana

Ēdiens	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	2		6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2		4	120*	45-60
Tītara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2		6-8	120*	110-130
Cūkgaļa						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	130-180
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2		4-6	80*	45-70
Liellopa gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6-7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2		6-8	100*	150-180
Liellopa fileja, 1 kg	Bez vāka	2		4-6	80*	90-120
Rostbīfs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	2		6-8	80*	120-180
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2		4	80*	30-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	80-140
Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	140-200
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	2		4-6	80*	70-120
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		4	80*	30-50

* 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	2		4	80*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	2		6-8	95*	120-180

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

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

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

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

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

Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

Ļoti sulīgus augļus un dārzeņus vairākas reizes apgroziet. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties jānoņem no papīra.






Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss

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

Konservēšana un sulu spiešana

Iekārta ir piemērota arī konservēšanai un sulu spiešanai.

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Bridinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

Padoms: Stikla trauku tīrīšanai varat izmantot dezinficēšanas funkciju.

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

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodaļījumā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

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

- apm. 250 g cukura, ja augļi ir saldi

- apm. 500 g cukura, ja augļi ir skābi

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

Noslaukiet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katra trauka uzlieciet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Traukus lieciet perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā tā, lai tie nesaskartos. Iestatiet, kā minēts tabulā.

Karsēšanas pabeigšana

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

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļījumu.

Sulu spiešana

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

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


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





Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļījumu.

Ieteicamie iestatījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Konservēšana					
Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	2		100	30-120
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	2		100	25-30
Augļi ar sēkliņām, piem., āboli, zemenes	1 litra stikla trauki konservēšanai	2		100	25-30
Sulu spiešana					
Avenes	Tvaicēšanas trauks, XL	3		100	30-45
Jāņogas	Tvaicēšanas trauks, XL	3		100	40-50

Pudelīšu dezinficēšana un higiēna

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

Pudelīšu dezinficēšana

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

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

Higiēna

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


Ir iespējama arī marmelādes papildapstrāde. Tas uzlabo marmelādes glabāšanu.




Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ieteicamie laiki ir atkarīgi no izmantotajām stikla burkām.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
Marmelādes vai konservu burku sagatavošana	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100	10-15
Marmelādes burku papildapstrāde	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100	15-20
Tīru trauku sterilizēšana*	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100	15-20

* Šis process atbilst tradicionālajai novārīšanai.

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 nepārklājiet.

Izstrādājumu raudzēšana


Ievietojiet cepumus tabulā norādītajā līmenī.







Pirms cepšanas izslaukiet mitrumu no gatavošanas nodalījuma.







Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Raudzēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.	
Rauga mīkla, saldo	Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-45
		Cepamā plāts	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Taukvielām bagāta mīkla, piem., „Panettone”	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	40-45	40-90	
	Cepamā plāts	2		Izstrādājumu raudzēšana	40-45	30-60	
Rauga mīkla, pikanta	piem., picai	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	20-30
		Cepamā plāts	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-15

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.
Maizes mīkla						
Baltmaize	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Cepamā plāts	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	25-40
	Cepamā plāts	2		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Maizītes	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	35-40	30-40
	Cepamā plāts	3		Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25

Atkausēšana

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

Atkausēšanai paredzēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.

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

izmantojiet universālo pannu vai novietojiet ar kādu trauku uz režģa.



Novietojiet cepumus uz režģa.






Ieteicamie iestatījumi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  4D karstais gaiss
-  Kausēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Maize, maizītes					
Maize un maizītes, vispārīgi	Cepamā plāts	2		50	40-70
Kūkas					
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	2		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	2		60	60-75
Augļi, dārzeņi					
Ogas	Tvaicēšanas trauks	3		30-40	10-15
Dārzeņi	Tvaicēšanas trauks	3		40-50	15-50

Gatavošana vakuuma maisiņos

Gatavošana vakuuma maisiņos nozīmē gatavošanu zemā temperatūrā no 50 līdz 95 °C un 100% tvaikā.

Gatavojot vakuuma maisiņos, var saudzīgi pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un desertus. Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā vakuuma maisiņā, kas tiek hermētiski aizvērts, izmantojot vakuuma iepakotāju.

Vakuuma maisiņa aizsargiepakojums ļauj saglabāt aromātvielas un uzturvielas. Zemā temperatūra un tieša siltuma pārnese ļauj sasniegt jebkādu gatavības punktu. Ēdienu pārgatavošana ir gandrīz neiespējama.

Porcijas

Ņemiet vērā iestatījumu tabulā norādītos daudzumus un gabalu lielumus. Lielāku gabalu un daudzumu gadījumā attiecīgi pielāgojiet gatavošanas laiku. Ierīcē vakuuma maisiņos var gatavot ne vairāk kā 2 kg ēdiena.

Norādītie zivs, gaļas un putnu gaļas daudzumi atbilst vienai līdz divām porcijām. Dārzeņu un desertu gadījumā norādītais daudzums atbilst četrām porcijām.

Ievietošanas līmeņi

Gatavot var pat divos līmeņos. Universālo pannu, kurā tiek savākts kondensāts, vienmēr ievietojiet 1. līmenī. Virs tās ievietojiet režģi.

Higiēna

Brīdinājums – Saslimšanas risks!

Gatavošana vakuuma maisiņos notiek zemā temperatūrā. Tāpēc noteikti ievērojiet tālāk minētos lietošanas un higiēnas nosacījumus.

- Izmantojiet tikai svaigus vislabākās kvalitātes pārtikas produktus.
- Mazgājiet un dezinficējiet rokas. Izmantojiet vienreizlietojamus cimdus vai cepšanas/grilēšanas knaibles.
- Gatavojot riska produktus, piemēram, putnu gaļu, olas un zivis, esiet īpaši uzmanīgi.
- Augļus un dārzeņus vienmēr rūpīgi nomazgājiet un/ vai nomizojiet.
- Virsmas un griešanas dēļišus vienmēr turiet tīrus. Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļišus.
- Produktus nepārtraukti turiet aukstumā. Izņemiet tos no ledusskapja tikai īsi pirms sagatavošanas un ievietojiet vakuuma maisiņos iesaiņoto ēdienu atpakaļ ledusskapī līdz brīdim, kad sākat gatavošanas procesu. Sagatavotos (vakuuma maisiņos iesaiņotos) ēdienus glabājiet ne ilgāk kā 24 stundas.
- Ēdieni ir paredzēti tikai tūlītējai ēšanai. Apēdiet ēdienus uzreiz pēc pagatavošanas un neglabājiet ilgāk, arī ne ledusskapī. Tos nav paredzēts atkārtoti uzsildīt.

Padoms: Tā kā gandrīz uz jebkuras pārtikas produktu virsmas ir mikrobi, tos var likvidēt, paturot iesaiņotos, bet vēl nepagatavotos ēdienus verdošā ūdenī ne ilgāk kā 3 sekundes. Tādējādi sastāvdaļas tiek higiēniski sagatavotas bez mikrobiem, lai tās varētu pagatavot, izmantojot „sous vide” tehnoloģiju. Pēc tam ievietojiet vakuuma maisiņu gatavošanas telpā, lai pagatavotu ēdienu, izmantojot „sous vide” tehnoloģiju.

Vakuuma maisiņi

Gatavojot vakuuma maisiņos, vienmēr izmantojiet tam paredzētus karstumizturīgos maisiņus.

Vakuuma maisiņus drīkst izmantot tikai vienreiz. Neizmantojiet tos vairākkārt.

Negatavojiet pārtikas produktus maisiņos, kuros tie bija iesaiņoti pirkuma brīdī (piemēram, porcijās sadalītas zivis). Šie maisiņi nav piemēroti „sous-vide” gatavošanas tehnoloģijai.

Iesaiņošana vakuumā

Lai ēdienu iesaiņotu vakuumā, izmantojiet iepakotāju, kas nodrošina 99% vakuumu. Tikai šādā gadījumā tiek nodrošināta vienmērīga siltuma pārnese, un tādējādi tiek sasniegts ideāls gatavošanas rezultāts.

Norādījums: Lai piepildītu vakuuma maisiņu, atlokiet tā malu apmēram 3–4 cm platumā un ielieciet maisiņu kādā traukā, piemēram, mērglāzē.

Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņā joprojām ir vakuums. Pārbaudiet tālāk minēto.

- Vakuuma maisiņā nav/tikpat kā nav gaisa.
- Salīmējuma šuve ir pilnīgi noslēgta.
- Vakuuma maisiņā nav caurumu. Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
- Nelieciet gaļas vai zivs gabalus citu virs cita.
- Dārzeņi un deserti ir iepakoti pēc iespējas plakani.
- Lai salīmējuma šuve būtu nevainojama, uz vakuuma maisiņa malas šuves vietā nedrīkst būt pārtikas produktu atlieku.

Ja ir šaubas, iesaiņojiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.

Pārtikas produktu drīkst iepakot vakuumā ne vairāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Tikai tā var novērst, ka no pārtikas produktiem (piemēram, dārzeņiem) izplūst gāzes, kas traucē siltuma izplatīšanos, vai vakuuma spiediena dēļ mainās ēdiena struktūra un tādēļ arī gatavošanas īpašības.

Pārtikas produktu kvalitāte

Gatavošanas rezultāta kvalitāti līdz 100% ietekmē produkta īpašības. Izmantojiet tikai svaigus un labākās kvalitātes produktus. Tikai tā var nodrošināt drošu un nevainojami garšīgu gatavošanas rezultātu.

Pagatavošana

Tā kā gatavošanas procesā produkti ir iesaiņoti vakuumā, neizdalās aromātvielas. Ņemiet vērā, ka pierastais aromātu daudzums, piemēram, garšvielas, garšaugi un ķiploki, daudz vairāk ietekmē garšu vai padara to intensīvāku. Tāpēc sākumā izmantojiet tikai pusi no pierastā daudzuma.

Augstas kvalitātes produktam pietiek, ja maisiņā pievieno nelielu gabaliņu sviesta un nedaudz sāls. Lielākoties pietiek jau ar dabīgajām produkta aromātvielām, lai baudītu ēdiena garšu.

Tālāk norādītās vielas ietekmē ēdienu gatavošanu.

- Sāls un cukurs samazina gatavošanas laiku
- Pārtikas produkti, kas satur skābi, piemēram, citroni vai etiķis, padara ēdienu cietāku
- Alkohols vai ķiploks piešķir ēdienam patīkamu piegaršu

Vakuumā iesaiņotos ēdienus nelieciet citu virs cita vai pārāk tuvu citu citam uz režģa. Lai siltuma izplatīšanās būtu vienmērīga, pārtikas produkti nedrīkst saskarties. Universālo pannu vienmēr ievietojiet 1. līmenī, lai tajā savāktu pilošo kondensātu.

Uzmanību!

Mēbeles bojājumu risks

Gatavojot vakuuma maisiņos, piepildiet ūdens tvertni tikai vienreiz. Nepiepildiet ūdens tvertni atkārtoti, citādi uz gatavošanas telpas grīdas sakrājas daudz ūdens. Ūdens var izplūst no gatavošanas telpas.

Iestatījumu tabulās norādītie pārtikas produktu gatavošanas dati noteikti tā, lai pietiktu ar vienu ūdens tvertnes uzpildi.

Tālāk norādīts maksimālais gatavošanas laiks, kas atbilst pilnai ūdens tvertnei.

Temperatūra (°C)	Maksimālais ilgums minūtēs
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens. Uzmanīgi paceliet vakuuma maisiņu ar biezu virtuves drānu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā. Pēc tam

uzmanīgi izņemiet vakuuma maisiņu, turot to ar virtuves drānu.

Kad gatavošanas process ir pabeigts, vispirms pagaidiet, līdz gatavošanas telpa ir atdzisusi, pēc tam saslauciet ūdeni uz gatavošanas telpas grīdas ar sūkli.

Noslaukiet vakuuma maisiņa ārpusi, ielieciet maisiņu tīrā traukā un atgrieziet vaļā ar šķērēm. Ievietojiet pagatavoto produktu ar visu šķidrumu traukā. No novārījuma vai marinādes varat pagatavot mērci.

Pēc gatavošanas vakuuma maisiņā varat pabeigt produkta gatavošanu, ka aprakstīts tālāk.

Gaļa: augstā temperatūrā nedaudz apcepviet katru pusi dažas sekundes uz pannas. Tā izveidojas skaista garoziņa un ierastais cepeša aromāts, gaļu nepārgatavinot.









Svarīgi: pirms gaļas ievietošanas karstā eļļā nosusiniet to ar virtuves dvieli, lai eļļa nesprakšķētu.



















Dārzeni: nedaudz apcepviet uz pannas, lai iegūtu cepšanas aromātu. Tos var arī pagāršot vai sajaukt ar citiem produktiem.



Zivs: pievienojiet garšvielas un pārlejiet ar karstu sviestu.

Pagariniet apcepšanas laiku, ja pēc gatavošanas vakuuma maisiņā vēl nav sasniegts vēlamo pārtikas produktu gatavības līmenis.

Pasniedziet ēdienus uz iepriekš sasildītiem šķīvjiem un, ja iespējams, ar karstu mērci vai sviestu, jo gatavošana vakuuma iepakojumā notiek zemā temperatūrā.

Pārtikas produkts	Piederums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs	Padoms/norādījums
Gaļa					
Teļa steiks, vidēja gatavības pakāpe, 2 cm biezs	Režģis un universālā panna		60	80	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.
Liellopu gaļas steiks (gurna, muguras gabals u. tml.), angļu gaumē, 2–3 cm biezs	Režģis un universālā panna		58	90	
Liellopu gaļas steiks (gurna, muguras gabals u. tml.), vidēja gatavības pakāpe, 2–3 cm biezs	Režģis un universālā panna		62	80	
Liellopu gaļas fileja, viens gabals, angļu gaumē, 3–4 cm biezs	Režģis un universālā panna		58	100	
Liellopu gaļas fileja, viens gabals, vidēja gatavības pakāpe, 3–4 cm biezs	Režģis un universālā panna		62	90	
Cūkgaļas medaļjoni (pa 80 g)	Režģis un universālā panna		63	75	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un svaigu baziliku.
Jēra mugura, bez kauliem	Režģis un universālā panna		58	50	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, timiānu un nedaudz sāls.
Putnu gaļa					
Pīles krūtiņa (pa 350 g)	Režģis un universālā panna		62	70	Iegrieziet tauku slāni, nedaudz apkaisiet gaļas pusi ar pipariem un sāli un iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nelielu apelsīna mizas gabaliņu.

Pārtikas produkts	Piederums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs	Padoms/norādījums
Vistas krūtiņa (pa 250 g)	Režģis un universālā panna		65	60	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, timiānu un nedaudz sāls.
Zivs					
Menca (pa 140 g)	Režģis un universālā panna		58	25	Iepakoļiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un nedaudz sāls.
Bute/akmeņplekste (pa 150 g)	Režģis un universālā panna		58	30	
Zandarts (pa 140 g)	Režģis un universālā panna		60	20	
Dārzeni					
Ziedkāposti (500 g)	Režģis un universālā panna		85	40 - 50	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nedaudz ūdens, sviesta, sāls un muskatrieksta.
Šampinjoni, sadalīti četrās daļās (500 g)	Režģis un universālā panna		85	20 - 25	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, rozmarīnu, nedaudz ķiploka un sāls.
Cigoriņu salāti, sagriezti uz pusēm (4-6 gab.)	Režģis un universālā panna		85	40 - 45	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar apelsīnu sulu, cukuru, sāli, sviestu un timiānu.
Zaļie sparģeļi, nesagriezti (600 g)	Režģis un universālā panna		85	20 - 30	Tie paliek patīkamā zaļā krāsā, ja pirms iesaiņošanas vakuuma maisiņā tie tiek blanšēti. Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, sāli, nedaudz cukura un pipariem.
Burkāni, 0,5 cm šķēlēs (600 g)	Režģis un universālā panna		90	70 - 80	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar apelsīnu sulu, kariju un sviestu.
Kartupeļi, mizoti un sagriezti četrās daļās (800 g)	Režģis un universālā panna		95	35 - 45	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un sāli. Piemēroti tālākai izmantošanai, piem., salātos.
Ķiršu tomāti, veseli vai pārgriezti uz pusēm (500 g)	Režģis un universālā panna		58	25 - 35	Sajauciet sarkanos un dzeltenos ķiršu tomātus. Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar oliveļļu, sāli un cukuru.
Ķirbis, apm. 2 x 2 cm lielos kubciņos (600 g)	Režģis un universālā panna		90	25 - 35	Atkarībā no ķirbja veida gatavošanas laiks var atšķirties.
Cukīni, 1 cm lielās šķēlēs (600 g)	Režģis un universālā panna		85	25 - 30	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar oliveļļu, sāli un timiānu.
Cukurzirņi pākstis, veseli (500 g)	Režģis un universālā panna		85	5 - 10	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un sāli.
Deserts					
Ananass, apm. 1,5 cm lielās šķēlēs (400 g)	Režģis un universālā panna		85	70 - 80	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu un vaniļu.
Āboli, mizoti, šķēlēs, 0,5 cm (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		85	15 - 25	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar karamelu mērci. Atkarībā no ābolu šķirnes gatavošanas laiks var atšķirties.
Banāni, veseli (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		65	20 - 25	lesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu un vaniļas pāksti.
Bumbieri, mizoti, šķēlēs (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		85	25 - 35	Saldiniet ar medu vai cukuru.

Pārtikas produkts	Piederums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs	Padoms/norādījums
Kumkvats, pārgriezts (12-16 gab.)	Režģis un universālā panna		85	75 - 80	Nomazgājiet karstā ūdenī, pārgrieziet un izņemiet sēklas. Iesaņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu, vaniļas pāksti un aprikožu marmelādi.
Vaniļas mērce (0,5 l)	Režģis un universālā panna		80	15 - 25	Samaisiet 0,5 l piena, 1 olu, 3 olas dzeltenumus, 80 g cukura, vienas vaniļas pāksts saturu un iesaņojiet vakuuma maisiņā.

Sildīšana

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

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

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

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

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

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


Ieteicamie iestatījumi












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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Sildīšana

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

* Iepriekš uzkarstēti

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.
- Veidnes uz restītēm
Pirmās restītes: 3. līmenis.

Otrās restītes: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Kūka ar ābolu pildījumu

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




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

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

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 min.
Cepšana cepeškrāsnī						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160*	-	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		140*	-	35-45
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju

Tvaicēšana

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


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

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

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




- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 5. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
--------	-----------	-----------------------	------------------	----------------	-------------

Tvaicēšana

Zirņi, saldēti, divi trauki	2x tvaicēšanas trauki, XL un universālā panna	5+3+1		100	**
Brokoļi, svaigi, 300 g	Tvaicēšanas trauks, XL	3		100*	7-8***
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Tvaicēšanas trauks, XL	3		100*	7-8***

* Iepriekš uzkaršējiet


** Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skat. IEC 60350-1)

*** Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsaucies paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsaucies paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).

Grilēšana



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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums min.
--------	-----------	-----------------------	------------------	--------------------	-------------

Grilēšana

Apceptas tostermaizes*	Režģis	5		3	4-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Režģis	4		3	25-30

* iepriekš neuzkaršēt

** 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



9001494882

000513