

PADOMI GATAVOŠANAI

LV



Ieteikumi un padomi

Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu. Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

Padomi cepeškrāsns īpašo karsēšanas funkciju izmantošanai

Siltuma uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta uz 80 °C.

Trauku uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta uz 70 °C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni. Kad pagājusi puse no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

Mīklas raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā un pārklājiet to ar mitru dvieli vai virtuves plēvi. Iestatiet funkciju Mīklas raudzēšana un gatavošanas laiku.

Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.







Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisīs, tās atgūs sākotnējo formu.








Cepšanas padomi







Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpusē nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.






Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA FORMĀS				
		 (°C)	 (min.)	
Kēkss / Brioši	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu pīrāgs	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne - no biskvītkūkas mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Siera torte	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES				
 Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni, ja nav norādīts citādi.				
		 (°C)	 (min.)	
Pītā maize / Kliņģeris, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Tradicionālā gatavošana	160 - 180	50 - 70	2
Rudzu maize:	Tradicionālā gatavošana	vispirms: 230 pēc tam: 160 - 180	20 30 - 60	1
Krēmkūkas / Eklēri	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	20 - 35	3
Rulete,	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	10 - 20	3
Kūka ar drupačām virspusē, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	20 - 30	3
Atvērtie augļu pīrāgi, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	Tradicionālā gatavošana	180	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezi pienu, krēmu, olu vaiņas krēmu)	Tradicionālā gatavošana	160 - 180	40 - 60	3

 CEPUMI			
 Izmantojiet trešo plaukta līmeni.			
		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Biskvītkūkas mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Mandelcepumi	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Cepumi no rauga mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Kārtainās mīklas maizītes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

Sacepumi

 Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Dārzeņu sacepums, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Piena rīsi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Zivju sacepumi

Tradicionālā gatavošana

180 - 200

30 - 60

Pildīti dārzeņi

Karsēšana ar ventilatoru

160 - 170

30 - 60

Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.



**KŪKAS / CEPUMI / MAIZE
UZ CEPAMĀS PAPLĀTES**



(°C)



(min.)

Krēm kūkas / Eklēri, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni

160 - 180 25 - 45

Sausa drupaču kūka

150 - 160 30 - 45



BISKVĪTI



(°C)



(min.)

Smilšu mīklas cepumi

150 - 160 20 - 40

Bezē

80 - 100 130 - 170

Mandeļcepumi

100 - 120 40 - 80

Cepumi no rauga mīklas

160 - 170 30 - 60



BISKVĪTI



(°C)



(min.)

Kārtainās mīklas maizītes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni

170 - 180 30 - 50

Bulciņas

180 20 - 30

Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.







Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.







Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).







Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.







Cepšana







Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

 LIELLOPS				
			 (°C)	 (min.)
Sautēts cepetis	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10

 CŪKGAĻA				
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Viltotais zaķis	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 TEĻA GAĻA				
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120	
Teļa locītava	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JĒRA GAĻA				
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Jēra kāja / Jēra cepetis	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Jēra mugura	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	

 BRIEŽA GAĻA				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Mugura / Zaķa kāja, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	1	Tradicionālā gatavošana	230	30 - 40
Brieža mugura	1,5 - 2	Tradicionālā gatavošana	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5 - 2	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	60 - 90

**MĀJPUTNI**

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Putnu gaļa, gabali	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**ZIVS**

(kg)

Tradicionālā
gatavošana

(°C)



(min.)

Zivs, vesela	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
--------------	---------	-----------	---------

Maizes cepšana

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.





**MAIZE**

(°C)














(min.)

Baltmaize	180 - 200	40 - 60
Bagete	200 - 220	35 - 45
Brioši	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rudzu maize	190 - 210	50 - 70

 MAIZE		
	 (°C)	 (min.)
Rupja maluma miltu maize	180 - 200	50 - 70
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90
Maize/bulciņas	190 - 210	20 - 35

Kraukšķīga cepšana ar Picas funkcija

 PICA		
 Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Tortes	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55
Pārklāta ābolu kūka	150 - 170	50 - 60

 PICA		
 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.		
 Izmantojiet otro plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Pica ar plānu garozu	200 - 230	15 - 20
Pica ar biezu garozu	180 - 200	20 - 30
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 20



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Atvērtais kārtainās mīklas
pīrāgs

160 - 180

45 - 55

Pīrāgs ar sieru un šķiņķi
vai šokolādi un ogām

230 - 250

12 - 20

Pelmeņi

180 - 200

15 - 25

Dārzeņu pīrāgs

160 - 180

50 - 60

Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.



GRILS



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse

Liellopu gaļas cepe-
tis

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Liellopu fileja

230

20 - 30

20 - 30

3

Cūkas mugura

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Teļa mugura

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Jēra mugura

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Zivs, vesela, 0,5 - 1
kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4






Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Tā nav piemērota: putnu gaļai, treknam cūkgaļas cepetim, sautētam cepetim. Termozonde temperatūra nedrīkst būt augstāka par 65 °C.





1. Apcepiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ievietojiet gaļu cepšanas pannā vai tieši uz restotā plaukta. Novietojiet zem restotā plaukta paplāti tauku savākšanai.





Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

3. Pielietojums: Termozonde. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana", Kā lietot: Termozonde.
4. Izvēlieties funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmajās 10 minūtēs varat iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Iestatiet Termozonde temperatūru.
5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns automātiski samazina temperatūru līdz 80 °C.

	Iestatiet temperatūru uz 120 °C.		
	 (kg)	 (min.)	
Steiks	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Liellopu gaļas fileja	1 - 1,5	90 - 150	3
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1,5	120 - 150	1
Teļa cepetis	1 - 1,5	120 - 150	1

Saldēta pārtika

	 (°C)	 (min)	
Pīca, saldēta	200–220	15–25	2
Amerikāņu pīca, saldēta	190–210	20–25	2
Pīca, atdzesēta	210–230	13–25	2
Pīcas uzkodas, saldētas	180–200	15–30	2
Kartupeļi frī, smalki	200–220	20–30	3
Kartupeļi frī, biezi	200–220	25–35	3
Kroketes / Kroketes	220–230	20–35	3
Kartupeļu pankūkas	210–230	20–30	3
Lazanja / Cannelloni, svaigi	170–190	35–45	2
Lazanja / Cannelloni, saldēti	160–180	40–60	2
Cepts siers	170–190	20–30	3






	 (°C)	 (min)	
Vistu spārniņi	190–210	20–30	2

Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Nepārkļāviet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

	 (kg)	 (min.) Atkausē- šanas laiks	 (min.) Papildu at- kausēša- nas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0,5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakšsarsēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.



Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.




Burciņas nedrīkst saskarties.




Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

 MĪKSTI AUG- ĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Melle- nes / Avenes / Ga- tavas ērkšķogas	35 - 45

 KAU- LIŅAUGĻI	 (min.) Gatavoša- nas laiks līdz sākas burbuļoša- na	 (min.) Jāturpina vārit pie 100 °C
Persiki / Ci- donijas / Plū- mes	35 - 45	10 - 15

 DĀRZEŅI	 (min.) Gatavoša- nas laiks līdz sākas burbuļoša- na	 (min.) Jāturpina vārit pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Jaukti mari- nēti dārzeņi	50 - 60	5 - 10
Kolrābis / Zirņi / Spar- geļi	50 - 60	15 - 20




Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.



Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.



2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.



 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3



Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.



 AUGĻI	 (h)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9



Termozonde



 LIELLOPS	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
	Pusjēls Vidēji Labi pagata- vots
Liellopu gaļas cepetis	45 60 70



 LIELLOPS	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Fileja	45	60	70













 LIELLOPS	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Viltotais zaķis	80	83	86

 CŪKGAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, apvārīta	75	78	82

 TEĻA GAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa cepetis	75	80	85
Teļa locītava	85	88	90

 AITAS / JĒRA GAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra cepetis / Jēra kāja	65	70	75

 BRIEŽA GAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75

 BRIEŽA GAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zaķa kāja / Zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80
 MĀJPUTNI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista	80	83	86
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīle, krūtiņa	60	65	70
 ZIVS (LASIS, FORELE, ZANDARTS)	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68
 SAUTĒJUMI – IEPRIEKŠ NOVĀRĪTI DĀRZEŅI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenheļa sautējums	85	88	91
 SAUTĒJUMI – PIKANTI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cannelloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91
 SAUTĒJUMI – SALDI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar / bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar / bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

