



IEBŪVĒJAMA CEPEŠKRĀSNS

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

B58VT68H0

Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	4	 Laika funkcijas	20
 Svarīgi drošības norādījumi	5	Laika funkciju rādīšana un slēpšana	20
Vispārīgi	5	Taimera iestatīšana	20
Tvaiks	6	Ilguma iestatīšana	20
Cepeša termometrs	6	Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”	21
Tīrīšanas funkcija	6	Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana	21
 Bojājumu iemesli	7	 Bērnu aizsardzības sistēma	21
Vispārīgi	7	Automātiskā bērnu drošības funkcija	21
Tvaiks	7	Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana	22
 Vides aizsardzība	8	 Pamatiestatījumi	22
Enerģijas taupīšana	8	MyProfile maiņa	22
Videi nekaitīga utilizācija	8	Pamatiestatījumu saraksts	22
 Ierīces apraksts	9	Izlases iestatīšana	23
Vadības panelis	9	 Cepšanas palīgs	23
Vadības sistēmas elementi	9	Norādījumi par iestatījumiem	23
Galvenā izvēlne	10	Ēdiena izvēle	23
Karsēšanas režīmu izvēlne	10	Ēdiena izvēle un iestatīšana	24
Gatavošanas nodalījuma funkcijas	11	 Programmas	24
Ūdens tvertne	11	Norādījumi par iestatījumiem	24
 Aprīkojums	12	Ēdiena izvēle	25
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	12	Programmas iestatīšana	25
Piederumu ievietošana	12	 Cepeša termometrs	26
Piederumu kombinēšana	13	Piemēroti karsēšanas režīmi	26
Papildpiederumi	13	Iespraudiet cepeša termometru produktā	26
 Pirms pirmās lietošanas reizes	14	Darbības režīma iestatīšana un palaišana	26
Pirms lietošanas uzsākšanas	14	Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	27
Pirmā lietošanas reize	14	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	27
Gatavošanas nodalījuma tīrīšana	14	 Brīvdienas režīms	28
Piederumu tīrīšana	15	Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana	28
 Ierīces lietošana	15	Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana	28
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	15	 Home Connect	28
Darbības režīma iestatīšana un palaišana	15	Izveide	28
Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	16	Attālā palaide	28
Ātrā ierīces uzkaršana	16	Home Connect iestatījumi	29
 Tvaiks	17	Attālināta diagnostika	29
Trokšņi	17	Norāde par datu aizsardzību	29
VarioSteam — gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju	17	Atbilstības deklarācija	29
Raudzēšana	17	 Tīrīšanas līdzekļi	30
Sildīšana	18	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	30
Ūdens tvertnes papildīšana	18	Tīrības uzturēšana	31
Pēc katra tvaicēšanas režīma	19		

	Tīrīšanas funkcija	31
	Pašattīrīšana.....	31
	EasyClean.....	33
	Atkaļķošana.....	33
	Statīvs	34
	Teleskopisko vadotņu ievietošanas līmeņa maiņa . . .	34
	Vadotņu izņemšana un ievietošana	35
	Ierīces durvis	35
	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	35
	Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana . . .	37
	Traucējumi. Kā rīkoties?	40
	Traucējumu tabula	40
	Pārsniegts maksimālais darbības ilgums	41
	Gatavošanas telpas spuldzes.	41
	Klientu apkalpošanas dienests	42
	E numurs un FD numurs	42
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	42
	Silikona veidnes	42
	Kūkas un cepumi	42
	Maize un smalkmaizītes	46
	Pīca, pīrāgi un sāļās kūkas	48
	Sautējumi un suflē	50
	Putnu gaļa	51
	Gaļa	53
	Zivis	56
	Dārzeni un piedevas.	57
	Jogurts	58
	Karsēšanas režīmi Eco.	59
	Akrilamīds pārtikas produktos	60
	Lēna sautēšana	60
	Žāvēšana	62
	Konservēšana	62
	Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā.	63
	Atkausēšana	64
	Sildīšana.	64
	Siltuma saglabāšana	65
	Pārbaudes ēdieni	66

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 drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus 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 krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 12. lappusē

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.neff-international.com un tiešsaistes veikalā: www.neff-eshop.com

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

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

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 – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīrīšanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

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

Tvaiks

Uzmanību!

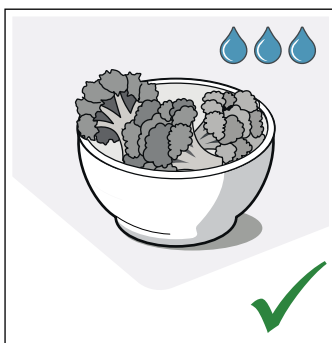
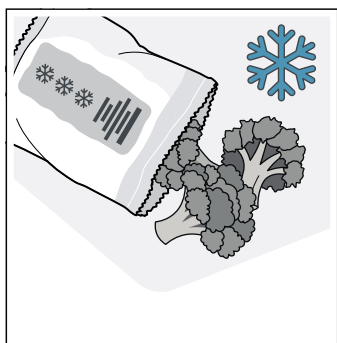
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiet traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Pilošs šķidrums: tvaicējot perforētos traukus, 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 šķidrums: raugiet, lai atkaļķošanas šķidrums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķidrumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

Vides aizsardzība

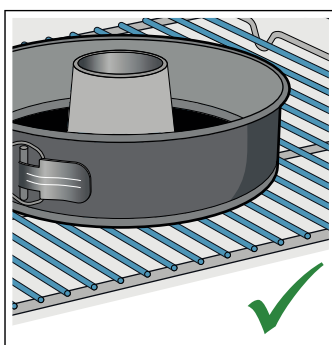
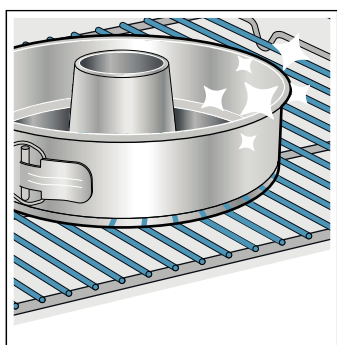
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

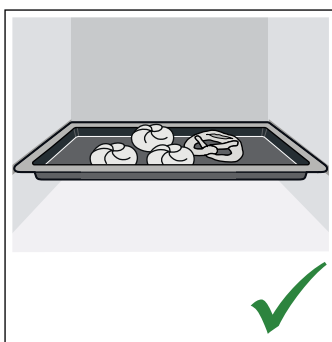
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



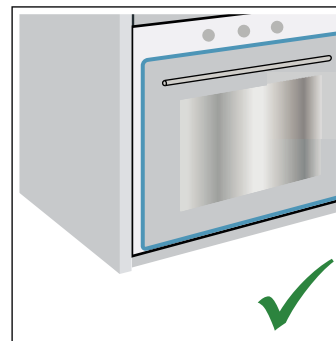
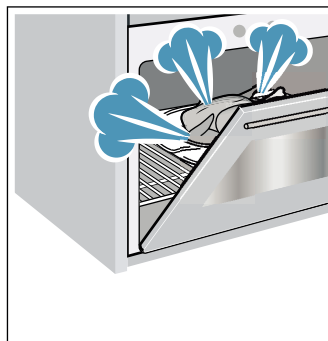
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



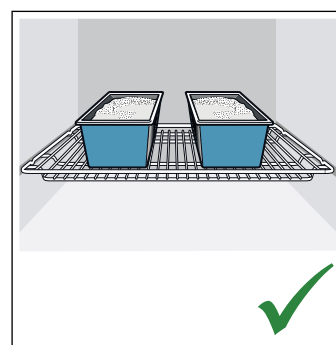
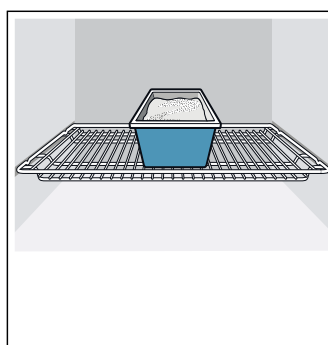
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad gatavošanas telpa vēl ir silta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas telpā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.



- Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un pabeigt gatavot ar atlikušo siltumu.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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

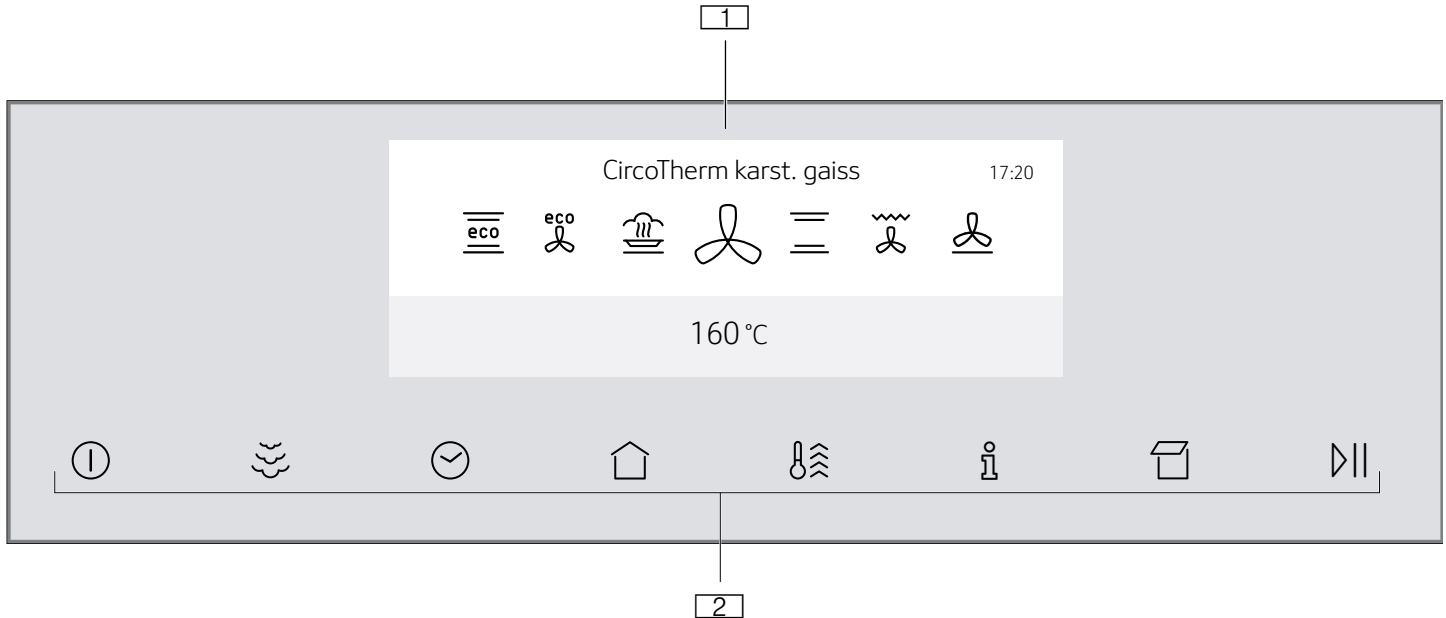
Ierīces apraksts

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

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

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, FullTouch TFT displejā var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. FullTouch TFT displejā redzami pašreizējie iestatījumi.



- 1 FullTouch TFT displejs
2 Skārienaustiņi

Vadības sistēmas elementi

Izmantojot vadības sistēmas elementus, ierīci var iestatīt ātri un nepastarpināti.

Skārienaustiņi

Zem skārienaustiņiem ir sensori. Lai atlasītu funkciju, pieskarieties attiecīgajam skārienaustiņam.

Skārienaustiņš	Lietojums
 Iesl./izsl.	Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 15. lappusē
 Papildtvaika funkcija	Papildtvaika funkcijas ieslēgšana → "VarioSteam – gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju" 17. lappusē
 Laika funkcijas	Taimera, ilguma vai atliktās gatavošanas „Gatavs pēc” iestatīšana → "Laika funkcijas" 20. lappusē
Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Bērnu aizsardzības sistēma" 21. lappusē
 Galvenā izvēlne	Darbības režīmu un iestatījumu atlase → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē

 Ātrā uzkaršēšana	Ātrās uzkaršēšanas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkaršēšana" 16. lappusē
 „PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana	„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkaršēšana" 16. lappusē
 Informācija	Papildu informācijas skatīšana Pašreizējās temperatūras skatīšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē
 Atveriet paneli	Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē
 Start/Stop	Darbības režīma palaišana vai apturēšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē

FullTouch TFT displejs





Izmantojot FullTouch TFT displeju, varat pārvietoties pa rindām un atlasīt iestatījumus.






Lai pielāgotu iestatījumu, ar pirkstu pieskarieties attiecīgajai vietai displejā. Zona tiek attēlota gaišāka. Šajā zonā velciet ar pirkstu displejā pa kreisi vai pa labi, līdz vajadzīgais iestatījums tiek attēlots palielināts.

Virziens	Lietojums
Pārvietoties pa kreisi	Velciet displejā ar pirkstu pa labi
Pārvietoties pa labi	Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi
Pārvietoties uz augšu	Displejā pieskarieties augšējai rindai
Pārvietoties uz leju	Displejā pieskarieties apakšējai rindai

Galvenā izvēlne

Lai atvērtu galveno izvēlni, pieskarieties skārientaustiņam .














Izvēlne	Lietojums
	Karsēšanas režīmi Ēdiena karsēšanas režīma un temperatūras atlase → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 15. lappusē
	Cepšanas palīgs Ieteicamie cepšanas iestatījumi → "Cepšanas palīgs" 23. lappusē
	Tvaicēšanas programma Ēdienu pagatavošana, izmantojot tvaiku → "Programmas" 24. lappusē
	MyProfile Individuāla ierīces iestatījumu pielāgošana → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

	Home Connect palīgs Ierīces savienošana ar mobilo gala ierīci → "Home Connect" 28. lappusē
	Atkalķošana
	Žāvēšana Gatavošanas nodalījuma žāvēšana pēc tvaika izmantošanas → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē
	EasyClean Nelielu netīrumu tīrīšana gatavošanas nodalījumā → "Tīrīšanas funkcija" 31. lappusē
	Pirolītiskā pašattīrīšanās Iztīriet gatavošanas nodalījumu. → "Tīrīšanas funkcija" 31. lappusē

Karsēšanas režīmu izvēlne

Jūsu ierīcei ir dažādi karsēšanas veidi. Pēc ierīces ieslēgšanas uzreiz tiek atvērta karsēšanas režīmu izvēlne.

Ja temperatūra iestatīta virs 275 °C, ierīce pēc apm. 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz apm. 275 °C.

Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums
 CircoTherm karstais gaiss *	40–200 °C	Cepšanai un gatavošanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Karsēšana no augšas/apakšas *	50–275 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Grilēšana ar ventilatoru *	50–250 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators tiek pārmaiņus ieslēgts un izslēgts. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Picas gatavošana	50–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugures sienā.
 Maizes cepšana *	180–240 °C	Tādas maizes, maiziņu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
 Grilēšana, liels apjoms	50–290 °C	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst visa virsma.
 Grilēšana, neliels apjoms	50–290 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst vidējā virsma.
 Karsēšana no apakšas	50–250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Raudzēšana **	2 līmeņi	Rauga mīklas un ierauga raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mikla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Miklas virsējā kārtā nesakalst.
 Kausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
 Trauku uzsildīšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.
 Siltuma saglabāšana *	60–100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai.

	Eco karsēšana no augšas/ apakšas	50 - 275 °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.
	CircoTherm Eco režīms	40 - 200 °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 125-200 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
	Sildīšana **	80–180 °C	Saudzīgai ēdienu atkārtota uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.
* Papildtvaika funkciju var izmantot šajā karsēšanas režīmā (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)			
** Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)			

Gatavošanas nodalījuma funkcijas

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas nodalījumā ir plašs apgaismojums, un dzesēšanas ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

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

Norādījums: Dažu karsēšanas režīmu gadījumā darbība tiek turpināta arī tad, kad tiek atvērtas ierīces durvis.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apmēram 15 minūtēm, apgaismojums tiek atkal izslēgts.

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

Norādījums: Pamatstatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas nodalījuma apgaismojums darba režīmā neieslēdzas. → "Pamatstatījumi" 22. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

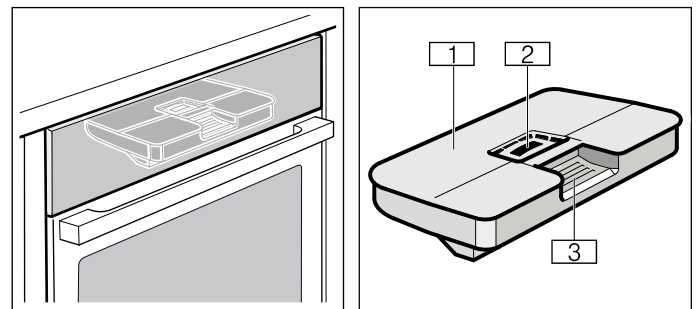
Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.




Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatstatījumos.
→ "Pamatstatījumi" 22. 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 saldētiem ēdieniem.</p>
	<p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.</p>
	<p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p>
	<p>Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 26. lappusē</p>
	<p>Piederumu turētāji Pašattīrīšanas laikā vienlaikus ar tiem var tīrīt, piemēram, universālo pannu.</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.

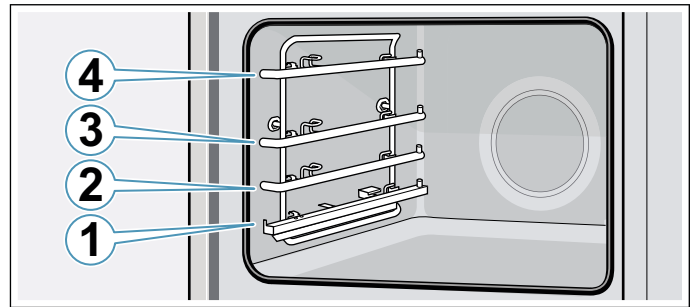
Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodaļumam ir 4 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no lejas uz augšu.

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

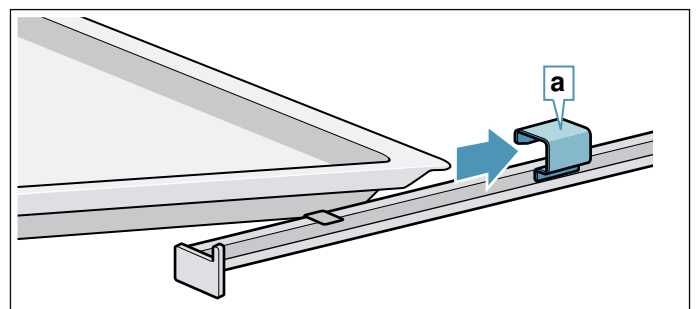
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīces lietošanas laikā teleskopiskās vadotnes var sakarst. Esiet īpaši piesardzīgs, lai nepieskartos vadotnēm, kad tās ir izvilktas.

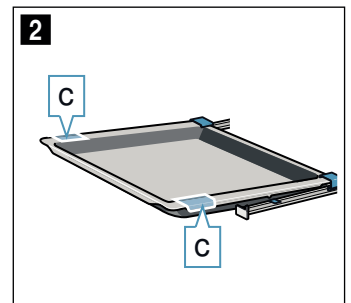
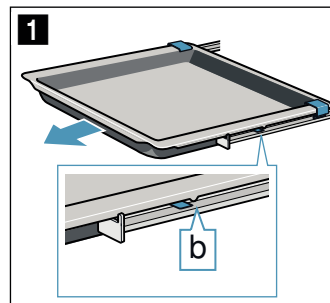


Raugiet, lai piederums uz izvilšanas vadotnes atrastos zem mēlītes **a**.

Piemērs attēlā: universālā panna



Uz teleskopiskajām vadotnēm novietotu piederumu var izvilkt līdz fiksēšanas punktam **b** (attēls **1**). Satveriet piederuma abas malas zonā **c** un izņemiet ārā (attēls **2**).



Norādījumi

- Raugiet, lai piederumi gatavošanas nodaļumā vienmēr tiktu ievietoti pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodaļumā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskartos.

Fiksācijas funkcija

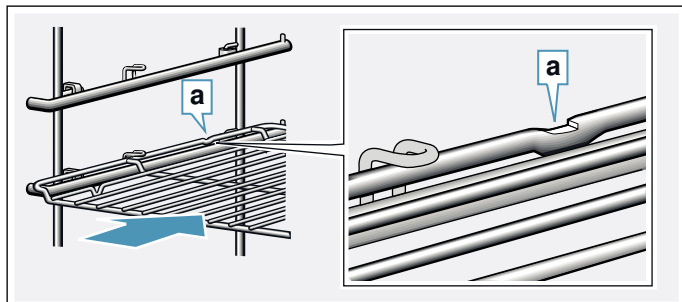
Fiksācijas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Piederumu drīkst izvilkt aptuveni līdz pusei. Kad fiksācijas pozīcija ir sasniegta, jūtama ievērojama pretestība. Ja piederums tiek izvilkt tālāk, fiksācijas funkcija vairs nedarbojas un piederums var krist. Pieturiet ar vienu roku. Traukus un gatavojamo ēdienu vienmēr novietojiet pa vidu.

⚠ Bīdīnājums – Apgaismu risks!

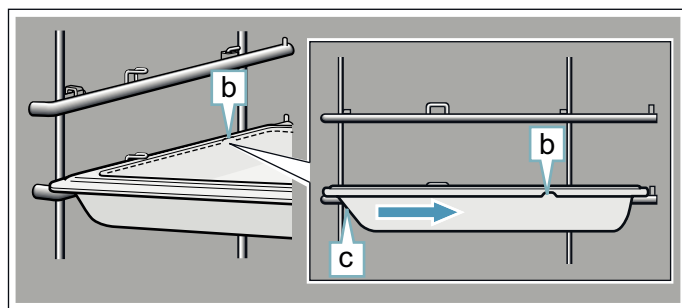
Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederums gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot režģi, raugiet, lai aizturis **a** būtu vērsts uz leju.



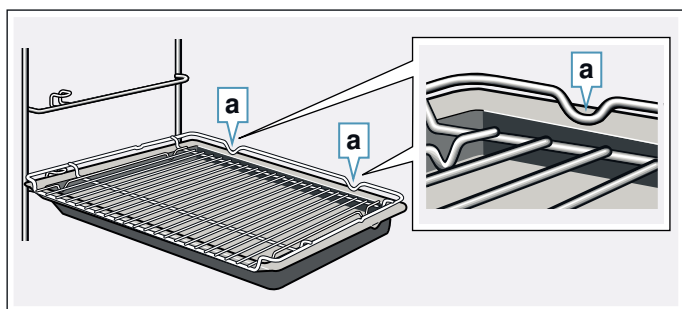
Ievietojot cepamās plāti, raugiet, lai aizturis **b** būtu aizmugurē un vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **c** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.



Piederumu kombinēšana

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

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



Papildpiederumi

Īpašos piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet mūsu katalogā vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju skatiet pirkuma dokumentos.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 42. lappusē

Piederums
Cepamais režģis
Cepamā plāts, piemērota pirolīzei
Universālā panna, piemērota pirolīzei
Sacepumu panna, piemērota pirolīzei
Cepeškrāsns tvaicēšanas komplekts
Profesionālā panna, piemērota pirolīzei
Profesionālās pannas vāks
Picas plāts
Grila plāts, piemērota pirolīzei
Maizes panna, piemērota pirolīzei
Stikla cepeštrauks, 5,1 litri
Stikla panna
ComfortFlex vadotne (1 līmenis) + rāmis*
ComfortFlex vadotne (1. līmenis)*
3 līmeņu virsējā vadotne*
* Šo piederumu var uzstādīt atsevišķās ierīcēs, pasūtot norādiet E Nr.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirms lietošanas uzsākšanas

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

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

Uzmanību!

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

Norādījumi

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

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

Pirmā lietošanas reize

Kad ierīce tiek pieslēgta elektrotīklam, displejā redzams pirmais iestatījums „Valoda”.

Valodas iestatīšana

1. Pieskarities apakšējai rindai.
2. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo valodu.
3. Pieskarities augšējai rindai.

Pulksteņa laika iestatīšana

1. Pieskarities „Pulksteņa laiks”.
2. Pieskarities apakšējai rindai.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu stundu.
4. Pieskarities „Minūtes”.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu minūti.
6. Pieskarities simbolam , lai lietotu iestatījumu.

Datuma iestatīšana

1. Pieskarities „Datums”.
2. Pieskarities apakšējai rindai.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu dienu.
4. Pieskarities „Mēnesis”.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu mēnesi.
6. Pieskarities „Gads”.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu gadu.
8. Pieskarities simbolam , lai lietotu iestatījumu.

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

1. Pieskarities „Ūdens cietība”.
2. Pieskarities apakšējai rindai.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu atbilstošo ūdens cietību.
4. Pieskarities simbolam , lai pabeigtu ierīces sagatavošanu lietošanai. Ierīce ir sagatavota ekspluatācijai.

Norādījumi


- Šos iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā pamatiestatījumos. → *"Pamatiestatījumi" 22. lappusē*
- Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei.

Home Connect iestatīšana

1. Pieskarities “Home Connect”.
 2. Pieskarities “Tālāk”.
- Norādījums:** Tālākie norādījumi nodaļā → *"Home Connect" 28. lappusē*


Gatavošanas nodaļuma tīrīšana

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

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
2. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atliekas, piemēram, polistirola lodītes.
3. Pirms uzkaršēšanas noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Ieslēdziet iekārtu ar skārienaustiņu .
5. Piepildiet ūdens tvertni. → *"Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē*

6. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un papildtvaika funkciju un palaidiet iekārtas darbību.
→ "VarioSteam – gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju" 17. lappusē

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	CircoTherm karstais gaiss  ar papildtvaika funkciju  (augsta intensitāte)
Temperatūra	maksimāla
Gatavošanas laiks	1 stunda

7. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
8. Kad pagājis norādītais laiks, izslēdziet iekārtu ar skārienaustiņu .
9. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
10. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
11. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodaļumu. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē


Piederumu tīrīšana

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

Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam .

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzams, vai gatavošanas nodaļumā ir daudz vai maz atlikuša siltuma.



Displejs	Temperatūra
Daudz atlikuša silt.	Virš 120°C
Maz atlikuša silt.	No 60 °C līdz 120 °C

Norādījumi

- Noteikti paziņojumi un rādījumi, piemēram, atlikušais siltums gatavošanas nodaļumā, ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.
- Pēc darbības režīma beigām dzirdams, ka dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz gatavošanas nodaļums ir gandrīz pilnīgi atdzisis.
- Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to. Ja ilgāku laiku posmu nekas netiek iestatīts, ierīce tiek automātiski izslēgta.

Darbības režīma iestatīšana un palaišana


Piemērs: CircoTherm karstais gaiss  ar 170 °C


1. Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu ierīci. Uzreiz tiek atvērta karsēšanas režīmu izvēlne .



2. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu karsēšanas režīmu.
3. Pieskarieties apakšējai rindai.
4. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu temperatūru.



5. Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu. Displejā redzama uzkaršēšanas josla un darbības laiks.

Norādījums: Ja vēlaties, lai pēc ieslēgšanas uzreiz tiktu atvērta galvenā izvēlne , pamatiestatījumu sadaļā „Lietošana pēc ieslēgšanas” varat atlasīt galveno izvēlni.

Ieteicamās vērtības

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


Uzkarsēšanas josla

Tiklīdz tiek palaists karsēšanas režīms, displejā tiek parādīta uzkaršēšanas josla. Uzkaršēšanas josla rāda temperatūras pieaugumu gatavošanas nodaļījumā.

Darbības laiks



Kad ir palaists karsēšanas režīms, tiek rādīts darbības laiks. Darbības laiks karsēšanas režīmā laikā tiek skaitīts augošā secībā. Tādējādi var kontrolēt, cik ilgi attiecīgais režīms jau darbojas.

Pašreizējās temperatūras skatīšana

Lai displejā skatītu pašreizējo temperatūru, pieskarieties skārienaustiņam .



Pašreizējā temperatūra īslaicīgi tiek parādīta tikai uzkaršēšanas laikā.

Cita informācija

Ja deg skārienaustiņš , varat skatīt noteiktu informāciju. Lai to izdarītu, pieskarieties skārienaustiņam . Informācija tiek rādīta dažas sekundes.

Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana


Ierīces darbības režīma maiņa

1. Ar skārienaustiņu  apturiet darbības režīmu.
2. Pieskarieties maināmā iestatījuma rindā.
3. Velciet ar pirkstu pa labi vai pa kreisi, lai mainītu iestatījumu.
4. Ar skārienaustiņu  palaidiet mainīto darbības režīmu.

Norādījumi

- Kad darbības režīma ir pārtraukts, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- Ja tika mainīta temperatūra, apturētais darbības laiks tiek turpināts. Ja tika mainīts karsēšanas režīms, darbības laiks tiek atsākts no nulles.

Ierīces darbības pārtraukšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu  tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Norādījums: Noteiktus darbības režīmus, piemēram, tīrīšanas funkciju, nevar pārtraukt.



Ātrā ierīces uzkaršēšana

Izmantojot ātrās uzkaršēšanas un PowerBoost funkciju, var saīsināt uzkaršēšanas ilgumu. No iestatītā karsēšanas režīma ir atkarīgs tas, vai ierīce tiek uzkaršēta, izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju vai PowerBoost funkciju. PowerBoost funkcijas gadījumā atšķirībā no ātrās uzkaršēšanas funkcijas ēdienu var ievietot aukstā gatavošanas nodaļījumā jau pirms uzkaršēšanas. Ja izmantojat PowerBoost funkciju, gatavojiet ēdienu tikai vienā līmenī.


Funkcija	Karsēšanas režīms	Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļījumā
Ātrā uzkaršēšana	Karsēšana no augšas/apakšas 	Pēc uzkaršēšanas
PowerBoost*	CircoTherm karstais gaiss  Maizes cepšana 	Pirms uzkaršēšanas

* Negatavojiet vairākos līmeņos





Norādījumi

- Ja deg skārienaustiņš , var ieslēgt ātro uzkaršēšanu vai „PowerBoost” funkciju.
- Lai priekšlaikus izslēgtu ātro uzkaršēšanu vai „PowerBoost” funkciju, pieskarieties skārienaustiņam .



Ātrās uzkaršēšanas ieslēgšana

1. Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas  un temperatūru.





Norādījums: Iestatiet temperatūru virs 100 °C, lai ierīce tiktu ātrāk uzkaršēta.

2. Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
3. Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu ātro uzkaršēšanu. Displejā redzams simbols .
4. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkaršēšana tiek automātiski izslēgta. Displejā nodziest simbols . Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļījumā.

„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana

1. Iestatiet CircoTherm karsto gaisu  vai maizes cepšanu  un temperatūru.

Norādījums: Iestatiet temperatūru virs 100 °C, lai ierīce tiktu ātrāk uzkaršēta.

2. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļījumā vienā līmenī.
3. Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
4. Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu „PowerBoost” funkciju. Displejā redzams simbols . Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, „PowerBoost” funkcija tiek automātiski izslēgta. Displejā nodziest simbols .

Tvaiks

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

Troksņi

Pumpis

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

Panelis

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

VarioSteam — gatavošana, izmantojot 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 režīma un tvaika intensitātes kombināciju varat iestatīt pats/pati. Lai izvēlētos piemērotu karsēšanas režīmu un tvaika intensitāti, izmantojiet tabulu datus. Vai arī atlasiet kādu no tvaicēšanas programmām. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 42. lappusē → "Programmas" 24. lappusē






Tvaika intensitāte

Tvaika padevei pieejamas dažādas intensitātes:





- zems
- vidējs
- intensīvs

Piemēroti karsēšanas režīmi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:



- CircoTherm karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Grilēšana ar ventilatoru 
- Maizes cepšana 
- Siltuma uzturēšana 

Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
4. Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu papildtvaika funkciju.
5. Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu tvaika intensitāti.
6. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
7. Pieskarieties skārienaustiņam , lai ierīce sāktu darbības režīmu.


Norādījums: Ja ūdens tvertne papildtvaika režīma laikā iztukšojas, displejā parādās pieprasījums uzpildīt ūdens tvertni.

Tvaika padeves atcelšana

1. Lai priekšlaikus pārtrauktu tvaika padevi, pieskarieties skārienaustiņam .
2. Apakšējā rindā pieskarieties iestatītajai tvaika padeves funkcijai.
3. Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Izslēgta”.
4. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.

Norādījums: Darbība turpinās bez tvaika padeves.


Ierīces darbības pārtraukšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu  tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam .

Raudzēšana


Ja tiek izmantots karsēšanas režīms „Raudzēšanas līmenis ” rauga mīkla uzrūgst krietni ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst.


Ir pieejami divi raudzēšanas līmeņi. Lai izvēlētos atbilstošo līmeni, izmantojiet tabulu datus.


→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 42. lappusē


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


Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Piepildiet ūdens tvertni.


Norādījums: Ieslēdziet raudzēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Raudzēšanas līmenis”.
4. Apakšējā rindā pieskarieties „1”.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo līmeni.
6. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
7. Apakšējā rindā pieskarieties „|>”.
8. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.

9. Pieskarieties simbolam , lai lietu iestatījumu.

10. Pieskarieties skārientaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam .


Atcelšana

Turiet nospiestu skārientaustiņu  tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Beigšana






Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam .


Sildīšana

Izmantojot karsēšanas režīmu „Sildīšana ”, var saudzīgi uzsildīt iepriekš pagatavotus ēdienus vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus. Papildtvaika funkcija tiek ieslēgta automātiski.


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

Starts

1. Pieskarieties skārientaustiņam .
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Sildīšana ”.
4. Apakšējā rindā pieskarieties temperatūrai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo temperatūru.
6. Pieskarieties simbolam , lai lietu iestatījumu.
7. Apakšējā rindā pieskarieties „|>”.
8. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.
9. Pieskarieties simbolam , lai lietu iestatījumu.
10. Pieskarieties skārientaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam .

Atcelšana

Turiet nospiestu skārientaustiņu  tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam .

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" 22. 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 – Apledumu 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.

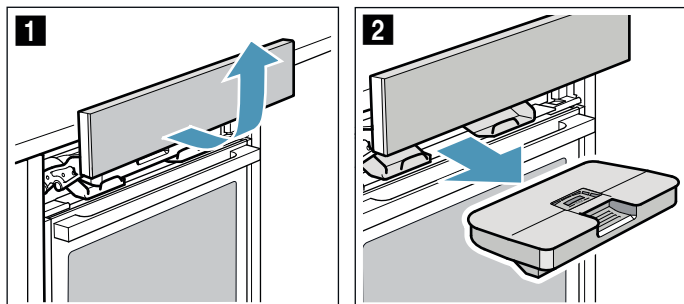
Uzmanību!

Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Neskatoties uz uzpildītu ūdens tvertni, iekārta turpina padēvi, vai darbība ar tvaiku tiek pēc apm. 2 minūtēm pārtraukta. Nepieciešamības gadījumā samaisiet filtrētu vai demineralizētu ūdeni ar izlietu minerālūdeni bez ogļskābās gāzes attiecībā 1 pret 1.

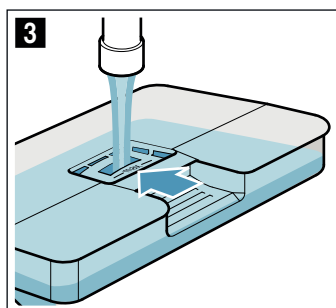
Norādījumi

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

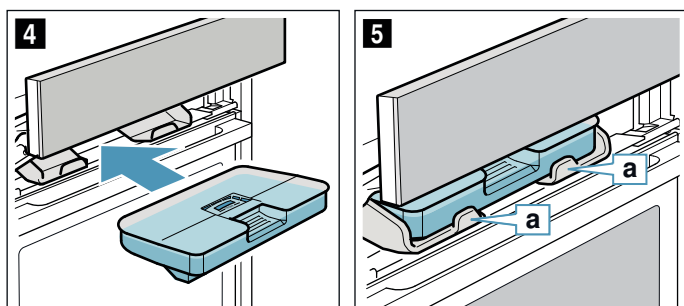
- Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdīet uz augšu, līdz tas nofiksējas (sk. **1.** attēlu).
- Paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (sk. **2.** attēlu).



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



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



- 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 sildīšanas vai raudzēšanas 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 – Apageumu 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 nožāvētu gatavošanas nodalījumu, varat izmantot vai nu darbības režīmu „Žāvēšana ∞”, vai nožāvēt gatavošanas nodalījumu manuāli.

Norādījumi

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

Ūdens tvertnes iztukšošana

Uzmanību!

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





- 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.

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 nodaļījumā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodaļījuma pamatnes ar sūkli.
3. Ja nepieciešams, pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu ierīci.
4. Pieskarieties laukam , lai skatītu darbības režīmus.
5. Velciet skāriendisplejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Žāvēšana ”.
6. Pieskarieties apakšējai rindai. Tiek parādīts programmas ilgums. To nevar mainīt.
7. Pieskarieties apakšējai rindai.
8. Pieskarieties laukam . Žāvēšana tiek sākta un automātiski pabeigta pēc 10 minūtēm.
9. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1–2 minūtes, lai no gatavošanas nodaļījuma iztvaikotu liekais mitrums.

Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Izfīriet 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.

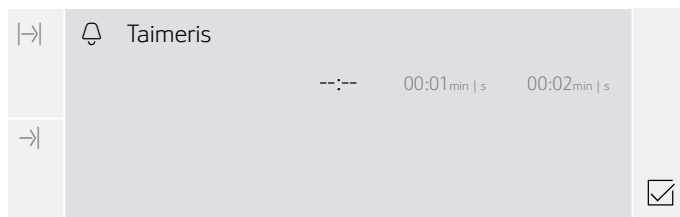
Laika funkcija	Lietojums
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Ierīce netiek automātiski ieslēgta vai izslēgta.
 Ilgums	Pēc iestatītā ilguma beigām ierīce tiek automātiski izslēgta.
 Gatavs pēc	Ierīce tiek automātiski ieslēgta un pēc iestatītā ilguma un beigu laika atkal automātiski izslēgta.

Norādījums: Kad iestata laika funkciju, laika intervāls palielinās, palielinoties laika funkcijas vērtībai. Piemērs: Ja ilgums nepārsniedz 1 stundu, to var iestatīt ar vienas minūtes soli; ja laika ilgums pārsniedz vienu stundu, to var iestatīt ar 5 minūšu soli.

Laika funkciju rādīšana un slēpšana





Lai rādītu vai slēptu laika funkcijas, pieskarieties skārienaustiņam .

Norādījums: Pēc noteikta laika parādītās laika funkcijas tiek automātiski paslēptas. Ja iepriekš jau bija iestatīts ilgums, tas tiek lietots.



Taimera iestatīšana


Taimeri var iestatīt neatkarīgi no tā, vai ierīce ir ieslēgta vai izslēgta.



1. Pieskarieties skārienaustiņam . Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
2. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.
Norādījums: Kad ierīce ir ieslēgta, vispirms pieskarieties „ Taimeris” un pēc tam velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.
3. Pieskarieties skārienaustiņam . Displejā redzams simbols .


Norādījums: Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, atskan signāls. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam .

Ilguma iestatīšana

Pēc iestatītā ilguma beigām ierīce tiek automātiski izslēgta. Šo funkciju var izmantot tikai kopā ar karsēšanas režīmu.

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.

3. Pieskarieties skārientaustiņam .
Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
4. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.
5. Pieskarieties skārientaustiņam , lai palaistu iestatīto ilgumu.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam .




Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”


Ierīce tiek automātiski ieslēgta un pēc iepriekš atlasīta beigu laika izslēgta. Lai to izmantotu, iestatiet ilgumu un darba režīma beigu laiku.

Atlikto gatavošanu var izmantot tikai kopā ar karsēšanas režīmu.


Norādījumi

- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Ne visiem karsēšanas režīmiem var lietot atliktās gatavošanas funkciju.

1. Ievietojiet ēdienus gatavošanas nodalījumā piemērotos traukos un aizveriet ierīces durvis.
2. Pieskarieties skārientaustiņam .
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
4. Pieskarieties skārientaustiņam .
Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.
6. Pieskarieties „→| Gatavs pēc”.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu beigu pulksteņa laiku.
8. Pieskarieties skārientaustiņam .
Ierīce gaida līdz atbilstošajam brīdim, lai sāktu darbības režīmu.

Tiklīdz beigu laiks ir sasniegts, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam .


Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana



1. Pieskarieties laukam .
Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
2. Pieskarieties laika funkcijai.
3. Ja nepieciešams, velciet skāriendisplejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai mainītu iestatījumus. Lai dzēstu laika funkciju, iestatiet „- - : - -”. Iestatījums tiek lietots automātiski.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Ir pieejami divi dažādi ierīces bloķēšanas veidi.





Bloķēšana	Aktivēšana/deaktivēšana
Automātiska bērnu drošības funkcija	Izvēlnē MyProfile → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē
Vienreizēja bērnu drošības funkcija	Ar skārientaustiņu 

Norādījums: Kad tiek ieslēgta bērnu drošības funkcija, vadības panelis tiek bloķēts. Darbojas tikai skārientaustiņi  un . Bērnu drošības funkciju var izslēgt jebkurā laikā.



Automātiskā bērnu drošības funkcija

Vadības panelis tiek bloķēts, lai nevarētu ieslēgt ierīci. Lai ierīci ieslēgtu, jāpārtrauc automātiskā bērnu drošības funkcija. Pēc ierīces darbības režīma beigām vadības panelis tiek automātiski bloķēts.




Ieslēgšana



1. Pieskarieties skārientaustiņam .
2. Pieskarieties skārientaustiņam .
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „MyProfile”.
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Autom. bērnu drošība”.
6. Pieskarieties apakšējai rindai.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Ieslēgta”.
8. Pieskarieties skārientaustiņam .
9. Pieskarieties „Saglabāt”.
Iestatījumi tiek saglabāti. Automātiskā bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. Pēc izslēgšanas displejā redzams simbols .

Pārtraukšana

1. Turiet nospiestu skārientaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārientaustiņam .
3. Ieslēdziet vajadzīgo ierīces darbības režīmu.

Izslēgšana



1. Turiet nospiestu skārientaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārientaustiņam .
3. Pieskarieties skārientaustiņam .
4. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „MyProfile”.
5. Pieskarieties apakšējai rindai.
6. Pieskarieties augšējai rindai.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Autom. bērnu drošība”.
8. Pieskarieties apakšējai rindai.
9. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Izslēgta”.

10. Pieskarieties skārienaustiņam .
11. Pieskarieties „Saglabāt”.
„Automātiskā bērnu drošība” ir izslēgta.
12. Pieskarieties skārienaustiņam .


Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana

Vadības panelis tiek bloķēts, lai nevarētu ieslēgt ierīci. Lai ierīci ieslēgtu, jāizslēdz vienreizējā bērnu drošības funkcija. Pēc izslēgšanas vadības panelis vairs netiek bloķēts.





Ieslēgšana un izslēgšana

1. Turiet nospiešu skārienaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība ieslēgta”. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.
2. Turiet nospiešu skārienaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”. Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.


Pamatiestatījumi

Lai optimāli un vienkārši lietotu ierīci, ir pieejami dažādi iestatījumi. Šos iestatījumus pēc nepieciešamības var mainīt sadaļā MyProfile .

MyProfile maiņa

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „MyProfile .
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo iestatījumu.
6. Pieskarieties apakšējai rindai.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo iestatījumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam .
9. Pieskarieties „Saglabāt”.

Pamatiestatījumu saraksts





Iestatījums	Izvēle
Valoda	Valodas izvēle
Pulksteņa laiks	Laika iestatīšana
Datums	Pašreizējā datuma iestatīšana
Ūdens cietība	0 (mīkstināts) 1 (mīksts) 2 (vidējs) 3 (ciets) 4 (ļoti ciets)
Izlase	To karsēšanas režīmu noteikšana, kas jārāda karsēšanas režīmu izvēlnē
Skaņas signāls	Neilgi Vidēji ilgi Ilgi
Skaļums	Iestatāmas 5 pakāpes
Taustiņu tonis	Izslēgts (izņemot skārienaustiņa  toni) Ieslēgts
Displeja spilgtums	Iestatāmas 5 pakāpes
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais Analogais
Apgaismojums	Darbības režīms iesl. Darbības režīms izsl.
Bērnu drošība*	Tikai taustiņu bloķēšana Durvju un taustiņu bloķēšana
Automātiska bērnu drošības funkcija	Izslēgta Ieslēgta

Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne
	Karsēšanas režīmi
	Cepšanas palīgs
	Tvaicēšanas programma
Displeja aptumšošana naktī	Izslēgts
	Ieslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Zīmola logotips	Rādījumi
	Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicamais
	Minimālais
Izvilšanas sistēma*	Nav papildus aprīkota (statīvs vai 1 līmeņa izvilšanas vadotne)
	Ir papildus aprīkota (2 līmeņu izvilšanas vadotne vai 3 līmeņu izvilšanas vadotne)
Home Connect	WiFi ieslēgšana vai izslēgšana → "Home Connect" 28. lappusē Savienojuma iestatīšana, izmantojot Home Connect
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt
*) Atkarībā no ierīces tipa šis pamatiestatījums var nebūt atlasāms	

Izlases iestatīšana

Varat noteikt tos karsēšanas režīmus, kas jārāda karsēšanas režīmu izvēlnē.

Norādījums: Karsēšanas režīmu izvēlnē vienmēr tiek rādīti karsēšanas režīmi „CircoTherm karstais gaiss”, „Grilēšana ar ventilatoru” un „Lielu gabalu grilēšana”. Tos nevar deaktivizēt.

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „MyProfile .
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Izlase”.
6. Pieskarieties apakšējai rindai.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo karsēšanas režīmu.
8. Pieskarieties „Ieslēgts” vai „Izslēgts”.
9. Pieskarieties skārienaustiņam .
10. Pieskarieties „Saglabāt”.

Cepšanas palīgs

Izmantojot cepšanas palīgu, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Ierīce izvēlas optimālos iestatījumus.

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

Norādījumi par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un gatavošanas trauka veida. Lai gatavošanas rezultāts būtu optimāls, izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā.
- Cepšanas palīgs atvieglo klasisko kūku, maizes un cepešu gatavošanas iestatīšanu. Ierīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu. Ierīcē tiek piedāvātas piemērotas temperatūras un gatavošanas ilguma iestatījuma vērtības, ko varat mainīt pēc vajadzības.
- Tiek sniegti dažādi norādījumi, piemēram, par piemērotiem traukiem, ievietošanas līmeni vai šķidruma pievienošanu, ja tiek gatavota gaļa. Daži ēdieni gatavošanas laikā jāapgriež vai jāmaisā. Tas tiek parādīts displejā īsu brīdi pēc programmas palaišanas. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādījumus par piemērotiem traukiem vai dažādus gatavošanas padomus skatiet lietošanas pamācības beigās.

Ēdiena izvēle

Tabulā tālāk aprakstītas piemērotās iestatījumu vērtības nosauktajiem ēdieniem.

Ēdieni
Biskvīta mīkla apaļā/taisnstūra veidnē
Biskvīts (6 olas)
Biskvīta rulete
Rauga mīklas izstrādājums ar sausu pildījumu
Rauga kliņģeris/pīta maizīte
Nelieli kārtainās mīklas izstr.
Kēksiņi, 1. līmenis
Baltmaize taisnst. veidnē
Izceptas maizītes, bagetes uzsildīšana
Saldēta pica ar plānu pamatni, 1 gab.
Saldēti frī kartupeļi, 1. līmenis
Svaigu kartupeļu sacepums
Krāsni cepti kartupeļi
Svaiga lazanja
Cauraudzis cūkgaļas cepetis bez ādas
Maltas gaļas cepetis (1 kg)
Sautēts liellopa gaļas cepetis
Jēra stilbs bez kauliem

Ēdieni
Vesela vista
Vistas stilbiņi
Vesela zoss (3-4 kg)

Ēdiena izvēle un iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ☰.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Cepšanas palīgs”.
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Pieskarieties vajadzīgajai kategorijai.
6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ēdienu.
7. Pieskarieties vajadzīgajam ēdienam. Displejā redzami ieteiktie iestatījumi.

Norādījums: Dažu ēdienu gadījumā varat skatīt papildu norādījumus, piemēram, par ievietošanas līmeni un trauku. Lai to izdarītu, velciet ar pirkstu pa kreisi, līdz tiek parādīti visi norādījumi.

8. Ja nepieciešams, varat pielāgot ieteiktos iestatījumus. Lai to izdarītu, pieskarieties apakšējai rindai „Pielāgot”. Pieskarieties attiecīgajam iestatījumam un pielāgojiet to.
9. Palaidiet ierīces darbības režīmu ar skārienaustiņu ▷||.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ⊕.

Dažu ieteicamo iestatījumu gadījumā pieejama iespēja turpināt karsēšanu pēc gatavošanas ilguma beigām.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, pieskarieties „Beigt”.

Ja neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat turpināt karsēšanu.

Cepšana zemā temperatūrā

1. Pieskarieties „Cepšana zemā temperatūrā”.
2. Ja nepieciešams, pielāgojiet ieteikto iestatījumu.
3. Pieskarieties skārienaustiņam ▷||, lai palaistu funkciju „Cepšana zemā temperatūrā”.

Atceļšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu ▷|| tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Programma izvēlas optimālos iestatījumus.

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

Norādījumi par iestatījumiem

- Gatavošanas rezultātu ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un gatavošanas trauka veida. Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Saldētu produktu gadījumā izmantojiet pārtiku uzreiz no saldējamās ierīces.
- Dažu ēdienu gadījumā ierīce aicina norādīt svaru. Ierīce jūsu vietā atlasa laika un temperatūras iestatījumus. Iestatīt svaru ārpus paredzētās svara robežvērtības nav iespējams.
- Cepšanas programmās, kur temperatūru jūsu vietā iestata ierīce, temperatūra var sasniegt 300 °C. Tāpēc raugiet, lai tiktu izmantoti karstumizturīgi trauki.
- Tiek sniegti dažādi norādījumi, piemēram, par piemērotiem traukiem, ievietošanas līmeni vai šķidruma pievienošanu, ja tiek gatavota gaļa. Daži ēdieni gatavošanas laikā jāapgriež vai jāmaisa. Tas tiek parādīts displejā īsu brīdi pēc programmas palaišanas. Vajadzīgajā brīdī tiek izmantots skaņas signāla atgādinājums.
- Norādījumus par piemērotiem traukiem vai dažādus gatavošanas padomus skatiet lietošanas pamācības beigās.

Papildtvaika funkcija

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

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" 26. lappusē

Ēdiena izvēle

Tabulā tālāk aprakstītas piemērotās iestatījumu vērtības nosauktajiem ēdieniem.

Ēdieni
Baltmaize bez veidnes
Baltmaize, dažādu miltu maize bez veidnes
Baltmaize, dažādu miltu maize taisnst. veidnē
Raudzēta rudzu un kviešu maize četrstūra veidnē
Pītas maize
Pītā maize bez pildījuma, kliņģeris
Biskvīta torte
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķīgu ādu
Cūkas kakla daļas cepetis bez kaula
Žāvēta cūkgaļa bez kaula/tītais cepetis
Liellopa gaļas fileja, svaiga, vidēja
Rostbīfs, svaigs, vidējs
Angļu rostbīfs, svaigs
Svaiga, nesadalīta vista
Svaigi vistas gaļas gabali
Pīle, zoss, bez pildījuma, svaiga
Nesadalīta zivs
Gatavu piedevu sildīšana

Programmas iestatīšana

Jums tiek sniegti detalizēti norādījumi par to, kā iestatīt izvēlēto ēdienu.

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ⬆.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Tvaicēšanas programma”.
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Pieskarieties vajadzīgajai kategorijai.
6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo tvaicēšanas programmu.
7. Pieskarieties vajadzīgajai tvaicēšanas programmai. Displejā tiek parādīti iestatījumi.
Norādījums: Dažu ēdienu gadījumā varat skatīt papildu norādījumus, piemēram, par ievietošanas līmeni un trauku. Lai to izdarītu, velciet ar pirkstu pa kreisi, līdz tiek parādīti visi norādījumi.
8. Ja nepieciešams, dažiem ēdieniem varat pielāgot svara vērtību. Lai to izdarītu, pieskarieties apakšējai rindai „Pielāgot”.
Pieskarieties attiecīgajam iestatījumam un pielāgojiet to.
9. Pieskarieties skārienaustiņam ⤵, lai palaistu ierīces darbības režīmu.
Tiek parādīts paredzamais programmas ilgums.
Norādījums: Dažu programmu gadījumā pirmajās minūtēs redzamais ilgums var mainīties, jo uzkaršēšanas laiks ir atkarīgs, piemēram, no gatavojamā produkta un ūdens temperatūras. Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ④.

Dažu programmu gadījumā pieejama iespēja turpināt karsēšanu pēc gatavošanas ilguma beigām.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, pieskarieties „Beigt”.

Ja neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat turpināt karsēšanu.

Cepšana zemā temperatūrā

1. Pieskarieties „Cepšana zemā temperatūrā”.
2. Ja nepieciešams, pielāgojiet ieteikto iestatījumu.
3. Pieskarieties skārienaustiņam ⤵, lai palaistu funkciju „Cepšana zemā temperatūrā”.

Atcelšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu ⤵ tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

Cepeša termometrs

Izmantojot MultiPoint cepeša termometru, varat precīzi gatavot ēdienu. Tas mēra temperatūru pārtikas produkta iekšienē. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, ierīce tiek automātiski izslēgta.

Piemēroti karsēšanas režīmi

	CircoTherm karstais gaiss
	Karsēšana no augšas/apakšas
	Grilēšana ar ventilatoru
	Picas gatavošana
	Maizes cepšana
	Ekonomiskā karsēšana no augšas/apakšas
	CircoTherm ekonomiskais režīms
	Sildīšana

Norādījumi

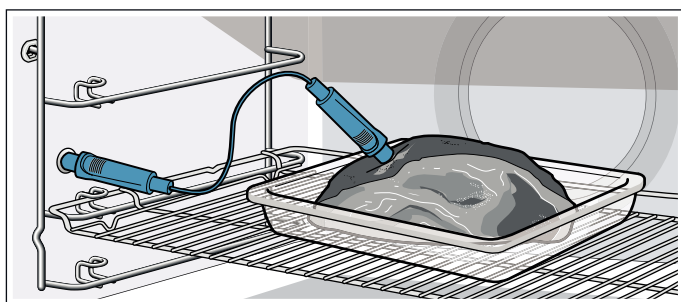
- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabāiet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

Iespraudiet cepeša termometru produktā

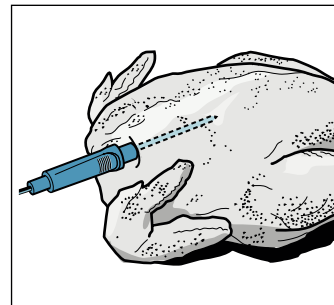
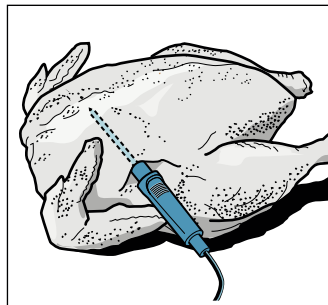
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

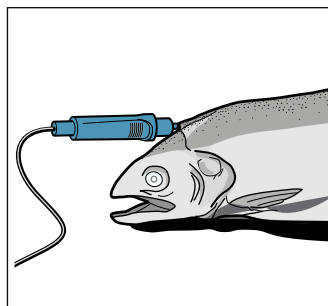
Gaļa: gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpuses slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



Putnu gaļa: iespraudiet cepeša termometru caur biezāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Iespraudiet cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida šķērsām vai gareniski. Pēc tam 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 tiek atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra kabeli. Lai cepeša termometru nesabojātu pārāk liels karstums, attālumam starp grilēšanas sildelementu un cepeša termometru jābūt vairākus centimetrus lielam. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

Darbības režīma iestatīšana un palaišana

Brīdinājums – Apgdegumu risks!

Gatavošanas telpa un temperatūras sensors ir karsti. Lai ieliktu un izņemtu temperatūras sensoru, izmantojiet virtuves cimdus.

Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

Izmantojot nepareizu iekšējās temperatūras devēju var sabojāt tā izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto iekšējās temperatūras devēju.



Norādījumi

- Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītajai ēdiena temperatūra.
- Lai cepeša termometrs netiktu bojāts, gatavošanas nodalījuma iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

1. Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.
2. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

Raugiet, lai ierīces durvīs neiespiestu cepeša termometra kabeli. Tas var tikt bojāts.

3. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu.
Norādījums: Kad cepeša termometrs ir ievietots ligzdā, tiek piedāvāti tikai tie karsēšanas režīmi, kuros var izmantot cepeša termometru.
5. Apakšējās rindas kreisajā pusē pieskarieties gatavošanas nodalījuma temperatūrai.
6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo gatavošanas nodalījuma temperatūru.
7. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
8. Apakšējās rindas labajā pusē pieskarieties ēdiena temperatūrai .
9. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ēdiena temperatūru.
10. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.


Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana**Ierīces darbības režīma maiņa**

Ierīces darbības laikā varat mainīt gatavošanas nodalījuma un ēdiena temperatūru.

1. Divreiz pieskarieties gatavošanas nodalījuma vai ēdiena temperatūrai.
2. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai mainītu temperatūru.
3. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.

Ierīces darbības režīma beigšana

Tiklīdz tiek sasniegta iestatītā ēdiena temperatūra, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu.

1. Pieskarieties skārienaustiņam , lai pārtrauktu signāla atskaņošanu.
2. Ar skārienaustiņu ① izslēdziet ierīci.
3. Izvelciet cepeša termometru no ligzdas, izmantojot biezu virtuves drānu.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā ir norādītas aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 42. lappusē

Visaptverošus datus par karsēšanas režīmu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkas kakls	85-90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62-70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72-80
Liellopa 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 stilbi	85-90
Jēra gaļa	
Jēra gurns, viegli apcepts	60-65
Jēra gurns, labi izcepts	70-80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55-60
Citi	
Ēdienu sildīšana	65-75

Brīvdienas režīms






Izmantojot ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu līdz 74 stundām. Ēdieni gatavošanas nodalījumā paliek silti, un jums nav jāieslēdz vai jāizslēdz ierīce.

Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana


Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumu sadaļā „Izlase”.


Kad ilgstošās siltuma saglabāšanas režīms ir aktivizēts, to var atlasīt karsēšanas režīmu izvēlnē.

Ierīce karsē, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūru var iestatīt no 85 °C līdz 140 °C.


1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Ilgstoša siltuma saglabāšana”.
3. Apakšējā rindā pieskarieties temperatūrai.
4. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo temperatūru.
5. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
6. Apakšējā rindā pieskarieties ilgumam .
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.
8. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
9. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Norādījumi

- Kad ilgstošas siltuma saglabāšanas režīms ir palaists, vairs nevar mainīt nevienu iestatījumu un nevar pārtraukt darbības režīmu ar skārienaustiņu .
- Ja tiek atvērtas ierīces durvis, darbība netiek pārtraukta.

Kad ilgstošas siltuma saglabāšanas režīma ilgums ir beidzies, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Izslēdziet ierīci ar skārienaustiņu .

Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana

Lai pārtrauktu ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, pieskarieties skārienaustiņam .

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 atrodamā 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.

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: 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 mobilo gala ierīci, vai palaist jaunu programmu.

Attālās palāides aktivizēšana

1. Pieskarities skārienaustiņam , lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarities skārienaustiņam . Tiek parādīta galvenā izvēlne.
3. Velciet pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu "Attālā palāide ".
4. Pieskarities "Ieslēgt". Displejā ir redzams .

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
WiFi	Ieslēgšana / izslēgšana	Radiomoduli iespējams ieslēgt vai izslēgt. Ja ir aktivizēts Wi-Fi, varat lietot Home Connect funkciju. Tiklierosas 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.

Attālināta diagnostika

Klientu apkalpošanas dienests, izmantojot attālināto diagnostiku, var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmi 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.

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 izveidots un vai ierīce ir savienota ar mājas tīklu.

Atbilstības deklarācija

Ar šo Constructa-Neff Vertriebs-GmbH apliecina, ka ierīce ar radiosakaru funkciju atbilst Direktīvas 2014/53/ES pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē www.neff-international.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 iekšstelpās								

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 stiepjū tīrītājus vai sūklus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

Brīdinājums – Apledumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieci 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 uzvediet 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 atkalķošanas 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 atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpusē	
Emaljas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī 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. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 31. lappusē Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, noņemiet, izmantojot citronskābi.
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 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.
Piederums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums: Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda sūkli. Emaljētos piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
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.

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

Šī ierīce veic pašattīrīšanu, EasyClean programmu un atkaļķošanu. Pašattīrīšanās funkcija ļauj iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu EasyClean, lai iztīrītu gatavošanas nodalījumu starp gatavošanas reizēm. Programma EasyClean vispirms atmieķšķē netīrumus. Pēc tam tos ir vieglāk notīrīt. Ar atkaļķošanas funkciju no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.


Pašattīrīšana

Tīrīt gatavošanas telpu darbības režīmā „Pašattīrīšanās funkcija”.

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.


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

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

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

Brīdinājums

Apdegumu risks!

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

Brīdinājums

Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīrīšanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

Sagatavošana

⚠ Brīdinājums Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durvīņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

Uzmanību!

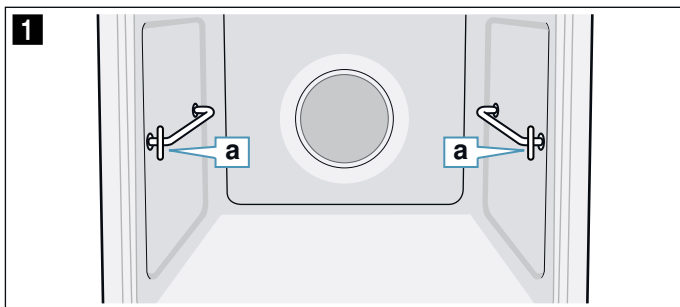
Tīrīšanas laikā mainās statīvu un izvilkšanas vadotņu krāsa. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas izņemiet statīvus un izvilkšanas vadotnes no gatavošanas nodalījuma.

1. Izņemiet statīvus un izvilkšanas vadotnes no gatavošanas nodalījuma. → "Statīvs" 34. lappusē
2. Izņemiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē

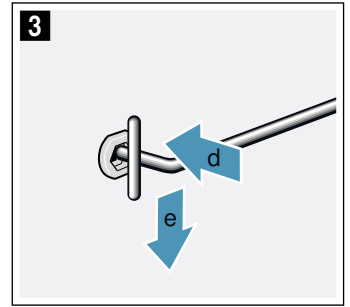
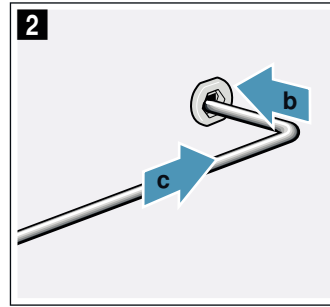
Uzmanību!

Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas izņemiet ūdens tvertni no ierīces.

3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā un no piederumiem.
4. Notīriet gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Neberziet blīvējumu. → "Tīrīšanas līdzekļi" 30. lappusē
5. Durvju iekšējo stiklu tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
6. Ja vēlaties notīrīt arī piederumus, ievietojiet piederumu turētāju. Raugiet, lai piederumu turētāja vertikālais stienis **a** būtu priekšpusē (1. att.).



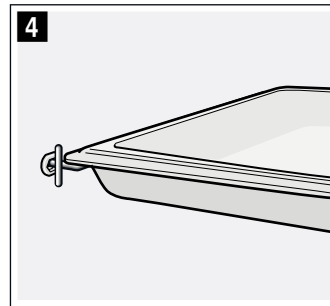
7. Ievietojiet piederumu turētāju aizmugurējā ligzdā līdz atdurei **b** un spiediet uz aizmuguri **c** (2. att.).
8. Pēc tam ievietojiet to priekšējā ligzdā līdz atdurei **d** un spiediet uz leju **e** (3. att.).



9. Katrā tīrīšanas reizē novietojiet uz piederumu turētāja tikai vienu emaljētu piederumu bez pretpiedeguma pārklājuma, piemēram, universālo pannu (4. att.).

Uzmanību!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā mainās režģa krāsa. Netīriet režģi, izmantojot tīrīšanas funkciju.



Norādījums: Citus piederumus, kuri ir piemēroti tīrīšanas funkcijai, atradīsiet papildpiederumu tabulā. → "Aprīkojums" 12. lappusē

Palaide

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Pirolītiskā pašattīrīšanās”.
4. Pieskarieties apakšējai rindai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu tīrīšanas līmeni.

Norādījums: Pēc ierīces palaišanas tīrīšanas līmeni mainīt vairs nav iespējams.

6. Pieskarieties apakšējai rindai.
7. Pieskarieties skārienaustiņam ③. Iekārta palaiž pašattīrīšanos.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.


Pašattīrīšanās laikā ierīces durvis tiek automātiski nobloķētas. Displejā redzams simbols ④.

Norādījums: Ja vēlaties pašattīrīšanos palaist vēlāk, iestatiet beigu pulksteņa laiku.

Atcelt

Lai atceltu, pieskarieties skārienaustiņam ①. Ierīces durvis ir iespējams atvērt tikai tad, kad simbols ④ nodziest.

Beigt


Tiklīdz pašattīrīšanās process ir beidzies, atskan signāls. Ierīces durvis ir iespējams atvērt tikai tad, kad simbols  nodzīst.

Pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist.
2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
3. Izņemiet piederumu, ja tas tika tīrīts, izmantojot tīrīšanas funkciju, un noslaukiet ar mitru drānu.
4. Paceliet piederumu turētāja priekšdaļu un izņemiet to ārā. → "Statīvs" 34. lappusē
5. Ievietojiet atpakaļ statīvus vai izvilšanas vadotnes. → "Statīvs" 34. lappusē



EasyClean





Tīrīšanas palīgprogramma EasyClean atvieglo gatavošanas nodalījuma tīrīšanu. Mazgāšanas līdzekļa šķīdums vispirms tiek iztvaicēts, lai atmieksētu netīrumus. Pēc tam tos ir vieglāk notīrīt.

 Bridinājums – Apdegumu risks!

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

Palaide**Norādījumi**

- Tīrīšanas palīgprogrammu „EasyClean ” var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir auksts (istabas temperatūrā) un ierīces durvis ir aizvērtas.
- Darbības laikā neatveriet ierīces durvis. Citādi tīrīšanas palīgprogramma „EasyClean ” tiek pārtraukta.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
2. 0,4 litros ūdens (neizmantojiet destilētu ūdeni) iejauciet vienu pilieni mazgāšanas līdzekļa un izlejiet maisījumu gatavošanas nodalījuma vidū.
3. Pieskarieties skārienaustiņam .
4. Pieskarieties skārienaustiņam .
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „EasyClean ”.
6. Pieskarieties apakšējai rindai.
7. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīcē tiek palaista EasyClean programma. Displejā tiek parādīts atlikušais ilgums.


Beigšana

Tiklīdz tīrīšanas palīgprogramma ir pabeigta, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu.


Tiklīdz tiek atvērtas ierīces durvis, tiek ieslēgts gatavošanas nodalījuma apgaismojums, lai būtu vieglāk pabeigt gatavošanas nodalījuma tīrīšanu. Gatavošanas nodalījumā esošais atlikušais ūdens jāsavāc iespējami ātri. Neatstājiet atlikušo ūdeni gatavošanas nodalījumā ilgāku laiku (piemēram, pa nakti). Ierīci nedrīkst lietot, ja gatavošanas nodalījums vēl ir mitrs vai slapjš.

Pēc tīrīšanas

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.

2. Notīriet gludās virsmas gatavošanas nodalījumā ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas var notīrīt no nerūsējošā tērauda ar metāla sūkli.
3. Kalķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu (arī zem durvju blīves).
4. Izslēdziet ierīci ar skārienaustiņu .
5. Atveriet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī) un atstājiet atvērtas apmēram 1 stundu, lai nožūtu gatavošanas nodalījuma emaljētās virsmas. Varat arī veikt gatavošanas nodalījuma ātro žāvēšanu.

Gatavošanas nodalījuma ātrā žāvēšana

1. Pēc tīrīšanas palīgprogrammas beigām atveriet vai nolaidiet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī).
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Palaidiet režīmu „CircoTherm karstais gaiss” ar 50 °C.
4. Pēc 5 minūtēm izslēdziet ierīci un aizveriet ierīces durvis.

Lielu netīrumu tīrīšana

Īpaši noturīgus netīrumus var notīrīt vairākos veidos.

- Pirms tīrīšanas palīgprogrammas palaišanas ļaujiet mazgāšanas līdzekļa šķīdumam kādu laiku iedarboties.
- Pirms tīrīšanas palīgprogrammas palaišanas ierīvējiet netīrās vietas uz gludajām virsmām ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Atkārtoti palaidiet tīrīšanas palīgprogrammu, kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

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 pielāgots atkaļķošanas līdzeklim. Citi atkaļķošanas līdzekļi var bojāt ierīci. Atkaļķošanas līdzekļa pasūt. Nr.: 311 680
- Atkaļķošanas šķīdums: raugiet, lai atkaļķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības panela vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.

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

1. Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkaļķošanas šķīdumu.
4. Ar atkaļķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet līdz galam atpakaļ.
5. Aizveriet paneli.
6. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Atkaļķošana ☺”.
8. Pieskarieties apakšējai rindai. Parādās atkaļķošanas laiks. To nevar mainīt.
9. Pieskarieties apakšējai rindai.
10. Pieskarieties skārienaustiņam ③. Ierīce tiek atkaļķota. Displejā redzama atlikušā ilguma atskaite. Tiklīdz atkaļķošana ir pabeigta, 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. Pieskarieties skārienaustiņam ④. Ierīci skalo. Tiklīdz skalošanas process ir beidzies, atskan signāls.

Otrā skalošana

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni, kārtīgi to izskalojiet, piepildiet ar ūdeni un ievietojiet atpakaļ ierīcē.
3. Aizveriet paneli.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ⑤. Ierīci skalo. Tiklīdz skalošanas process ir beidzies, atskan signāls.

Pēc tīrīšanas

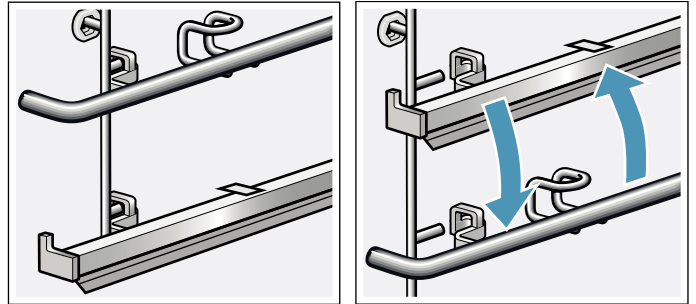
1. Atveriet paneli.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to.
3. Izslēdziet ierīci. Atkaļķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

Statīvs

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

Teleskopisko vadotņu ievietošanas līmeņa maiņa

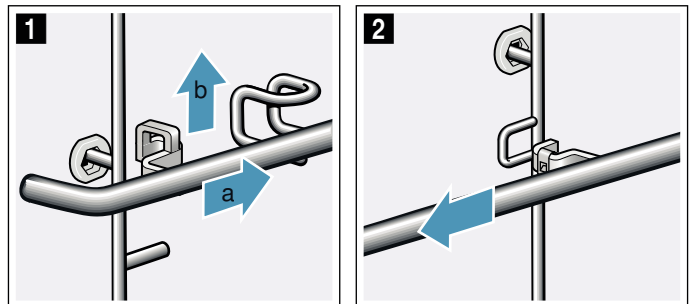
Stieņus un teleskopiskās vadotnes var izvietot jebkādā secībā. Piemēram, teleskopiskās vadotnes varat ievietot tajā ievietošanas līmenī, ko izmantojat visbiežāk.



Stieņa izņemšana

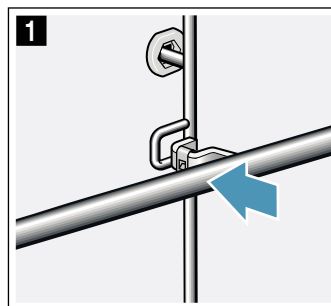
Teleskopiskās vadotnes tiek izņemtas un ievietotas tāpat kā stieņi.

1. Spiediet stieni uz aizmuguri **a**, līdz to var izvilkt virzienā uz augšu **b** (attēls **1**).
2. Izceliet stieni aizmugurē un izņemiet ārā (attēls **2**).

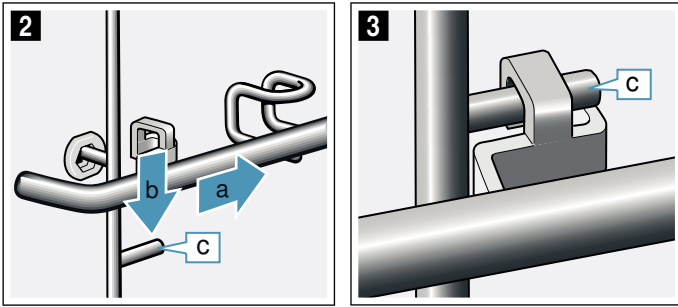


Stieņa ievietošana

1. Iekabiniet stieni aizmugurē (attēls **1**).



2. Bīdīet stieni uz aizmuguri **a** un uzkabiniet virzienā uz leju **b** uz tapas **c** (attēls **2**).
3. Raugiet, lai āķis būtu uzkabināts uz tapas **c** (attēls **3**).



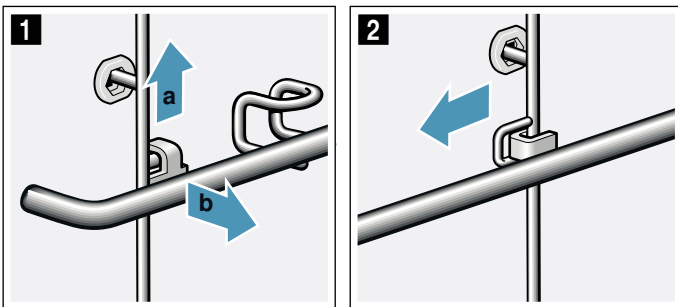
Vadotņu izņemšana un ievietošana

⚠ Brīdinājums – Apgaismu risks!

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

Vadotņu izņemšana

1. Paceliet vadotnes (nevis piederumu turētāju vai teleskopiskās izvilkšanas vadotnes) uz priekšu (**a**) un izņemiet tās no stiprinājumiem (**b**) (**1** attēls).
2. Tad pavelciet vadotnes uz priekšu un izņemiet tās (**2** attēls).

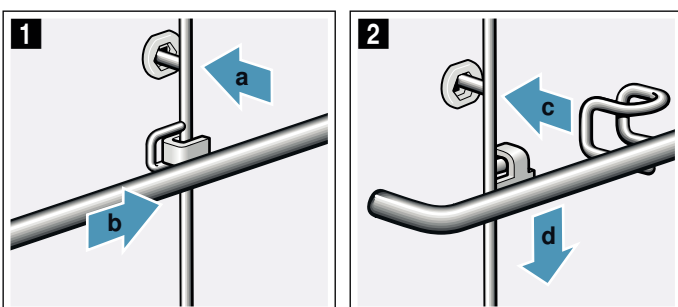


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Izvilkšanas vadotnes jāvar izvilk uz priekšu.

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



Ierīces durvis

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

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

Lai notīrītu durvju stikla plāksnes, ierīces durvis var izņemt.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ierīces durvju šarnīri var durvis spēcīgi aizvērt. Pirms ierīces durvju iekabināšanas vai izkabināšanas vienmēr pagrieziet abus apturus līdz atdurei.

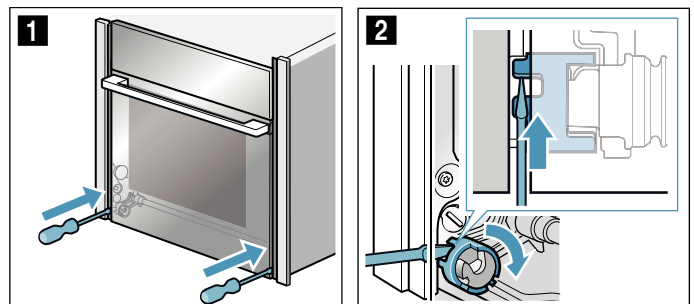
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ja ierīces durvju apturi nav pagriezti līdz atdurei, izkabinot durvis, šarnīri tās var spēcīgi aizvērt. Nelieciet rokas uz šarnīriem. Sazinieties ar Klientu apkalpošanas dienestu.

Ierīces durvju izņemšana

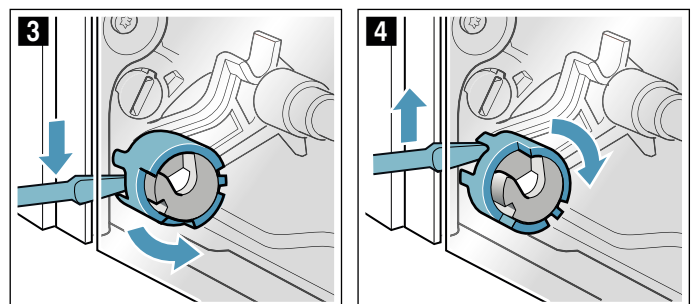
1. Atveriet kreiso un labo durvju fiksatoru (attēls **1**). Lai to izdarītu, turiet skrūvgriezi horizontāli un bīdīet durvju fiksatorus (melna detaļa) abās pusēs uz augšu līdz atdurei (attēls **2**).

Padoms: Lai labāk redzētu durvju fiksatoru, apgaismojiet spraugu ar kabatas lukturīti.

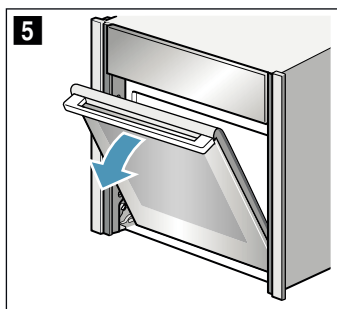


Durvju fiksators aizvērts (attēls **3**)

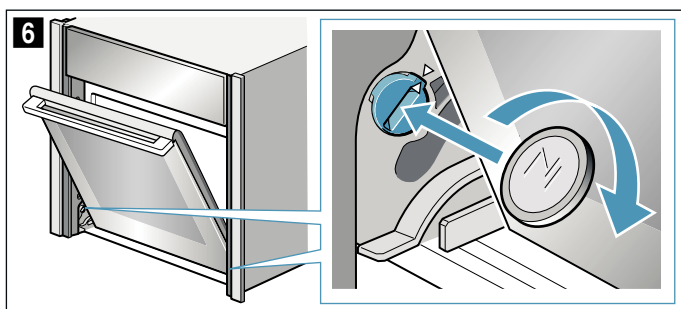
Durvju fiksators atvērts (attēls **4**)



2. Paveriet ierīces durvis apmēram 45° leņķī (attēls 5).

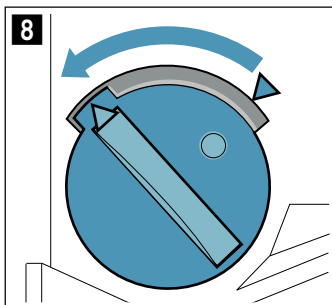
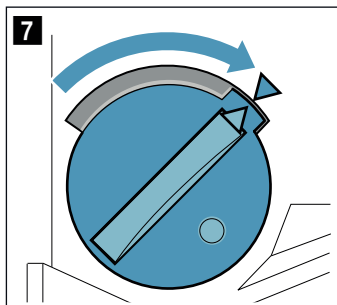


3. Ar monētu pagrieziet abus aizturus ierīces iekšējās apakšējās daļas kreisajā un labajā pusē līdz atdurei. Kreisais aizturis: grieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā
Labais aizturis: grieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam
Bultiņas ir vērstas viena pret otru un var sajust, kā aizturi tiek nofiksēti (attēls 6).



Kreisais aizturis nofiksēts (attēls 7)

Kreisais aizturis atbrīvots (attēls 8)

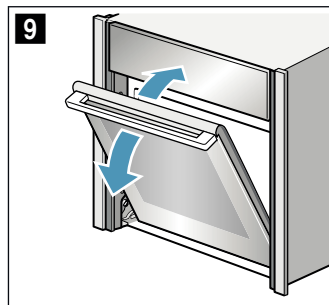


4. Kustiniet ierīces durvis uz augšu un uz leju, līdz dzirdams kluss klikšķis (attēls 9). Ierīces durvis ir aiztura pozīcijā. Tās var tikai nedaudz pakustināt.

Uzmanību!

Durvju viru sabojāšanas risks. Kad ierīces durvis ir aiztura pozīcijā, neatveriet un neaizveriet tās ar pretestību.

Ja esat atvēris vai aizvēris ierīces durvis ar pretestību, kad tās bijušas aiztura pozīcijā, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.



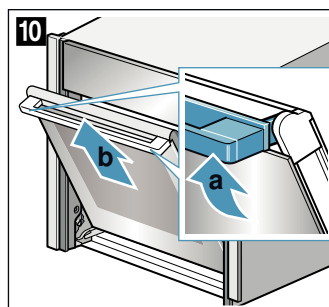
**⚠ Brīdinājums
Savainojumu risks!**

Durvju rokturis var nolūzt. Nenesiet ierīces durvis, turot aiz roktura. Lai pārvietotu vai izņemtu ierīces durvis, turiet durvju kreiso un labo malu ar abām rokām

5. Satveriet ierīces durvju kreiso un labo malu ar abām rokām un nedaudz pagrieziet durvju rokturi uz augšu **a**, līdz ierīces durvis var izcelt ārā **b**. (attēls 10).

**⚠ Brīdinājums
Savainojumu risks!**

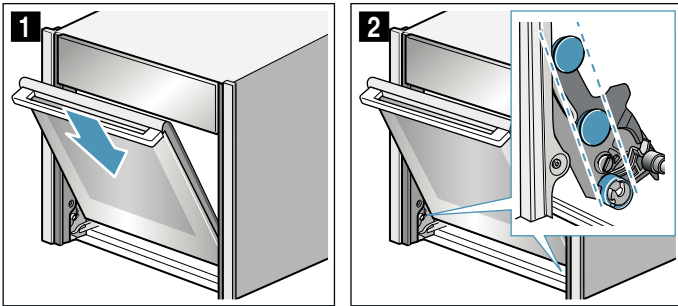
Ierīces durvju nokrišanas risks. Ierīces durvis sver 7–10 kg. Rīkojieties ar tām uzmanīgi.



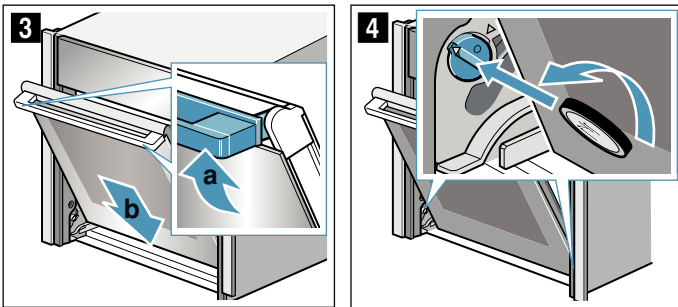
6. Novietojiet ierīces durvis uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.

Ierīces durvju ielikšana

1. Iekabiniet ierīces durvis pāri vadveltnīšiem vienlaikus kreisajā un labajā pusē (attēls **1** un attēls **2**). Ierīces durvis nedrīkst būt slīpi sagāztas, tām jābūt pilnīgi iekabinātām.



2. Nedaudz pagrieziet durvju rokturi uz augšu **a** (attēls **3**). Ierīces durvis noslīd atlikušo nelielo attālumu pilnīgi lejā **b** (attēls **3**).
3. Ar monētu atbrīvojiet abus ierīces durvju aizturus (attēls **4**).



Kreisais aizturis: grieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam

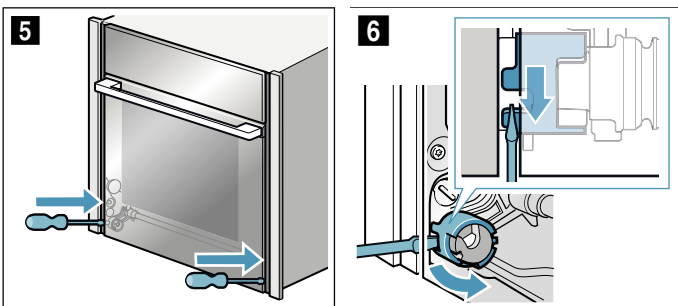
Labais aizturis: grieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā

4. Paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk, līdz dzirdams kluss klikšķis. Aizveriet ierīces durvis.

⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks neaizvērtu durvju fiksatoru dēļ! Ierīces durvis var izkabināties. Jūs varat savainoties, un var rasties ierīces durvju bojājumi. Pēc durvju iekabināšanas vienmēr aizveriet kreiso un labo durvju fiksatoru.

5. Aizveriet kreiso un labo durvju fiksatoru (attēls **5**). Lai to izdarītu, turiet skrūvgriezi horizontāli un bīdīet durvju fiksatorus abās pusēs uz leju līdz atdurei (attēls **6**).



Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

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

Lai to izdarītu, ierīces durvis vispirms jāizņem (skatiet sadaļu „Ierīces durvju izņemšana un ievietošana”).

⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!

Atsāciet ierīces ekspluatāciju tikai tad, kad ir pareizi ielikts durvju stikls un ierīces durvis.

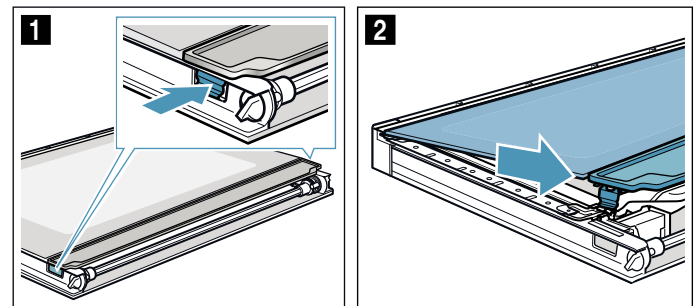
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

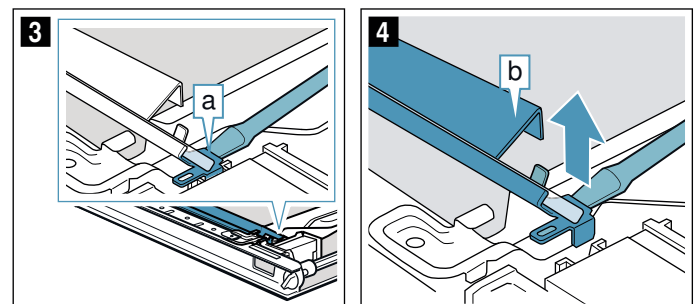
Izņemšana

Norādījums: Novietojiet izņemtās stikla plāksnes uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.

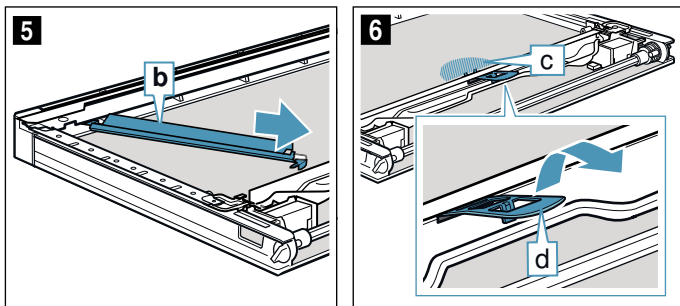
1. Izņemiet ierīces durvis.
2. Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.
3. Spiediet ierīces durvju ārmaļā kreisajā un labajā pusē, līdz iekšējā stikla plāksne abās pusēs tiek atbrīvota no fiksatoriem (attēls **1**).
4. Uzmanīgi paceliet iekšējo stikla plāksni un izņemiet bultiņas virzienā (attēls **2**).



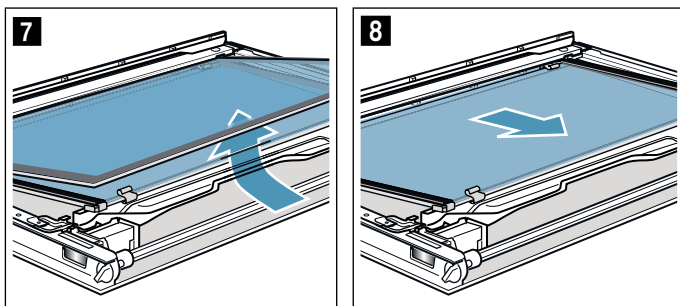
5. Iebīdīet skrūvgriezi starp metāla mēlīti **a** un zem tās esošo plastmasas daļu (attēls **3**).
6. Uzmanīgi paceliet reflektoru **b** ar skrūvgriezi, līdz reflektors tiek atbrīvots (attēls **4**).



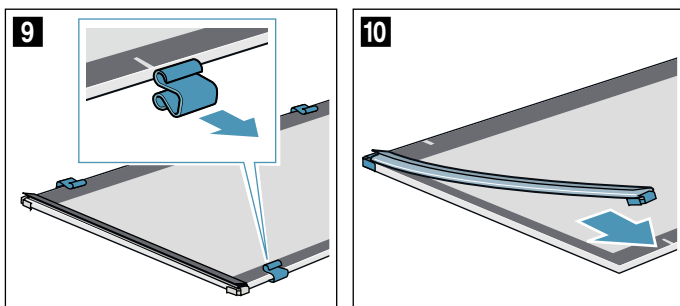
7. Paceliet reflektoru **b** un izņemiet ārā (attēls **5**).
8. Izņemiet otru reflektoru tāpat kā pirmo.
9. Spiediet stikla starplāksni zonā **c** uz leju, uzmanīgi paceliet turētāju **d**, līdz to var izņemt (attēls **6**).



10. Paceliet pirmo un otro stikla starplāksni no apakšas (attēls **7**) un izņemiet bultiņas virzienā (attēls **8**).



11. Ja nepieciešams, noņemiet atdalītājus (attēls **9**) un blīvījumus (attēls **10**), lai tos nofīrītu.



12. Notīriet durvju stikla plāksnes un reflektoru no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

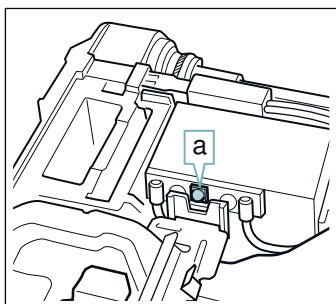
⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

Uzmanību!

Apgaismojuma bojājumu risks! Netīriet abas LED **a** diodes un nepieskarieties tām. Abas LED diodes atrodas ierīces durvju labajā un kreisajā malā.

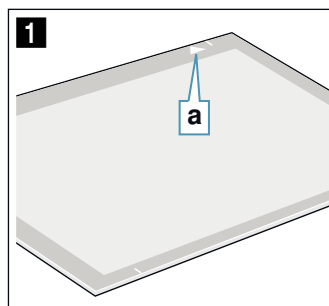


13. Nožāvējiet durvju stikla plāksnes un ievietojiet atpakaļ.

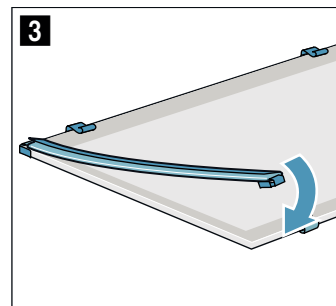
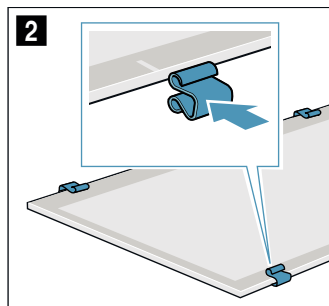
Ievietošana

Norādījums: Ievietojot durvju stikla plāksnes, raugiet, lai tās būtu novietotas sākotnējā secībā.

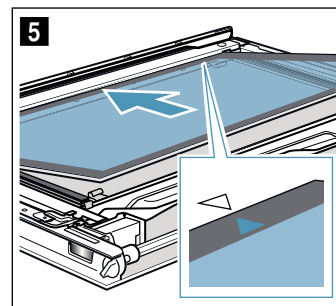
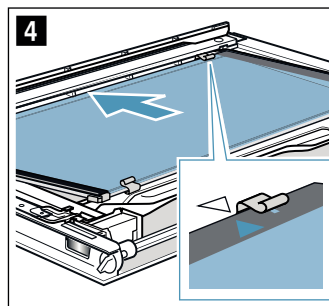
1. Novietojiet stikla starplāksni tā, lai bultiņa **a** pa labi būtu vērsta uz augšu (attēls **1**).



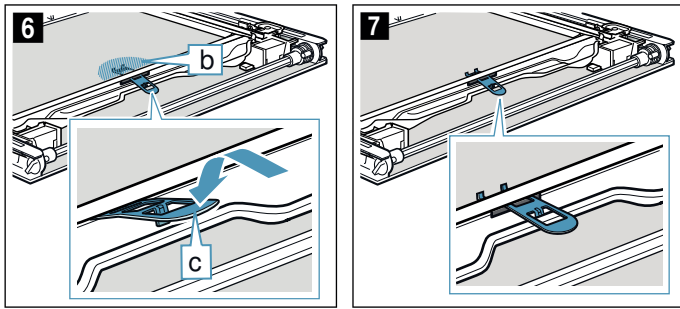
2. Pārbaudiet 4 atdalītāju un 2 blīvējumu novietojumu pie stikla starplāksnes.
 - Novietojiet atdalītājus katras līnijas vidū (attēls **2**).
 - Piestipriniet blīvējumus pie stūriem (attēls **3**).



3. Ievietojiet stikla starplāksni ar blīvējumiem un atdalītājiem. Bultiņai uz stikla starplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja (attēls **4**).
4. Ievietojiet otru stikla starplāksni bez blīvējumiem un atdalītājiem un bīdiet to bultiņas virzienā, līdz tā tiek iebīdīta rāmī. Bultiņai uz stikla starplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja (attēls **5**).



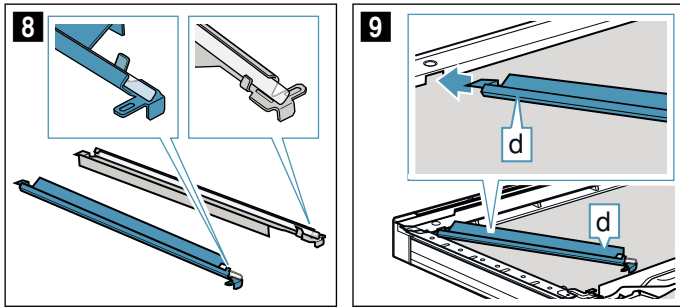
5. Spiediet stikla starplāksni zonā **b** uz leju, slīpi iebīdiet turētāju **c** un piespiediet, līdz tas tiek nofiksēts (attēls **6**).
Turētājs ir ievietots (attēls **7**).



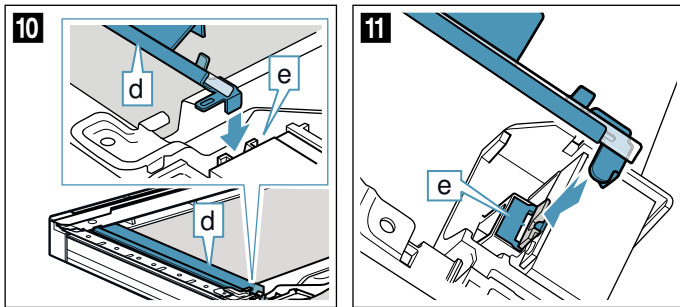
Uzmanību!

Nepieskarieties stikla stienim ar kailām rokām. Tāukainu nospiedumu dēļ gaismas caurlaidība ir samazināta. Pēc ievietošanas notīriet stikla stieni ar stikla tīrīšanas līdzekli.

6. Izvēlieties kreisās puses reflektoru (attēls **8**).
7. Ievietojiet kreisās puses reflektoru **d** augšpusē (attēls **9**).

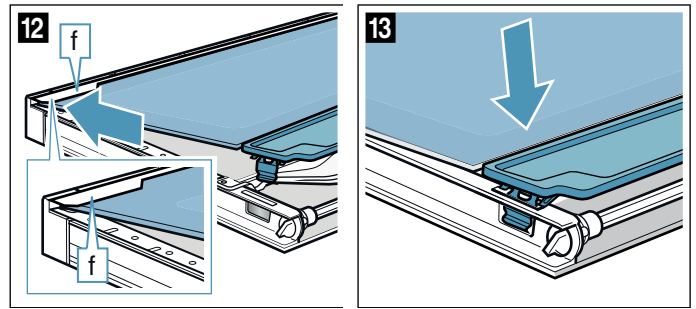


8. Ievietojiet reflektoru **d** (attēls **10**).
9. Nofiksējiet reflektoru **d** spraugā **e** (attēls **11**).



10. Ievietojiet otru reflektoru labajā pusē tāpat kā kreisās puses reflektoru.
11. Ja nepieciešams, notīriet pirkstu nospiedumus uz reflektoriem ar stikla tīrīšanas līdzekli.

12. Ievietojiet iekšējo stikla plāksni slīpi uz aizmuguri turētājslēdē **f** (attēls **12**).
13. Piespiediet iekšējo stikla plāksni no augšas, līdz tā tiek nofiksēta (**13**. attēls).



Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Padoms: Ja kāds ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, lūdzu, apskatiet nodaļu "Pārbaudīts mūsu virtuves studijā". Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu par ēdiena gatavošanu.

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.

Traucējumu tabula

Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

- Darbus ar iekārtas elektroniku drīkst veikt tikai speciālists.
- Veicot darbus ar iekārtas elektroniku, tā noteikti jāatvieno no strāvas. Atslēdziet pusautomātisko drošinātāju vai arī izskrūvējiet drošinātāju no sava dzīvokļa drošinātāju kastes.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Nav iesprausta kontaktdakša Strāvas padeves pārtraukums Bojāts drošinātājs	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
Tvaika vai atkaļķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša Panelis ir atvērts Atkaļķošana bloķē režīmus ar tvaiku Bojāts sensors	Piepildiet ūdens tvertni. Aizveriet paneli Veiciet atkaļķošanu Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīces durvīs iebūvētā NeffLight reflektora krāsa kļuvusi blāvāka	Tas ir normāli augstā temperatūrā	Nav
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā parādās ziņojums, ka temperatūra ir pārāk augsta	Ierīce nav pietiekami atdzisusi	Ļaujiet ierīcei atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna
Ierīce aicina veikt skalošanu	Atkaļķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkaļķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkaļķošanu Pārbaudiet iestatīto ūdens cietības līmeni un, ja nepieciešams, pielāgojiet to.
Taustiņi mirgo	Tā ir parasta parādība, kondensātam nokļūstot aiz vadības paneļa	Tiklīdz kondensāts iztvaiko, tie vairs nemirgo
Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.	Nepareizi izvēlēta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts Ūdens tvertne nav nofiksējusies Bojāts sensors Ūdens tvertne ir nokritis. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vajīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Aizveriet paneli Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 17. lappusē Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks	Tas ir normāli	Nav

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 skārienaustiņa  sensors	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu Ja nepieciešams, iztukšojiet ūdens tvertni: atveriet ierīces durvis, ar pirkstiem satveriet paneli apakšpusē labajā un kreisajā pusē un izvelciet to
Ierīci nevar ieslēgt, displejā redzams simbols 	Ir ieslēgta automātiskā bērnu drošības funkcija	Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols 
Ieslēgto ierīci nevar lietot, displejā redzams simbols 	Ir ieslēgta bērnu drošības funkcija	Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols 
Ierīce nekarsē, displejā redzams 	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms	Atvienojiet ierīci uz apmēram 10 sekundēm no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un pēc tam 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumu sadaļā → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē
Kad ierīces durvis nevar atvērt, displejā ir redzams simbols 	Ierīces durvis ir bloķētas, nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis	Nogaidiet līdz simbols  nodziest
	Bērnu drošības funkcija nobloķē ierīces durvis	Turiet nospiestu skārienaustiņu  līdz nodziest simbols  un pielāgojiet bērnu drošības funkcijas iestatījumus
Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” troksnis.	Aukstuma/karstuma efekts, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā un ko rada ūdens tvaiki.	Nav
Displejā parādās “D” vai “E”, piem., D0111 vai E0111	Tehniska problēma	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci no jauna Ja ziņojums tiek parādīts atkal, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu. Precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.		Atveriet vietni www.home-connect.com

Pārsniegts maksimālais darbības ilgums

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

Faktiskais ilgums līdz automātiskajai režīma pabeigšanai atšķiras atkarībā no veiktajiem iestatījumiem.

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

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

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 pilnīgu preces numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, un to var redzēt, atverot paneli. Lai to izdarītu, pieskarieties skārienaustiņam . → "Tvaiks" 17. lappusē



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

E Nr.	FD Nr.
-------	--------

Klientu apkalpošanas dienests

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi un ir vajadzīgs remonts, servisa tehnika izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

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. Izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodaļumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Silikona veidnes

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

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

Gatavošanai ar papildtvaika funkciju silikona veidnes nav piemērotas.

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

- Augsti mīklas izstrādājumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani mīklas izstrādājumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat CircoTherm karstā gaisa karsēšanas režīmu, varat izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet CircoTherm karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Cepšana 3 līmeņos

- Cepšanas paplāte: 4. līmenis.
Universālā panna: 3. līmenis.
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.

Cepšana 4 līmeņos

- Četri režģi ar cepampapīru.
Pirmais režģis: 4. līmenis.
Otrais režģis: 3. līmenis.
Trešais režģis: 2. līmenis.
Ceturtais režģis: 1. līmenis.

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamišus vienu virs otras gatavošanas nodalījumā.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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





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

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

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

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana
-  Maizes cepšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kūkas veidnēs						
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		140-160	-	50-70
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-160	1	50-70
Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	-	60-80
* Iepriekš uzkarsējiet						
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas 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
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	2	⌘	150-170	-	40-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3	⌘	150-170	-	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	≡	220-240	-	35-45
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	⌘	150-160	-	50-70
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2	⌘	150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	⌘	150-160	-	20-30
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	⌘	150-160	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3	⌘	160-180*	-	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	⌘	150-170	-	25-40
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	≡	200-210	-	40-50
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3	⌘	170-190	-	45-55
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3	⌘	150-170	-	25-35
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	Universālā panna	3	⌘	160-170	-	40-50
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	⌘	150-160	-	30-40
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	⌘	150-160	2	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	⌘	180-200*	-	8-15
* Iepriekš uzkaršējiet						
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-200*	1	10-15
Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	3		150-170	-	55-65
Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu	Universālā panna	3		140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	2		170-180	-	50-60
Strūdele, salda	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**	-	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	4+3+1		140**	-	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		160-180*	-	15-25
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		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	4+3+1		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos	4 režģi	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		190-210	-	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	4+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	4+3+1		140-160	-	15-30
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	-	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	-	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	25-45
Mandeļu bezē cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1		90-110	-	30-50

* 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 temperatūru par 10 °C zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas nodalījuma 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 CircoTherm karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušas pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5-10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi to atdaliet 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 mīklas izstrādājumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani mīklas izstrādājumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat CircoTherm karstā gaisa karsēšanas režīmu, varat izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana divos līmeņos

Izmantojiet CircoTherm karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas nodalījumā.

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, iebidiet veidni 1. līmenī.

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids























-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar ventilatoru
-  Picas gatavošana
-  Maizes cepšana
-  Grilēšana, liels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļņu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

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

* Iepriekš uzkarsējiet

Ēdiens	Piederums	Levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Pitas maize	Universālā panna	3		220-240	-	25-35
Pitas maize	Universālā panna	3		220-230	3	20-30
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		150-170*	-	15-25
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		170-190	-	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
Graudziņi						
Graudziņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		190-210	-	10-15
Graudziņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		230-250	-	10-15
Graudziņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarstēt)	Režģis	4		290	-	4-6
* Iepriekš uzkaršējiet						

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 mīklas izstrādājumi: 2. ievietošanas līmenis.
- Plakani mīklas izstrādājumi: 3. ievietošanas līmenis.

Ja izmantojat CircoTherm karstā gaisa karsēšanas režīmu, varat izvēlēties 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet CircoTherm karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Cepšana 4 līmeņos

- Četri režģi ar cepampapīru.
Pirmais režģis: 4. līmenis.
Otrais režģis: 3. līmenis.
Trešais režģis: 2. līmenis.
Ceturtais režģis: 1. līmenis.

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus vienu virs otras gatavošanas nodalījumā.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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, iebīdiēt veidni 1. līmeni.

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 uzkaršējot cepeškrāsni, 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.









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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana
-  Maizes cepšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žģis	Temperatū- ra °C	Tvaika intensitā- te	Ilgums min.
Pica						
Pica, svaiga	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 un 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 un režģis	3+1		190-210	-	20-30

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Picas bagete	Režģis	3		200-220	-	15-20
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Mazās picas, Ø7 cm, 4 līmeņi	4 režģi	4+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		260-280*	-	10-15
Pikantās kūkas	Universālā panna	2		200-220*	2	15-25
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		190-200	-	30-45
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	-	50-70
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	3		180-190	-	30-45
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	2		170-190	2	30-40
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	2		180-200	-	35-45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		200-220*	-	20-30

* Iepriekš uzkarsējiet

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: 3. līmenī

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

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otram 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 uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- CircoTherm karstais gaiss
- Karsēšanas no aušas/apakšas
- Grilēšana ar ventilatoru
- Picas gatavošana
- Maizes cepšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Sacepumi & suflē	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		170-190	-	35-50
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		150-170	2	40-50
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		160-180	-	40-50
Sacepums, salds	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	2		170-190	-	65-75

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 ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

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

Grilēšana

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

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

Izvēlieties iespējami līdzīgākus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biežumu. 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 iestatītās temperatūras.
- 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" 26. 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 uzkarsējat 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 pīli vai zosi, ievietojiet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Ja apgriežat 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

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar ventilatoru
-  Picas gatavošana
-  Grilēšana, liels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cālis						
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	2		190-210	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	4		275*	-	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		200-220	2	30-45
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		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, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
* 5 min. iepriekš uzkarsējiet						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
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
Tītars						
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2	☞	180-200	-	70-90
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2	☞	140-150	2	70-80
			☞	170-180	-	20-30
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2	☞	240-260	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2	☞	180-200	-	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2	☞	170-180	2	80-100
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet						

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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

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

Cepšana uz restītēm

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

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz 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 cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, papildiniet uzmanīgi trauku ar šķidrumu. Gaļa noslēgtā traukā var kļūt kraukšķīga. Tāpēc izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Cepeši nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāļi atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītās temperatūras.
- 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" 26. 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 uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sāsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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





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

Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. 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

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar ventilatoru
-  Grilēšana, liels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cūkgaļa						
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	-	110-130
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	-	130-140
* Iepriekš uzkaršējiet						
** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī						
*** Bez apgrīšanas						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	3		210-220*	1	25-30
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	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	4		275	-	16-20
Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi	Režģis	4		290*	-	10-14
Liellopa 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	Ar vāku	2		200-220	-	130-160
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	-	60-70
Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		190-200	1	65-80
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	4		290	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		290	-	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
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	4		290	-	14-18
Desiņas						
Grilētas desiņas	Režģis	4		290	-	10-15
Gaļas ēdieni						
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		170-180	-	60-70
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		190-200	1	70-80
* Iepriekš uzkaršējiet						
** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī						
*** Bez apgrīšanas						

Padomi cepot un sautējot

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

Zivis

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

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

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

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītās temperatūras.
- 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 šķidruma 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.

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" 26. 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 uzksējat cepeškrāsni pirms cepšanas, saīsiniet norādīto gatavošanas laiku par dažām minūtēm.

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





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

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

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










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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Grilēšana ar ventilatoru
-  Grilēšana, liels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	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, nesadalīta, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2		170-190	-	30-40
Zivs fileja						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	4		220*	-	15-25
Zivs fileja						
Zivs karbonāde, 3 cm bieža**	Režģis	4		290	-	10-20
Zivs, saldēta						
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 (ik pēc laika apgroziet)	Universālā panna	3		200-220	-	20-30
* Iepriekš uzksējiet						
** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī						

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

Izmantojiet CircoTherm karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas ievietoti cepeškrāsnī vienā laikā, 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

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības





Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no produkta daudzuma un īpašībām. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept,

izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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









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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Picas gatavošana
-  Maizes cepšana
-  Grilēšana, liels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Dārzeņu ēdieni						
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	4		290	-	10-15
Kartupeļi						
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		180-190	1	40-50
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti						
Kartupeļu pankūkas	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Pildīti kartupeļi	Universālā panna	3		190-210	-	20-30
Kroketes	Universālā panna	3		200-220	-	25-35
Čipsi	Universālā panna	3		190-210	-	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	30-40

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.


Jogurta sagatavošana


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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) 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.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Raudzēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Raudzēšana	Ilgums stundās
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		-	1	5-6

Karsēšanas režīmi Eco

CircoTherm Eco un Eco karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu 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. CircoTherm Eco režīmā iestatiet temperatūru diapazonā 125-200 °C un augšējās/apakšējās karsēšanas Eco režīmā - diapazonā 150-250°C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "CircoTherm 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.

CircoTherm ekonomiskais karstā gaisa režīms tiek izmantots, lai noteiktu energoefektivitātes klasi.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs



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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Šeit sniegta informācija par dažādu ēdienu gatavošanu, izmantojot CircoTherm ekonomisko režīmu un ekonomisko karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. 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

-  CircoTherm ekonomiskais režīms
-  Augšējā/apakšējā karsēšana ekon. režīms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apļa/taisnstūra veidne	2		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Apļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Kūkas uz plāts					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-170	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-180	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-190	15-20
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	3		160-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	15-20
Mazi konditorejas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-25

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		190-200	40-50
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150	25-35
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	25-35
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	2		200-210	35-45
Plācenis	Universālā panna	3		250-275	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180-200	20-30
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	110-130
Zivis					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	2		190-210	15-25

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

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

Lēna sautēšana

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

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

Jūsu ieguvums: Jums ir daudz vairāk iespēju plānot ēdienkarti, jo lēni sautētu gaļu ir vieglāk uzturēt siltu. Gatavošanas procesa laikā gaļu nav nepieciešams

apgrozīt. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

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

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

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

Trauki

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

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	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °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
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 uzkarsējiet						

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 CircoTherm karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ aromāts saglabājas spēcīgs.

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

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas režīms	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
Sēņu šķēlītes	1 - 2 režģi		60	6-9
Garšaugi, notīrīti	1 - 2 režģi		60	2-6

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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


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 sagriež produktus, jo ātrāk sasniedz žāvēšanas beigas un produkts ir aromātisks. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi.

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

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

Dārzeni


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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss

Konservēšana	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Dārzeni, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				120	pēc uzvārīšanās: 30-40
				-	Inertais siltums: 30
Dārzeni, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				-	Inertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				-	Inertais siltums: 35
Augļi ar serdi, piem., āboli, zemes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		160-170	līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				-	Inertais siltums: 25

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 režīms	Darbība	Raudzēšana	Ilgums min.
Rauga mīkla, salda						
Piem., rauga mīklas maizītes	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	1	30-45
	Universālā panna	2		Izstrādājumu raudzēšana	1	10-20
Trekna mīkla, piem., Panettone	Bļoda	2		Mīklas raudzēšana	2	40-90
	Veidne uz režģa	2		Izstrādājumu raudzēšana	2	30-60

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Darbība	Raudzēšana	Ilgums min.
Rauga mīkla, pikanta						
piem., picai	Bļoda	2	☰	Mīklas raudzēšana	1	20-30
	Universālā panna	2	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	10-15
Maizes mīkla						
Baltmaize	Bļoda	2	☰	Mīklas raudzēšana	1	30-40
	Universālā panna	2	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	2	☰	Mīklas raudzēšana	1	25-40
	Universālā panna	2	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	10-20
Maizītes	Bļoda	2	☰	Mīklas raudzēšana	1	30-40
	Universālā panna	2	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	15-25

Atkausēšana

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

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	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

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.

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- ☼ Karsēšana

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 izplūdīs 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 režīms	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
Pica, izcepta	Režģis	2		170-180*	5-15
Mīklas izstrādājumi					
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		150-160*	10-20
Pastētes (sālās vējākūkas)	Režģis	2		180*	4-10
Mīklas izstrādājumi, saldēti					
Pica, izcepta	Režģis	2		170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2		160-170*	10-20

* Iepriekš uzkarstiet

Siltuma saglabāšana

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

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenī
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepšanas paplāte: 4. līmenis.
- Universālā panna: 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

Kūka ar ābolu pildījumu

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

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

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




Ūdens biskvīts

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

Norādījumi
















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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Karsēšanas no aušas/apakšas
-  Picas gatavošana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:


- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts



Ēdiens	Piederumi	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cepšana cepeškrāsnī						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+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	4+3+1		140*	-	35-45
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju						

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Grilēšana					
Apceptas tostermaizes*	Režģis	4		290	4-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Režģis	4		290	25-30
* Iepriekš neuzkarsējiet					
** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001382859
990710
lv