



IEBŪVĒJAMA CEPEŠKRĀSNS

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

C18FT48H0

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.	5		Ilguma iestatīšana.	21
	Cepeša termometrs	6		Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”	21
	Bojājumu iemesli	6		Bērnu aizsardzības sistēma	21
	Vispārīgi	6		Automātiskā bērnu drošības funkcija	21
	Tvaiks.	6		Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana	22
	Vides aizsardzība	7		Pamatiestatījumi	22
	Enerģijas taupīšana	7		MyProfile maiņa	22
	Videi nekaitīga utilizācija	7		Pamatiestatījumu saraksts	22
	Ierīces apraksts	8		Izlases iestatīšana.	22
	Vadības panelis	8		Cepšanas palīgs	23
	Vadības sistēmas elementi.	8		Norādījumi par iestatījumiem	23
	Galvenā izvēlne	9		Ēdiena izvēle	23
	Karsēšanas režīmu izvēlne.	9		Ēdiena izvēle un iestatīšana	23
	Gatavošanas nodalījuma funkcijas.	10		Programmas	24
	Ūdens tvertne.	10		Norādījumi par iestatījumiem	24
	Aprīkojums	11		Ēdiena izvēle	24
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	11		Programmas iestatīšana.	25
	Piederumu ievietošana.	11		Cepeša termometrs	25
	Piederumu kombinēšana	12		Piemēroti karsēšanas veidi.	25
	Papildpiederumi.	12		Iespraudiet cepeša termometru produktā.	25
	Pirms pirmās lietošanas reizes	13		Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	26
	Pirms lietošanas uzsākšanas	13		Darbības režīma iestatīšana un palaišana	26
	Pirmā lietošanas reize	13		Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	27
	Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodalījuma tīrīšana	13		Brīvdienas režīms	27
	Piederumu tīrīšana	14		Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana	27
	Ierīces lietošana	14		Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana	27
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14		Home Connect	28
	Darbības režīma iestatīšana un palaišana	14		Izveide	28
	Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	15		Attālā palaišana	28
	Ātrā ierīces uzkaršēšana	15		Home Connect iestatījumi.	28
	Tvaiks	16		Attālināta diagnostika	29
	Trokšņi	16		Norāde par datu aizsardzību	29
	FullSteam - tvaicēšana	16		Atbilstības deklarācija.	29
	VarioSteam — gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju.	16		Tīrīšanas līdzekļi	29
	Raudzēšana	17		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	29
	Gatavošana vakuuma maisīņos	17		Gatavošanas telpas virsmas.	30
	Kausēšana	18		Tīrības uzturēšana	31
	Sildīšana.	18		Tīrīšanas funkcija	31
	Ūdens tvertnes piepildīšana.	18		EasyClean	31
	Pēc katra tvaicēšanas režīma.	19		Atkalķošana	32

	Statīvs	32
	Teleskopisko vadotņu ievietošanas līmeņa maiņa . . .	32
	Vadotņu izņemšana un ievietošana	33
	Ierīces durvis	33
	Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana . . .	33
	Traucējumi. Kā rīkoties?	35
	Traucējumu tabula	35
	Pārsniegts maksimālais darbības ilgums	36
	Gatavošanas telpas spuldzes.	36
	Klientu apkalpošanas dienests.	37
	E numurs un FD numurs	37
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	37
	Silikona veidnes	37
	Kūkas un cepumi	37
	Maize un smalkmaizītes	41
	Pica, pīrāgi un sālās kūkas	43
	Sautējumi un suflē	45
	Putnu gaļa	46
	Gaļa	48
	Zivis	51
	Dārzeni, piedevas un olas	53
	Deserts.	56
	Ēdiena gatavošana.	56
	Karsēšanas režīmi Eco.	57
	Akrilamīds pārtikas produktos	58
	Lēna sautēšana	59
	Žāvēšana	60
	Konservēšana un sulu spiešana.	61
	Pudelišu dezinficēšana un higiēna	62
	Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā.	62
	Gatavošana vakuuma maisīņos	63
	Atkausēšana	66
	Sildīšana.	67
	Siltuma saglabāšana	68
	Pārbaudes ēdieni	68

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

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

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

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

Bērni nedrīkst spēlēties 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" 11. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabāiet 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 uzkarsēšanas 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. Nelejiat ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

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.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- 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. Neglabājiat mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiat ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiat gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tad, ja durvīs ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiat gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiat dziļāko universālo pannu.

- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīs darbības režīmā vairs labi nenošlēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīkst tīrīt iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiat ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniat pie tām priekšmetus. Nenovietojiat uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiat līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Tvaiks

Uzmanību!

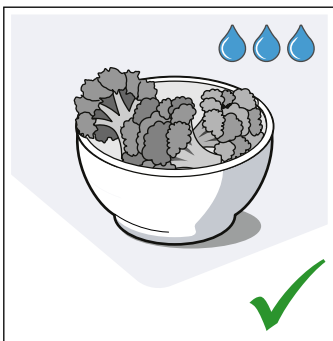
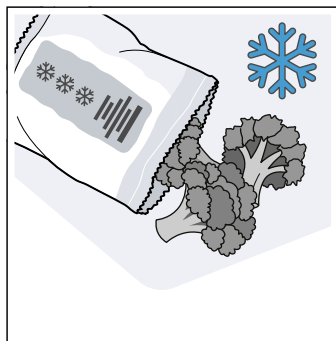
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiat traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju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

Vides aizsardzība

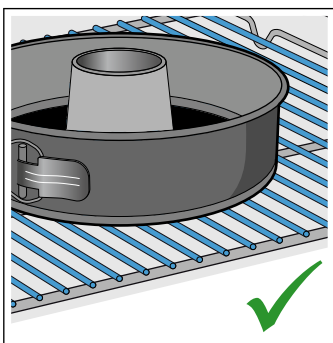
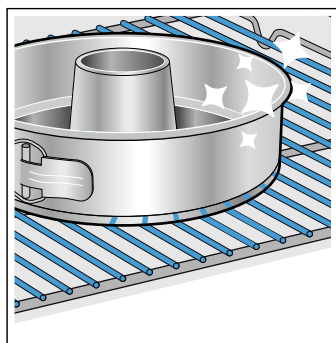
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

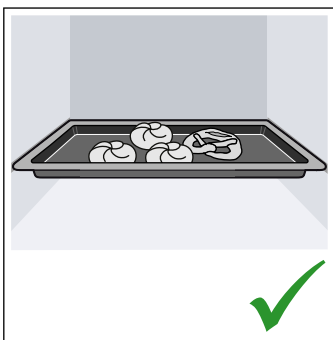
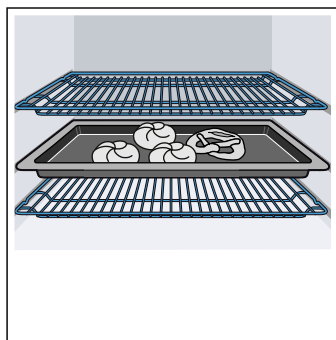
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievieņojat tos gatavošanas telpā.



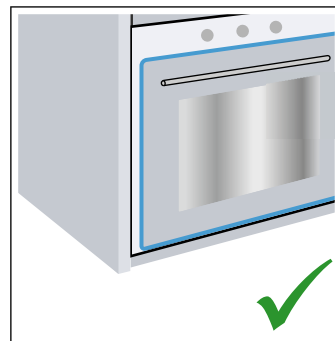
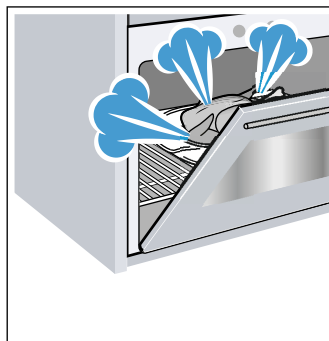
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



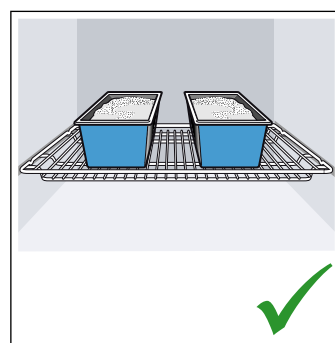
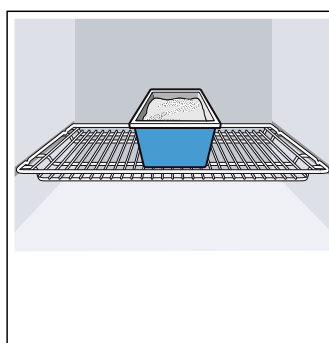
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- 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.

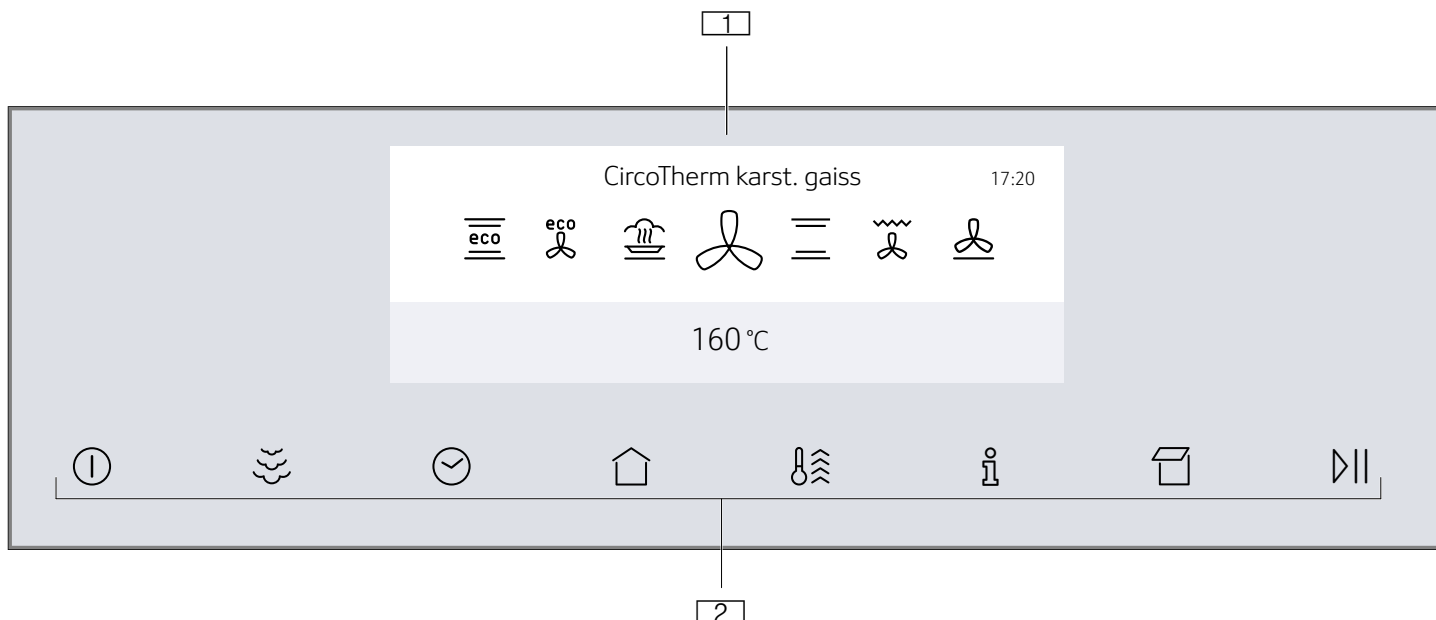
Ierīces apraksts

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

Norādījums: Atbilstīgi ierīces veidam iespējamās 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
① Iesl./izsl.	Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 14. lappusē
🌀 Papildtvaika funkcija	Papildtvaika funkcijas ieslēgšana → "VarioSteam – gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju" 16. 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" 14. lappusē

⏏	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 15. lappusē
⏏	„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana	„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 15. lappusē
ℹ	Informācija	Papildu informācijas skatīšana Pašreizējās temperatūras skatīšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 14. 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" 14. 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" 14. lappusē
	Tvaicēšana Gatavošana, izmantojot tvaiku → "FullSteam - tvaicēšana" 16. 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

Karsēšanas režīmu izvēlne

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

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 *	50–250 °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	50–250 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Maizes cepšana *	180–240 °C	Tādas maizes, maizīšu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
 Grilēšana, liels apjoms	50–275 °C	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst visa virsma.
 Grilēšana, neliels apjoms	50–275 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst vidējā virsma.
 Karsēšana no apakšas	30–250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mikstu 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.
 Gatavošana vakuuma maisiņos **	50 - 95 °C	Gatavošana vakuumā zemā temperatūrā no 50 līdz 95 °C un 100% tvaikā: piemērota gaļai, zivij, dārzeņiem un desertiem. Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā maisiņā, kas tiek hermētiski aizvērts, izmantojot vakuuma iepakotāju. Aizsargiekpakojums ļauj saglabāt aromātvielas un uzturvielas.
 Kausēšana **	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.

	Trauku uzsildīšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšanai.
	Siltuma saglabāšana *	60–100 °C	Pagatavoto ēdiena siltuma saglabāšanai.
	Eco karsēšana no augšas/apakšas	50 - 250 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdiena 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 ēdiena gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aiz mugures 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 ēdiena 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: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas nodalījuma apgaismojums darba režīmā neieslēdzas. → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

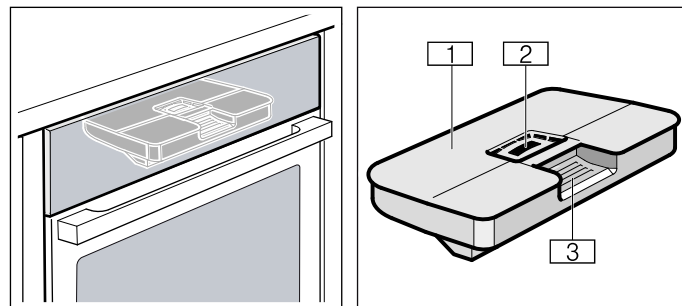
Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos.
→ "Pamatiestatījumi" 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" 16. lappusē



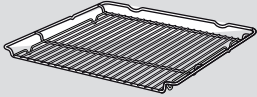
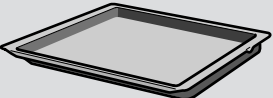
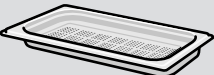
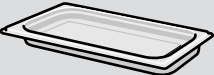
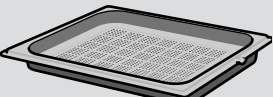
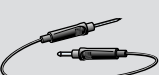
- 1 Tvertnes vāciņš
- 2 Atvere uzpildīšanai
- 3 Rokturis ūdens tvertnes izņemšanai un ievietošanai atpakaļ

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.
	Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa. Tvaicēšanas režīmā to var izmantot arī kā savākšanas trauku pilošajam ūdenim.
	Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs Dārzena tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.
	Tvaicēšanas trauks, bez caurumiem, S izmērs Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.
	Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs Lielu ēdiena daudzumu tvaicēšanai.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 25. lappusē

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

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

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

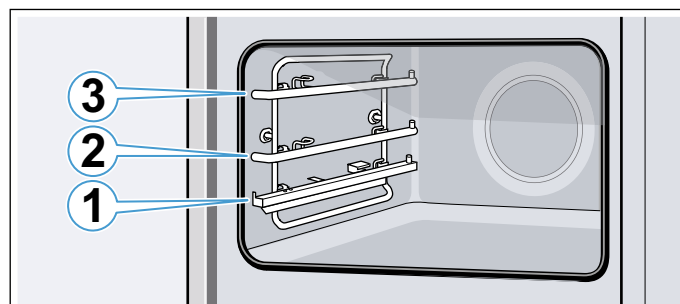
Norādījums: Tvaicēšanas traukus varat lietot neierobežoti, visos tvaika karsēšanas veidos. Ja iestatāt citus karsēšanas veidus ar augstu temperatūru, izņemiet tvaicēšanas traukus no gatavošanas nodaļuma. Augstas temperatūras paliekoši maina tvaicēšanas trauku krāsu un formu.

Piederumu ievietošana

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

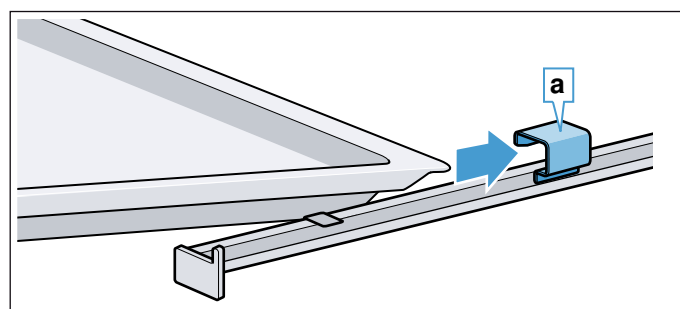
Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

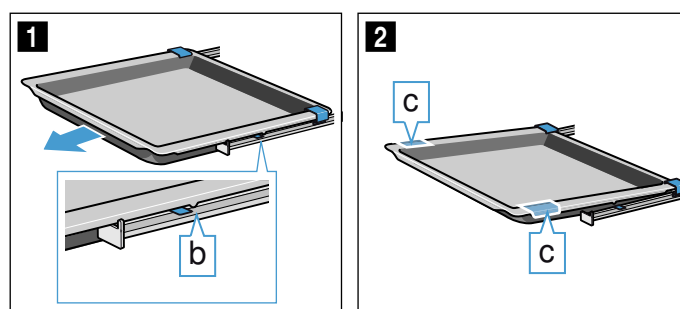


Raugiet, lai piederums uz izvilšanas vadotnes atrastos zem mēlītes **a**.

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**).



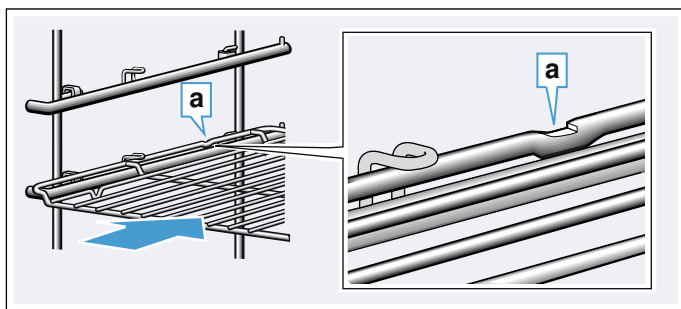
Norādījumi

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

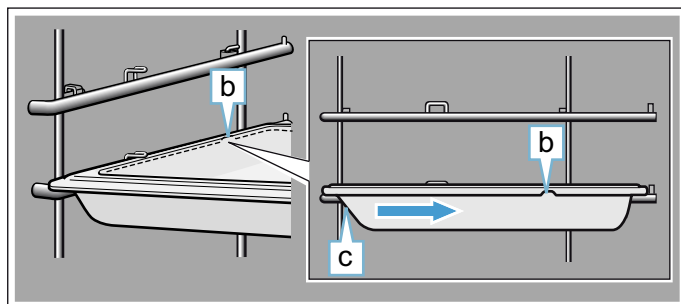
Fiksācijas funkcija

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

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



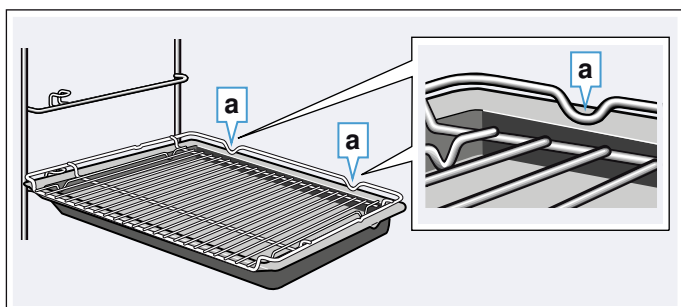
Ievietojot cepamās plāti, raugiet, lai aizturis **b** būtu aizmugurē un vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **c** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.



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.



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

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*" 37. lappusē

Papildpiederumi

Cepamais režģis, piemērots tvaicēšanai
Cepamā plāts
Universālā panna
Cepamā plāts ar pretlipšanas pārklājumu
Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu
Sacepumu panna
Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL lielums
Tvaicēšanas trauks, perforēts, S lielums
Tvaicēšanas trauks, neperforēts, S lielums
Porcelāna trauks, neperforēts, S lielums
Porcelāna trauks, neperforēts, L lielums
Profesionālā panna
Profesionālās pannas vāks
Picas plāts
Grīla plāts
Keramikas akmens plāksne
Stikla cepeštrauks, 5,1 litri
Stikla panna
Dekoratīvā josla
ComfortFlex izvilkšanas vadotne (1 līmenis) + rāmis*
ComfortFlex izvilkšanas vadotne (1 līmenis), piemērota tvaicēšanai*

* 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 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.

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

Home Connect iestatīšana

1. Pieskarieties “Home Connect”.
2. Pieskarieties “Tālāk”.

Norādījums: Tālākie norādījumi nodaļā → “Home Connect” 28. lappusē

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Datuma iestatīšana

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

Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

1. Pieskarieties „Ūdens cietība”.
2. Pieskarieties apakšējai rindai.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu atbilstošo ūdens cietību.
4. Pieskarieties 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.

Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

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

Sagatavošanās kalibrēšanai

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

Iekārtas kalibrēšana un gatavošanas nodaļuma tīrīšana

Norādījumi

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

- Kalibrēšanas laikā iekārtas durvis neatveriet. Citādi kalibrēšana tiks pārtraukta.
- 1. Ieslēdziet iekārtu ar skārienaustiņu ①.
- 2. Piepildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē
- 3. Iestatiet kalibrēšanai norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un ilgumu un palaidiet iekārtas darbību. → "FullSteam - tvaicēšana" 16. lappusē

Kalibrēšana	
Karsēšanas veids	Tvaicēšana 
Temperatūra	100 °C
Gatavošanas laiks	30 minūtes

- 4. Pēc kalibrēšanas uzkarsējiet iekārtu.
Uzmanību!
Emaljas bojājumi
Nesāciet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma pamatnes ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- 5. Nožāvējiet gatavošanas nodalījuma pamatni.
- 6. Iestatiet uzkarsēšanai norādīto karsēšanas veidu un temperatūru un palaidiet iekārtas darbību. → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 14. lappusē

Uzkarsēšana	
Karsēšanas veids	CircoTherm karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāla
Gatavošanas laiks	30 minūtes

- 7. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
- 8. Kad pagājis norādītais laiks, izslēdziet iekārtas darbību. Izslēdziet iekārtu ar skārienaustiņu ①.
- 9. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
- 10. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
- 11. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē

Norādījumi

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

Piederumu tīrīšana

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



Ierīces lietošana

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzams, vai gatavošanas nodalījumā ir daudz vai maz atlikušā siltuma.

Displejs	Temperatūra
Daudz atlikušā silt.	Virs 120°C
Maz atlikušā silt.	No 60 °C līdz 120 °C

Norādījumi

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

Darbības režīma iestatīšana un palaišana

Piemērs: CircoTherm karstais gaiss  ar 170 °C

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

CircoTherm karstais gaiss

17:20

eco

160 °C

- 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.

CircoTherm karst. gaiss					17:20
					
160 °C	165 °C	170 °C	175 °C	180 °C	

- 5. Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu. Displejā redzama uzkarsēšanas 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 uzkarsēšanas josla. Uzkarsēšanas 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 skārientaustiņam .

Pašreizējā temperatūra īslaicīgi tiek parādīta tikai uzkarsēšanas laikā.

Cita informācija

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

Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana

Ierīces darbības režīma maiņa

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

Norādījumi

- Kad darbības režīms 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 skārientaustiņu  tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

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

Ātrā ierīces uzkarsēšana

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

Funkcija	Karsēšanas režīms	Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļījumā
Ātrā uzkarsēšana	Karsēšana no augšas/apakšas 	Pēc uzkarsēšanas
PowerBoost*	CircoTherm karstais gaiss  Maizes cepšana 	Pirms uzkarsēšanas
* Negatavojiet vairākos līmeņos		

Norādījumi

- Ja deg skārientaustiņš , var ieslēgt ātro uzkarsēšanu vai „PowerBoost” funkciju.
- Lai priekšlaikus izslēgtu ātro uzkarsēšanu vai „PowerBoost” funkciju, pieskarieties skārientaustiņam .

Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana

1. Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas  un temperatūru.
- Norādījums:** Iestatiet temperatūru virs 100 °C, lai ierīce tiktu ātrāk uzkarsēta.
2. Pieskarieties skārientaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
3. Pieskarieties skārientaustiņam , lai ieslēgtu ātro uzkarsēšanu. Displejā redzams simbols .
4. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkarsēšana 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 uzkarsēta.
2. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļījumā vienā līmenī.
3. Pieskarieties skārientaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
4. Pieskarieties skārientaustiņam , lai ieslēgtu „PowerBoost” funkciju. Displejā redzams simbols . Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, „PowerBoost” funkcija tiek automātiski izslēgta. Displejā nodziest simbols .



Tvaiks

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

⚠ Brīdinājums – 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.

FullSteam - tvaicēšana

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

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

Palaide

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
Norādījums: Ieslēdziet tvaicēšanas režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodaļums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).
3. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
4. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Tvaicēšana” ③.
5. Pieskarieties apakšējai rindai.
6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo temperatūru.
7. Pieskarieties apakšējai rindai.
8. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.
9. Pieskarieties skārienaustiņam ④. Ierīce sāk darbības režīmu.

Tiklīdz laiks ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbību. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ⑤.

Atcelšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu ⑥ tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

Vairāku ēdienu gatavošana

Tvaikos vienlaikus var gatavot vairākus ēdienus, nesajaucoties to garšai. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē

VarioSteam — gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju

Gatavojot ar papildus tvaiku, ierīces darbības laikā gatavošanas nodaļumā 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 režīmu 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" 37. 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 ①
- Karsēšana no augšas/apakšas ②
- Grilēšana ar ventilatoru ③
- Maizes cepšana ④
- Siltuma uzturēšana ⑤

Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ②, lai ieslēgtu papildtvaika funkciju.
5. Velciet displejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu tvaika intensitāti.
6. Pieskarieties simbolam ③, lai lietotu iestatījumu.
7. Pieskarieties skārienaustiņam ④. Ierīce sāk 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 skārientaustiņam ☹.
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 skārientaustiņu ▷|| tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam ①.

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” 37. lappusē*

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

Starts

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①.
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 lietotu 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 ①.

Gatavošana vakuuma maisiņos

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

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

Norādījumi

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

Starts

Uzmanību!

Mēbeles bojājumu risks

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

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
Norādījums: Ieslēdziet režīmu gatavošanai vakuuma maisiņos tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Gatavošana vakuuma maisiņos ☑”.
4. Pieskarieties temperatūrai apakšējā rindā.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo temperatūru.
6. Apakšējā rindā pieskarieties „|→”.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.
8. Pieskarieties skārientaustiņam ▷||. Ierīce sāk darbības režīmu.

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

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

Tiklīdz laiks ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbību. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam ☹.

Atcelšana

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

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam ①.

Kausēšana

Izmantojiet karsēšanas režīmu „Kausēšanas līmenis 8”, lai atkausētu saldētus un dziļi sasaldētus produktus.

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

Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Kausēšanas līmenis 8”.
4. Apakšējā rindā pieskarieties temperatūrai.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo temperatūru.
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 lietotu iestatījumu.
10. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Tiklīdz laiks ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbību. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam .

Atcelšana

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

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

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 skārienaustiņam ①.
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 lietotu iestatījumu.
7. Apakšējā rindā pieskarieties „|>”.
8. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo ilgumu.
9. Pieskarieties simbolam , lai lietotu iestatījumu.
10. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

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

Atcelšana

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

Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

Ūdens tvertnes piepildīšana

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

Pārliecinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Uzmanību!

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

Uzmanību!

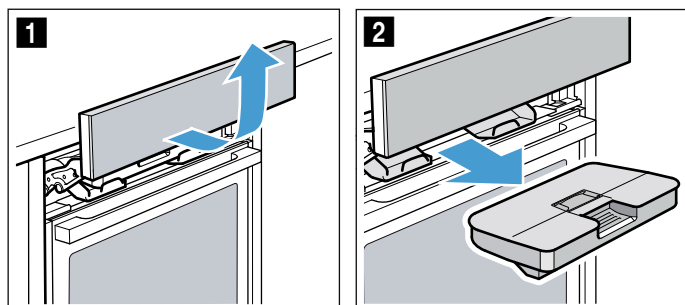
Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Neskatoties uz uzpildītu ūdens tvertni, iekārta turpina padevi, vai darbība ar tvaiku tiek pēc apm. 2 minūtēm pārtraukta. Nepieciešamības gadījumā samaisiet filtrētu vai demineralizētu ūdeni ar izlietu minerālūdeni bez oglekļa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

Norādījumi

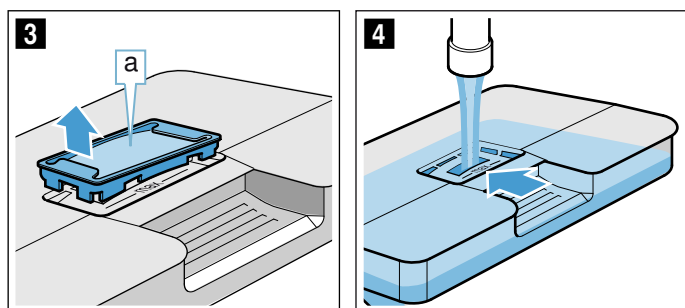
- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „4 ļoti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni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

1. Pieskarieties skārienaustiņam . Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet uz augšu, līdz tas nofiksējas (**1.** attēls).

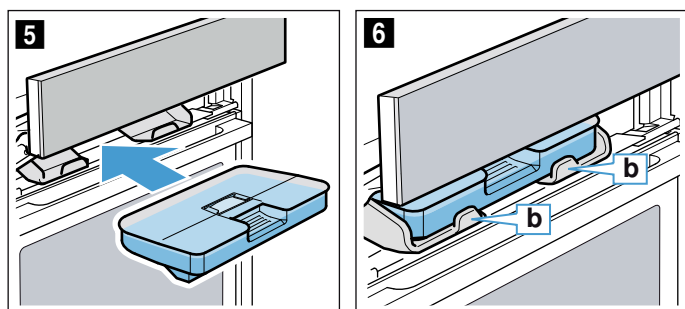
3. Paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (2. attēls).



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



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



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

Uzpildiet ūdens tvertni

Norādījumi

- Režīmi bez papildtvaika turpina darboties bez tvaika padeves.
- Ja ūdens tvertne tvaicēšanas, raudzēšanas, atkausēšanas vai sildīšanas 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 – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Uzmanību!

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

Pēc katra tvaika režīma beigām atlikušais ūdens tiek atsūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek mitrums. Lai 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 tīru ūdeni samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

Ūdens tvertnes iztukšošana

Uzmanību!

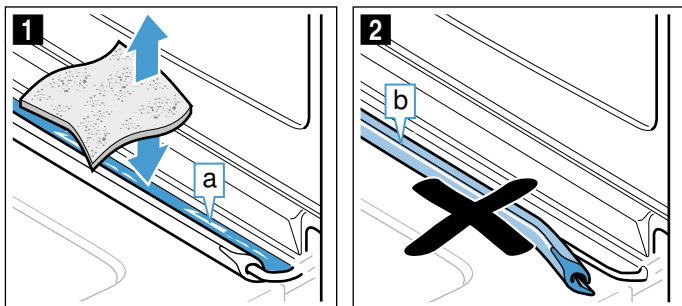
- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.

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

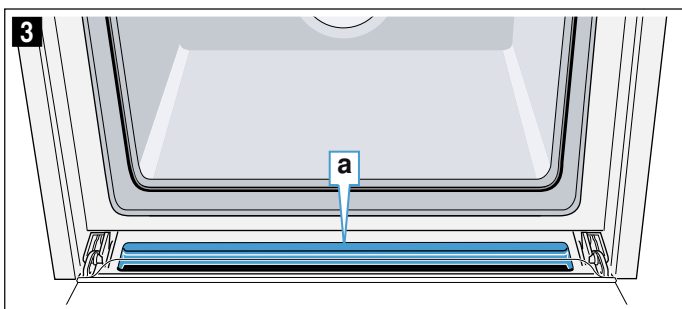
Pilienu savākšanas paplāte

- Ļaujiet iekārtai atdzist.
- Atveriet ierīces durvis.

- Uzmanīgi uzslaukiet un uzsūciet ūdeni no pilienu krātuves **a**, izmantojot mazgāšanas drānu (1. att.). Uzslaucīšanas laikā raugieties, lai blīvējums **b** neatdalās no pilienu uztvērēja (2. att.).



Pilienu uztvērējs **a** atrodas zem gatavošanas telpas (3. att.).



Norādījums: Ja blīvējums ir atdalījies, noņemiet ierīces durvis un uzlieciet blīvējumu atpakaļ uz pilienu uztvērēja. → "Ierīces durvis" 33. lappusē

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.

- Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes ar sūkli.
- Ja nepieciešams, pieskarieties skārientaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
- Pieskarieties laukam , lai skatītu darbības režīmus.
- Velciet skāriendisplejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Žāvēšana S”.
- Pieskarieties apakšējai rindai. Tiek parādīts programmas ilgums. To nevar mainīt.
- Pieskarieties apakšējai rindai.
- Pieskarieties laukam . Žāvēšana tiek sākta un automātiski pabeigta pēc 10 minūtēm.
- Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1–2 minūtes, lai no gatavošanas nodalījuma iztvaikotu liekais mitrums.

Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

- Ļaujiet iekārtai atdzist.
- Iztīriet gatavošanas telpu.
- Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.

- Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.



Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

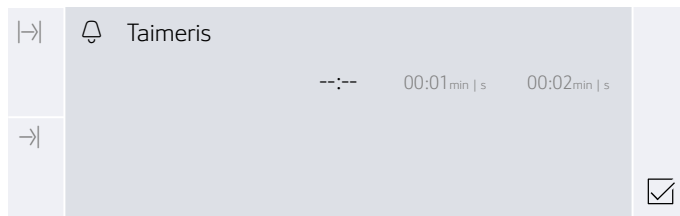
Laika funkcija	Lietojums
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Ierīce netiek automātiski ieslēgta vai izslēgta.
 Ilgums	Pēc iestatītā ilguma beigām ierīce tiek automātiski izslēgta.
 Gatavs pēc	Ierīce tiek automātiski ieslēgta un pēc iestatītā ilguma un beigu laika atkal automātiski izslēgta.

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 skārientaustiņam .

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.

- Pieskarieties skārientaustiņam . Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
 - 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.
- Pieskarieties skārientaustiņam . Displejā redzams simbols .

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

Ilguma iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①.
2. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
3. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
4. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
5. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam ③.

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 ①.
 3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
 4. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
 5. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
 6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu ilgumu.
 7. Pieskarieties „→| Gatavs pēc”.
 8. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu beigu pulksteņa laiku.
 9. Pieskarieties skārientaustiņam ③.
- 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 ④.

Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana

1. Pieskarieties laukumam ⑤.
2. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
3. Pieskarieties laika funkcijai.
4. Ja nepieciešams, velciet skāriendisplejā ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai mainītu iestatījumus. Lai dzēstu laika funkciju, iestatiet „- - : - -”.
5. 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 ⑥

Norādījums: Kad tiek ieslēgta bērnu drošības funkcija, vadības panelis tiek bloķēts. Darbojas tikai skārientaustiņi ⑥ un ⑦. 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 ①.
 2. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
 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 ③.
 9. Pieskarieties „Saglabāt”.
- Iestatījumi tiek saglabāti. Automātiskā bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. Pēc izslēgšanas displejā redzams simbols ④.

Pārtraukšana

1. Turiet nospiestu skārientaustiņu ⑤, līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ⑥.
3. Ieslēdziet vajadzīgo ierīces darbības režīmu.

Izslēgšana

1. Turiet nospiestu skārientaustiņu ⑤, līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ⑥.
3. Pieskarieties skārientaustiņam ⑦.
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 (mikstināts) 1 (mīksts) 2 (vidējs) 3 (ciets) 4 (ļoti ciets)
Izlase	To karsēšanas režīmu noteikšana, kas jābūvē 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 Tvaicēšana Cepšanas palīgs Tvaicēšanas programma
Displeja aptumšošanas 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) Ar papildus aprīkota (1 līmeņa 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 jābūvē 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 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.

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.

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

Ēdiena izvēle un iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam , 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”.

Atcelšana

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

Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam 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 laiku 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.

Tvaiks

Ierīcē ir pieejamas tvaika funkcijas programmas, kas ļauj ātri un profesionāli pagatavot ēdienu.

Norādījumus par tvaika funkciju lietošanu skatiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 16. 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" 25. 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
Pitas maize
Pitā 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
Rostbifs, svaigs, vidējs
Angļu rostbifs, svaigs
Svaiga, nesadalīta vista
Svaigi vistas gaļas gabali
Vistas krūtiņas tvaicēšana
Pile, zoss, bez pildījuma, svaiga
Zivs fileja, apcepta ar piedevām
Sautētas zivs filejas
Zivs fileja, pilna
Zivs filejas tvaicēšana
Puķkāpostu galviņu tvaicēšana
Brokoļu galviņu tvaicēšana
Zaļo pupiņu pākšu tvaicēšana
Burkānu šķēliņu tvaicēšana
Saldēti dārzeņi
Kartupeļi ar mizu, vidēji lieli
Basmati rīsi
Dabīgie rīsi
Kuskuss
Lēcas
Gatavu piedevu sildīšana
Jogurts burciņās
Rīsu piena putra
Augļu kompots
Miksti vārītas olas
Cieti vārītas olas
Dezinficējiet burciņas

Programmas iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
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 skārientaustiņam ③, lai palaistu ierīces darbības režīmu.

Tiek parādīts paredzamais programmas ilgums.

Norādījums: Dažu programmu gadījumā pirmajās minūtēs redzamais ilgums var mainīties, jo uzkarsēšanas 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 skārientaustiņam 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 skārientaustiņam ③, lai palaistu funkciju „Cepšana zemā temperatūrā”.

Atcelšana

Turiet nospiestu skārientaustiņu ③ tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam 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 veidi

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

Norādījumi

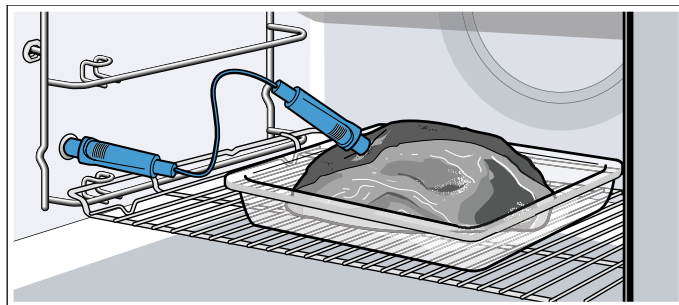
- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabāiet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

Iespraudiet cepeša termometru produktā

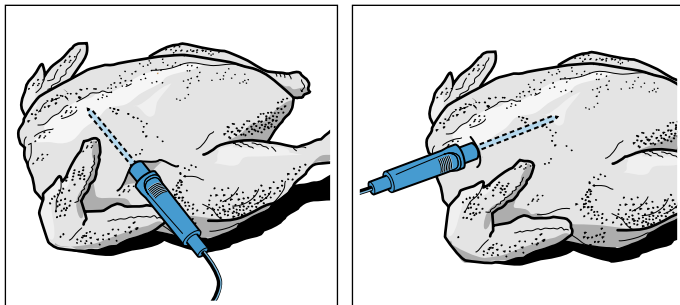
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

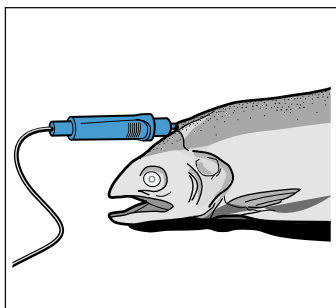
Galā: gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru galā no augšpusē slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



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 liels. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 37. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Putnu gaļa	
Cālis	80-85
Cāļa krūtiņa	75-80
Pīle	80-85
Pīles krūtiņa, viegli apcepta	55-60

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

Darbības režīma iestatīšana un palaišana

⚠ Brīdinājums – Apdegumu 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 nodaļuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītajai ēdiena temperatūra.
- Lai cepeša termometrs netiktu bojāts, gatavošanas nodaļuma iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

- Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas nodaļuma kreisajā pusē.
- Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

3. Pieskarieties skārientaustiņam 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 nodaļuma temperatūrai.
6. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vajadzīgo gatavošanas nodaļuma 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 skārientaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

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

Ierīces darbības laikā varat mainīt gatavošanas nodaļuma un ēdiena temperatūru.

1. Divreiz pieskarieties gatavošanas nodaļuma 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 skārientaustiņam , lai pārtrauktu signāla atskaņošanu.
2. Ar skārientaustiņu ① izslēdziet ierīci.
3. Izvelciet cepeša termometru no ligzdas, izmantojot biezu virtuves drānu.

**Brīvdienas režīms**

Izmantojot ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu līdz 74 stundām. Ēdieni gatavošanas nodaļumā 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 ilgstošas 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 skārientaustiņam ①.
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 skārientaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Norādījumi

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

Kad ilgstošas siltuma saglabāšanas režīma ilgums ir beidzies, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Izslēdziet ierīci ar skārientaustiņu ①.

Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana

Lai pārtrauktu ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, pieskarieties skārientaustiņam ①.

Home Connect

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

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

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

Norādījumi

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

Izveide

Lai Home Connect iestatītu jūsu ierīcē, nepieciešams:

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

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

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 palaišanas aktivizēšana

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

Home Connect iestatījumi

Jūs jebkurā laikā varat pielāgot Home Connect lietotni savām vajadzībām.

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

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

Attālināta diagnostika

Traucējumu gadījumā klientu apkalpošanas dienests var attālināti piekļūt jūsu ierīcei, izmantojot attālināto diagnostiku.

Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un pārliecinieties, vai jūsu ierīce ar savienota ar Home Connect serveri un pārbaudiet, vai jūsu valstī ir pieejams attālinātās diagnostikas pakalpojums.

Norādījums: Lai iegūtu papildu informāciju par attālinātās diagnostikas pakalpojumu un tā pieejamību jūsu valstī, apmeklējiet savas valsts Home Connect vietnes palīdzības un atbalsta sadaļu: 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 lietošiet pirmo reizi.

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

Atbilstības deklarācija

Ar šo 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 iekštelpās								



Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvuoties 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 iekšpuse	
Emaljētās un pašattīrījošās virsmas	Ņemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Netīrumus uz nerūsējošā tērauda traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piem., rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas Nosusiniet ar mīkstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

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

Norādījumi

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

Gatavošanas telpas virsmas

Gatavošanas telpas aizmugures siena ir pašattīroša. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Pamatne, augšpuse un sānu daļas ir emaljētas un to virsma ir gluda.

Emaljas virsmu tīrīšana

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

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

Uzmanību!

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

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

Padoms: Vislabāk izmantojiet tīrīšanas palīdzību.
→ "Tīrīšanas funkcija" 31. lappusē

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

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

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

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt, izmantojot karsēšanu.

Iestatīšana

Izņemiet pirms tam piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Notīriet gludās emaljas virsmas gatavošanas nodalījumā, ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma apgaismojuma stikla pārsegu.

1. Iestatiet maizes cepšanas karsēšanas režīmu.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru.

3. Palaidiet darbības režīmu un ļaujiet darboties vismaz vienu stundu.

Keramikas slānis tiek atjaunots.

Kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mīkstu sūkli.

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

Uzmanību!

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

Tīrības uzturēšana

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

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

Padomi

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



Tīrīšanas funkcija

Ierīcē ir pieejama EasyClean funkcija un atkalķošanas režīms. Izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu EasyClean, lai tīrītu gatavošanas nodalījumu. EasyClean funkcijas darbības laikā netīrumi vispirms tiek atmieksšķēti. Pēc tam tos ir vieglāk notīrīt. Izmantojot atkalķošanas funkciju, no iztvaicētāja tiek notīrīti kaļķa nosēdumi.

EasyClean

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

Brīdinājums – 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) ielieciet vienu pilnu 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 ar metāla sūkli no nerūsējošā tērauda.
3. Kaļķa 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. Ar skārienaustiņu  izslēdziet ierīci.
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 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.

Atkalķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkalķo.

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

- Atkalķojiet (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 atkalķošanu 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 jāatkalķo, atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Ja iespējams izmantot vēl 5 vai mazāk režīmus ar tvaiku, ierīce ar ziņojumu displejā atgādina par atkalķošanu. Atlikušo darbības režīmu skaits redzams pēc ieslēgšanas. Tādējādi jums ir laiks savlaicīgi sagatavoties atkalķošanai.

Palaide

Uzmanību!

- Ierīces bojājumi: atkalķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķīdros atkalķošanas līdzekļus. Atkalķošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks ir pielāgots atkalķošanas līdzeklim. Citi atkalķošanas līdzekļi var bojāt ierīci.
- Atkalķošanas līdzekļa pasūt. Nr.: 311 680
- Atkalķošanas šķīdums: raugiet, lai atkalķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības panela vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķīdumu ar ūdeni.

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

1. Atkalķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkalķošanas līdzekļa.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ①.
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkalķošanas šķīdumu.
4. Ar atkalķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet līdz galam atpakaļ.
5. Aizveriet paneli.
6. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
7. Velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu „Atkalķošana” ③.

8. Pieskarieties apakšējai rindai. Parādās atkalķošanas laiks. To nevar mainīt.
9. Pieskarieties apakšējai rindai.
10. Pieskarieties skārientaustiņam ③. Ierīce tiek atkalķota. Displejā redzama atlikušā ilguma atskaite. Tiklīdz atkalķošana 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 skārientaustiņam 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 skārientaustiņam 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.
- Atkalķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

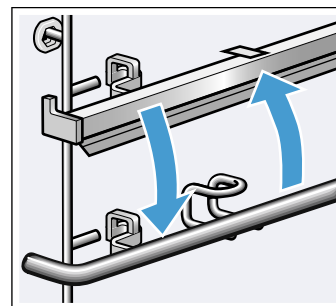
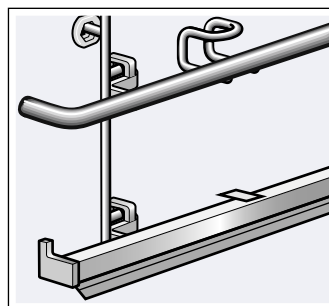


Statīvs

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

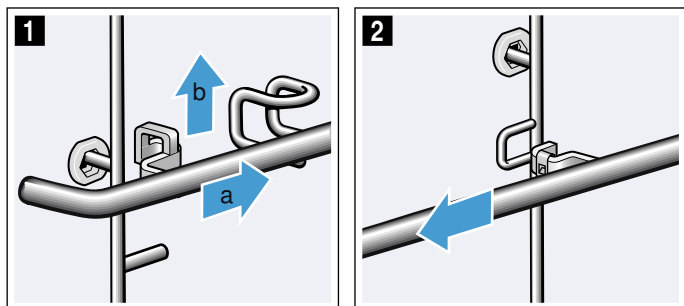
Stieņus un teleskopiskās vadotnes var izvietot jebkādā secībā. Piemēram, teleskopiskās vadotnes varat ievietot tajā ievietošanas līmenī, ko izmantojat visbiežāk.



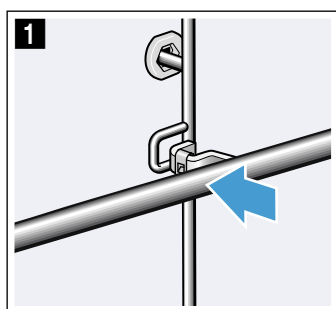
Stieņa izņemšana

Teleskopiskās vadotnes tiek izņemtas un ievietotas tāpat kā stieņi.

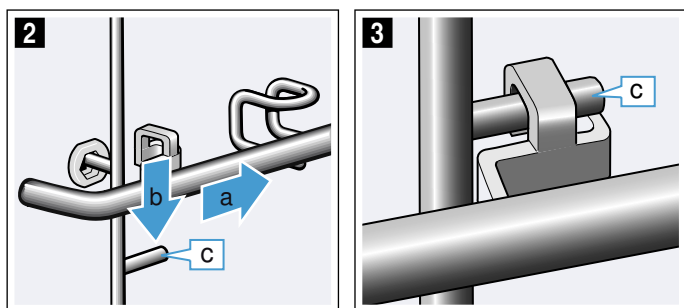
1. Spiediet stieni uz aizmuguri **a**, līdz to var izvilkt virzienā uz augšu **b** (attēls **1**).
2. Izceliet stieni aizmugurē un izņemiet ārā (attēls **2**).

**Stieņa ievietošana**

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



2. Bīdiet 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**).

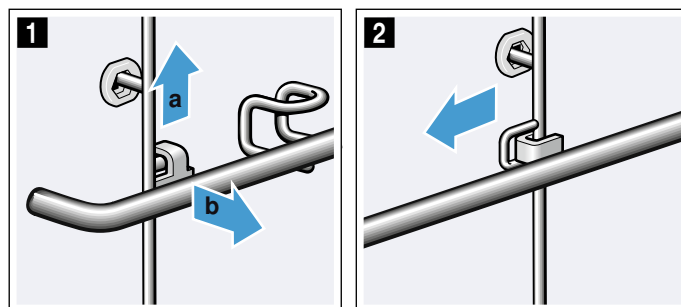
**Vadotņu izņemšana un ievietošana****⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties 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).

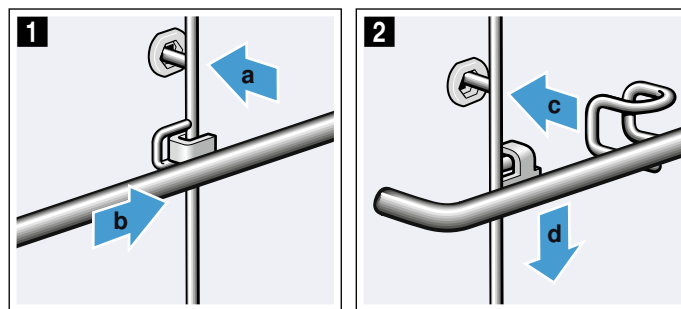


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

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

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

**📁 Ierīces durvis**

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

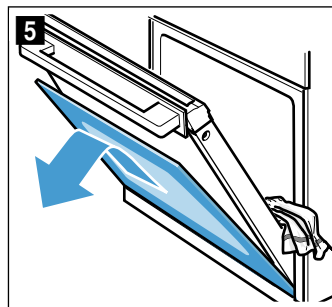
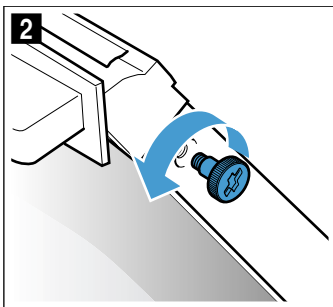
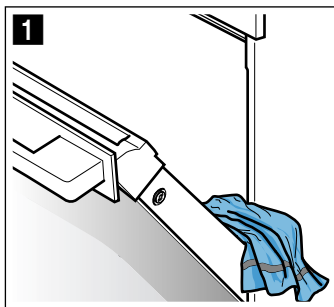
Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

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

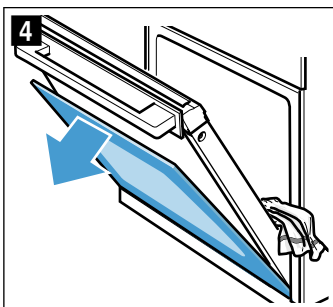
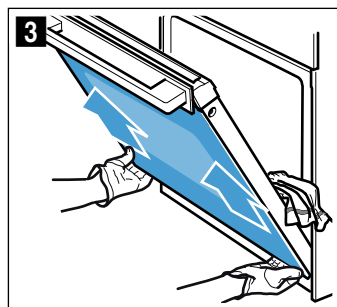
Izņemšana**⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!**

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

1. Atveriet ierīces durvis apmēram 45° leņķī un iespiediet ierīces durvis trauku dvielī, lai durvis paliktu atvērtas (attēls **1**).
2. Atskrūvējiet skrūves ierīces durvju labajā un kreisajā pusē un izņemiet tās (**2** attēls).



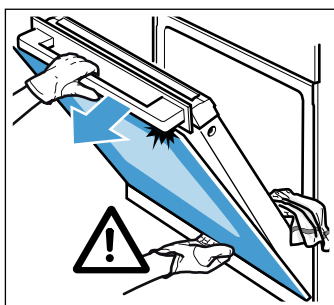
3. Satveriet priekšējās stikla plāksnes apakšējo malu kreisajā un labajā pusē (attēls 3) un spiediet uz augšu, līdz tā tiek atbrīvota (attēls 4).



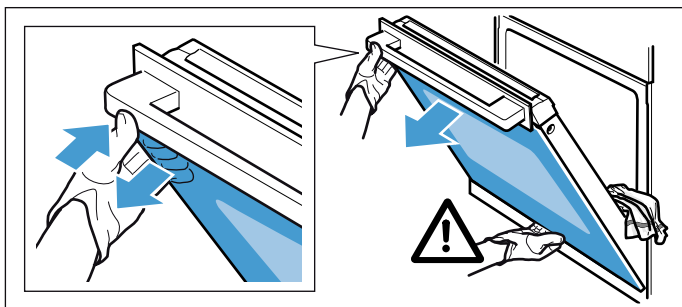
⚠ Brīdinājums
Savainojumu risks!

Kad tiek atvērtas durvis, mainās attālums starp priekšējās stikla plāksnes apakšējo malu un mēbeli, tādēļ var iespiest pirkstus. Uzmanīgi atveriet durvis.

Norādījums: Ja priekšējā stikla plāksne netiek atbrīvota, pārbaudiet, vai tā neatduras pret rokturi. Ja tā ir, paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk ar vienu roku, līdz priekšējā stikla plāksne tiek atbrīvota.



Norādījums: Ja priekšējā stikla plāksne netiek atbrīvota, satveriet ar vienu roku priekšējās stikla plāksnes malu un velciet plāksni bultiņas virzienā, līdz plāksne tiek atbrīvota.



4. Izņemiet priekšējo stikla plāksni (attēls 5).

5. Nolieciet priekšējo stikla plāksni uz mīkstas, līdzenas virsmas.

⚠ Brīdinājums
Savainojumu risks!

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

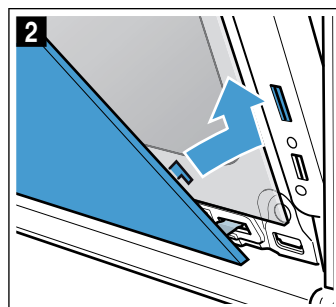
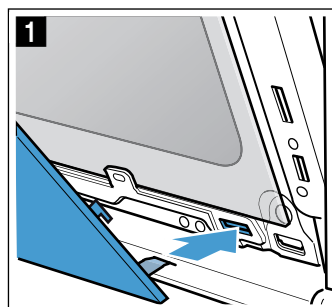
⚠ Brīdinājums
Savainojumu risks!

Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nolieciet rokas pie šarnīriem.

6. Tīriet stikla plāksnes ar stikla tīršanas līdzekli un mīkstu drānu.

Ievietošana

1. Atveriet ierīces durvis apmēram 45° leņķī un iespiediet ierīces durvis trauku dvielī, lai durvis paliktu atvērtas.
2. Ievietojiet priekšējās stikla plāksnes apakšējo malu kreisajā un labajā pusē (attēls 1).
3. Piespiediet priekšējo plāksni un bīdiet uz augšu, līdz tā tiek nofiksēta. Raugiet, lai tiktu nofiksēti arī kreisajā un labajā pusē (attēls 2).



Padoms: Ja priekšējo stikla plāksni nevar nofiksēt, pārbaudiet, vai tā neatduras pret rokturi. Paveriet ierīces durvis plašāk, līdz var nofiksēt priekšējo stikla plāksni.

4. Ieskrūvējiet skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.
5. Izņemiet trauku dvielī no ierīces durvīm.
6. Aizveriet ierīces durvis.

Uzmanību!

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

Traucējumi. Kā rīkoties?

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

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 atkalķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu	Ūdens tvertne ir tukša Panelis ir atvērts Atkalķošana bloķē režīmus ar tvaiku Bojāts sensors	Piepildiet ūdens tvertni. Aizveriet paneli Veiciet atkalķošanu Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.
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	Atkalķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta	Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.
Ierīce aicina veikt atkalķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma	Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems	Veiciet atkalķošanu 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 izvēlta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.	Panelis ir atvērts Ūdens tvertne nav nofiksējusies Bojāts sensors Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vaļīgas un tvertne vairs nav noblīvēta.	Aizveriet paneli Nofiksējiet ūdens tvertni. → "Tvaiks" 16. lappusē Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu. Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Tvertnes novietnes panelis neatveras	Nav iesprausta kontaktdakša Strāvas padeves pārtraukums Bojāts drošinātājs Bojāts skārientaustiņa  sensors	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs 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
Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks	Tas ir normāli	Nav

Tvaicējot veidojas ļoti daudz tvaiku	Notiek ierīces automātiska kalibrēšana	Tas ir normāli
Tvaicējot atkal veidojas ļoti daudz tvaiku	Ja gatavošanas laiks ir pārāk mazs, ierīce nevar veikt automātisku kalibrēšanu.	Atjaunojiet ierīcei rūpnīcas iestatījumus un atkārtojiet kalibrēšanu
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
Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” trokšnis.	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" 16. lappusē

E-Nr.			FD:			Z-Nr:		
Type:								

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 tehniķa izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit 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 atradīsit padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodaļumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nelielā daudzumā. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša, parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Tvaicēšanas laikā vai izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodaļumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Silikona veidnes

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

Ja tomēr izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādes un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām veidnēm. Turklāt var atšķirties daļu daudzumi un recepšu norādes.

Gatavošanai ar papildu tvaika funkciju un tvaicēšanai silikona veidnes nav piemērotas

Kūkas un cepumi

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsit 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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

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 pamišus 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.

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts

izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniegsiet 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	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Kūkas veidnēs						
Kēkss, vienkāršs	Apāja/taisnstūra veidne	1		150-170	-	55-70
Kēkss, vienkāršs	Apāja/taisnstūra veidne	1		150-160	1	50-70
Kēkss, maigs	Apāja/taisnstūra veidne	1		150-170	-	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	1		160-180	-	45-60
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	1		150-170	-	45-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	1		150-170	-	20-40
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	2		160-170	1	25-35
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	1		190-210	-	40-55
Šveices pīrāgi	Picas plāts	1		180-200	-	40-50
* Iepriekš uzkaršējiet						
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju.						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	1		190-210	-	25-40
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	1		210-220	1	30-40
Apļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	-	65-75
Apļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	1	60-70
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	1		170-180	-	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	1		150-160	1	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Kūkas uz plāts						
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-40
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	1		160-170	1	30-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	35-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-190	-	25-40
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	40-55
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160-180	-	60-80
Šveices pīrāgi	Universālā panna	1		180-200	-	40-50
Šveices pīrāgi	Universālā panna	1		190-210	-	40-50
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	-	15-25
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-160	1	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		180-200	-	30-45
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160-180	-	50-70
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	-	25-35
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160	-	45-60
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepamā plāts	1		150-160	-	35-45
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepamā plāts	1		150-170	2	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	-	10-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	1		190-210*	1	10-15
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		150-160	-	50-60
Ziemassvētku kēkss, 500 g miltu	Universālā panna	1		140-150	2	80-90
Strūdele, salda	Universālā panna	1		170-180	-	40-60
Strūdele, salda	Universālā panna	1		180-190	2	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		190-210	-	35-50
Strūdele, saldēta	Universālā panna	1		180-190	1	35-45
Smalkmaizītes						
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160**	-	25-35
* Iepriekš uzkarsējiet						
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju.						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150**	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150**	-	25-35
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		170-190	-	15-30
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	1		150-160	1	25-30
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1		150-170*	-	20-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-170	-	30-40
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	2	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190*	-	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220*	1	15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	20-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220	-	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		200-220*	1	25-35
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	-	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	1		160-180	2	25-35
Plāceņi						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160**	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150**	-	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	-	30-40
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	-	15-30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		130-150	-	20-35
Bezē	Cepamā plāts	2		90-100*	-	100-130
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-100*	-	100-150
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	2		90-110	-	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	-	20-40
* Iepriekš uzkarsējiet						
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas 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 izcepušās 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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

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 pamišus vienu virs otras gatavošanas nodalījumā.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

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

Uzmanību!

Nekad karstā gatavošanas telpā neļiejiet 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
-  Grilēšana, neliels apjoms

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederums	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Maize						
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pitas maize	Universālā panna	1		220-240	-	25-35
Pitas maize	Universālā panna	2		220-230	3	20-30
Maizītes						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		200-220	2	10-20
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	1		170-180*	-	15-25
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	1		160-170	3	25-35
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-160*	-	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	-	25-35
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		200-220	2	20-30
Bagete, iepriekš cepta, atdzesēta	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
Bagete, iepriekš cepta, atdzesēta	Cepamā plāts	2		200-220	2	10-20
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1		150-160*	-	10-20
Smalkmaizītes, saldētas						
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	2		200-220	-	15-25
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Cepamā plāts	2		180-200	1	15-25
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Režģis	1		220-240	-	15-25

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Sāļie cepumi, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	2	≡	210-230	1	18-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1	⌘	150-170*	-	20-35
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Cepamā plāts	1	⌘	180-200	1	20-30
Maizītes, bagete, atsvaidzināšana	Režģis	1	≡	160-170*	-	10-20
Grauzdiņi						
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	2	≡	275	-	5-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	2	⌘	250	-	5-15
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	3	≡	275	-	3-6
* 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 norādīto ievietošanas līmeni, cepot vienā līmenī.

- 1. līmenis

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 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.

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.

Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izņemiet piederumus, kas netiek izmantoti, no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas un sasniedzat 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	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Pica						
Pica, svaiga	Cepamā plāts	1		200-220	-	20-30
Pica, svaiga	Cepamā plāts	1		220-230	-	25-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	-	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	1		210-230	-	20-30
Atdzesēta pica	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pica, saldēta						
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Režģis un paplāte	3+1		200-220	-	15-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	1		190-210	-	20-35
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		160-180	-	25-35
Picas bagete	Režģis	1		200-220	-	20-30
Mazā pica	Cepamā plāts	1		210-230	-	10-20
Mazā pica	Režģis	1		210-230	-	10-20
Pikantā kūka un sāļais pīrāgs						
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	35-55
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	1		190-210	-	30-45
Pikantās kūkas	Universālā panna	1		260-280*	-	10-20
Pikantās kūkas	Universālā panna	1		200-220*	2	15-25
Pīrāgi	Sacepumu veidne	1		190-200	-	40-50
Pīrāgi	Sacepumu veidne	1		170-190	-	50-70
Spāņu pīrādžiņi	Universālā panna	1		180-190	-	35-45
Spāņu pīrādžiņi	Universālā panna	1		180-190	2	30-40
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	-	35-45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	-	35-45
* Iepriekš uzkaršējiet						

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

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

■ Veidnes uz režģa: 1. līmenī

■ Universālā panna: 1. līmenī

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

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

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45% enerģijas. Ievietojiet veidnes gatavošanas telpā 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

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Sacepums, pikants, no vārītiem produk- tiem	Sacepumu veidne	1		200-220	-	35-55
Sacepums, pikants, no vārītiem produk- tiem	Sacepumu veidne	1		160-170	2	40-50
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	1		170-190	-	45-60
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	1		160-180	-	40-50
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		160-180	-	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	1		170-180	2	35-45
Lazanja, saldēta, 400 g	Universālā panna	1		190-210	-	30-40
Lazanja, saldēta, 400 g	Bez vāka	1		180-190	2	40-50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvda- ļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-180	-	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvda- ļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170-190	2	60-70
* Iepriekš uzkaršējiet						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Suflē	Sacepumu veidne	1		160-170*	-	40-50
Suflē	Sacepumu veidne	1		170-180	2	30-40
Suflē	Porciju veidnes	1		100	-	40-45
* Iepriekš uzkarsējiet						

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" 11. lappusē

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pīlošie 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 paliktņis 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 uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Trauku novietojiet uz restītēm.

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

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

Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

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

Tvaicēšana

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

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

Putna gaļas gabalus nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no 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" 25. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

iestatījumu. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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

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

Apgriežiet putnu gaļu pēc apm. ½ līdz ¾ 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 neapgrīziet.
- Ja apgrīžat 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
-  Maizes cepšana
-  Grilēšana, liels apjoms
-  Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Cālis						
Cālis, 1 kg	Režģis	1		200-220	-	60-70
Cālis, 1 kg	Režģis	1		200-220	2	50-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	2		275*	-	15-20
Cāļa krūtiņas fileja, (tvaicēšana)	Tvaicēšanas trauks	2+1		100	-	15-25
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		220-230	-	30-35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	2		200-220	2	30-45
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	2		200-220	-	10-20
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	2		200-220	-	15-25
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		200-220	-	70-90
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	2	65-75
Pīle un zoss						
Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	-	90-110
Pīle, 2 kg	Režģis	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		230-250	-	25-30
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	2		220-240	2	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	1		160-180	-	120-150
Zoss, 3 kg	Režģis	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		190-200	2	45-55

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Titars						
Jauns titars, 2,5 kg	Režģis	1		180-190	-	70-90
Jauns titars, 2,5 kg	Režģis	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Titara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	1		240-250	-	80-110
Titara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		180-200	-	80-100
Titara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	1		170-180	2	80-100
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet						

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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" 11. lappuse

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 paliktnī. Ja paliktnis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nelielu šķidruma daudzumu. Stikla trauka pamatnei jābūt nasegtai ar apm. ½ cm apmērā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumšā metāla cepšanas traukā, nepieciešams neliels daudzums 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 apcep. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nasegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

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

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

Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Cepeši nav jāgroza.

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

Tvaicēšana

Pretstatā papildtvaika funkcijai ar tvaicēšanas funkciju gaļa tiek pagatavota saudzējošāk, bet neiegūst kraukšķīgu garoziņu. Tā kļūst īpaši sulīga. Lai variētu

garšu pirms tvaicēšanas gaļas gabalus var apcept, tādējādi samazinot gatavošanas laiku.

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

Gaļas gabali nav jāgroza.

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls 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" 25. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Apgrieziet cepeti un grilējamo produktu pēc apm. ½ līdz ⅔ no norādītā laika.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Cūkgaļa						
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Režģis	1		180-200	-	120-130
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	1	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Režģis	1		190-200	-	130-140
* Iepriekš uzkarsējiet						
** Sākumā ielejiet traukā apmēram 100 ml šķidruma; darbības režīma laikā ūdens tvertne jāpapildina						
*** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī						
**** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						
***** Bez apgrozīšanas						

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		220-230	-	70-80
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	80-90
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	2		220-230	-	20-25
Cūkgaļas fileja, 400 g	Bez vāka	1		210-220*	1	25-30
Cūkgaļas fileja, 400 g	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	18-20
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	Ar vāku	1		210-220	-	60-80
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg	Bez vāka	1		160-170	1	70-80
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	3		250	-	16-20
Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi (5 min iepriekšējā uzkarsēšana)	Režģis	3		275*	-	8-12
Liellopa gaļa						
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	1		210-220	-	40-50
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	1	50-60
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-220	-	130-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg**	Bez vāka	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	1		220-230	-	60-70
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		190-200	1	65-80
Liellopa gurna gabals, 1,5 kg	Bez vāka	1		95	-	120-150
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	2		275	-	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts****	Režģis	2		275	-	25-35
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		160-170	-	100-120
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	90-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		200-210	-	100-110
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	100-120
Jēra gaļa						
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis	1		170-190	-	50-70
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	1	80-90
Jēra mugura ar kaulu*****	Režģis	1		180-190	-	40-50
Jēra mugura ar kaulu*****	Bez vāka	1		200-210*	1	25-30
Jēra gaļas karbonāde***	Režģis	2		275	-	12-18
Desiņas						
Grilētas desiņas	Režģis	2		275	-	10-20
Vīnes desiņas	Tvaicēšanas trauks	2		80	-	14-18
* Iepriekš uzkarsējiet						
** Sākumā ielejiet traukā apmēram 100 ml šķidruma; darbības režīma laikā ūdens tvertne jāpapildina						
*** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī						
**** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet						
***** Bez apgrozīšanas						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Baltās desiņas	Tvaicēšanas trauks	2		80	-	12-20
Gaļas ēdieni						
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		170-180	-	70-80
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	1		190-200	1	70-80
* Iepriekš uzkaršējiet ** Sākumā ielejiet traukā apmēram 100 ml šķidruma; darbības režīma laikā ūdens tvertne jāpapildina *** Ievietojiet apakšā universālo pannu 1. līmenī **** Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ***** Bez apgrozīšanas						

Padomi cepot un sautējot

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

Zivs

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

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

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

Izvēlieties iespējami līdzīgākus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie 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 paliktņa. Ja paliktis 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.

Tvaicēšana

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

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

Zivs nav jāgroza.

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

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

Cepeša termometrs

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

→ "Cepeša termometrs" 25. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrānsi 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 loksnī atbilstīgā izmērā.

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Grilēšana ar ventilatoru
- Picas gatavošana
- Maizes cepšana
- Grilēšana, liels apjoms
- Tvaicēšana

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Zivs						
Zivs, nesadalīts, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	1		170-190	-	20-30
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piemēram, forele	Universālā panna	1		170-180 160-170	2 -	15-20 5-10
Zivs, tvaicēta, nesadalīts, 300 g, piemēram, forele	Tvaicēšanas trauks	2		80-90	-	15-25
Zivs, nesadalīts, grilēta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Režģis	1		170-190	-	30-40
Zivs, tvaicēta, nesadalīts, 1,5 kg, piemēram, menca	Tvaicēšanas trauks	2		80-90	-	35-50
* Iepriekš uzkaršējiet						
** Zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu						

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Zivs fileja						
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	2		220*	-	15-25
Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta	Tvaicēšanas trauks	2		80-100	-	10-16
Zivs fileja						
Zivs karbonāde, 3 cm bieza**	Režģis	2		275	-	18-22
Zivs, saldēta						
Zivs, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Tvaicēšanas trauks	2		80-100	-	20-25
Zivs fileja bez panējuma	Ar vāku	1		210-230	-	25-40
Zivs fileja bez panējuma	Ar vāku	1		210-230	-	30-45
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		220-240	-	35-45
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Bez vāka	1		200-220	2	35-45
Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		220-240	-	10-20
Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		220-240	-	15-25
Zivju ēdieni						
Zivju zupa	Terīne	1		70-80	-	45-80
* Iepriekš uzkaršējiet						
** Zem tā 1. līmenī ievietojiet universālo pannu						

Dārzeni, piedevas un olas

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

Tvaicēšana

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

Tvaicēšana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas līmeņus.

Tvaicēšana divos līmeņos

Tvaicēšana divos līmeņos lieliski piemērota vienlaicīgai, piem., brokoļu un kartupeļu, pagatavošanai. Ja pārtikas produktu gatavošanas laiki atšķiras, produktu ar īsāko gatavošanas laiku ievietojiet gatavošanas telpā vēlāk.

- Režģis un tvaicēšanas trauks, S izmērs, perforēts un/vai bez caurumiem: 3. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

Trauki

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

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

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

Gatavošanas laiks un daudzums

Gatavošanas laiks tvaicējot ir atkarīgs no gabalu

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

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

Ievērojiet iestatījumu tabulā norādītos gabalu lielumus.

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

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

Rīsi un graudaugi

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

Cepšana un grilēšana

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.

Gatavošana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

Gatavošana divos līmeņos

Izmantojiet 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 puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju. Traukus un veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atradīsiet optimālos karsēšanas veidus dažādiem ēdieniem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produkta daudzuma un apstrādes pakāpes. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdieni apbrūninās

vienmērīgāk. Nepieciešamības gadījumā nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žģis	Temperatū- ra °C	Tvaika in- tensitāte	Ilgums min.
Svaigi dārzeņi						
Artišoki, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	30-35
Ziedkāposti, veseli, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	25-35
Brokoļu galviņu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-9
Zaļo pupiņu pākšu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	18-25
Burkānu šķēlīšu tvaicēšana	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	10-20
Kolrābju šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	20-25
Puravi, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-9
Kukurūzas vāļītes, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	30-40
Sarkanās bietes, veselas, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	43-50
Baltie sparģeļi, veseli tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	7-15
Spināti, tvaicēti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	2-3
Cukīni šķēles, tvaicētas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	3-4
Dārzeņi, saldēti						
Spināti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	15-25
Ziedkāposti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	5-8
Zaļās pupiņu pākstis	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-10
Brokoļi	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-7
Zirņi	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	3-10
Burkāni	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	4-6
Rožkāposti	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	5-10
Dārzeņu maisījums, 1 kg	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	10-15
Dārzeņu ēdieni						
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	3		275	-	10-15
Dārzeņu pudiņš, tvaicēts	Porciju veidnes	1		100	-	50-70

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Kartupeļi						
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	1		160-180	-	45-60
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	2		180-190	1	40-50
Kartupeļi ar mizu, veseli	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	35-45
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	20-25
Klīmpas	Tvaicēšanas trauks	2		95	-	20-25
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti						
Kartupeļu pankūkas (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		200-220	-	20-30
Pildīti kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		190-210	-	15-25
Pildīti kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Universālā panna	2		200-220	-	18-28
Kroketes	Cepamā plāts	1		200-220	-	15-25
Kroketes (ik pēc laika apgroziet)	Cepamā plāts	1		210-230	-	15-25
Frī kartupeļi (pa laikam apgroziet)	Cepamā plāts	1		190-210	-	20-30
Frī kartupeļi, 2 līmeņos (pa laikam apgroziet)	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		200-220	-	30-40
Rīsi						
Basmati rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	20-30
Gargraudu rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	20-30
Dabīgie rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	35-45
Tvaicēti rīsi, 1:1,5	Lēzens trauks	1		100	-	15-20
Risoto, 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	25-35
Graudaugi						
Kuskuss, 1:1	Lēzens trauks	1		100	-	6-10
Prosas graudi, 1:2,5	Lēzens trauks	1		100	-	25-35
Polenta/kukurūzas milti, 1:5	Lēzens trauks	1		100	-	20-45
Grūbas, 1:2,5	Lēzens trauks	1		80-100	-	35-45
Lēcas, 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	35-50
Baltās pupiņas, izmērcētas; 1:2	Lēzens trauks	1		100	-	65-75
Manna	Tvaicēšanas trauks	2		95	-	6-10
Ola						
Olu kultenis no 2 olām	Bez vāka	1		80	-	14-16
Cieti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	9-11
Mīksti vārītas olas	Tvaicēšanas trauks	2		100	-	6-8

Deserts

Ar šo ierīci dažādu desertu pagatavošana ir pavisam vienkārša.

Jogurta sagatavošana

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) uzkaršējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Piena rīsu gatavošana

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

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

Kompots

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

Krēms Karamelu un brulē krēms

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

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

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

Tvaicētas maizītes

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

- ☼ Tvaicēšana
- ☰ Raudzēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levietošanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C/ raudzēšanas lī- menis	Ilgums min.
Krēms brulē	Porciju veidnes	1	☼	85	20-30
Karameles krēms	Porciju veidnes	1	☼	85	25-35
Tvaicētas maizītes	Universālā panna	1	☼	100	25-30
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas tel- pas pamatne	☰	1	300-360
Piena rīsi, 1:2,5	Universālā panna	1	☼	100	35-45
Augļu kompots	Universālā panna	1	☼	100	10-20

Ēdiena gatavošana

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

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

Tvaicēšana

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

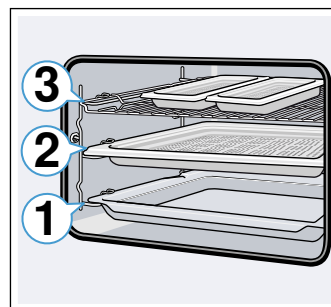
Ievērojiet norādījumus šīs nodaļas attiecīgajos punktos:

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

Piederumu ievietošanas līmeņi

Vienmēr ievietojiet piederumus norādītajā secībā:

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



Ieteiktās iestatījumu vērtības■ Tvaicēšana

Izmantotais karsēšanas veids

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatav. ilgums min
Saldēta laša fileja	Neperforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	3		100	20
Brokoļi	Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs	2		100	9
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	Perforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs	3		100	25

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.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Šeit 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 līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apļa/taisnstūra veidne	1		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		140-160	20-40
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	1		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Apļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	1		150-160	65-75

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas uz plāts					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		160-180	20-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		170-180	25-35
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	1		150-160	35-45
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	1		150-170	20-35
Mazie mīklas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	2		170-190	25-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		190-200	40-50
Plāceņi	Cepamā plāts	2		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	2		140-150	25-40
Nelieli rauga mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	1		150-160	30-40
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	1		200-210	35-45
Pitas maize	Universālā panna	1		240-250	20-25
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	1		170-190	15-20
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		180-200	25-35
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	1		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	1		170-180	110-130
Zivs					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piemēram, forele	Ar vāku	1		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Ar vāku	1		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Ar vāku	1		190-210	15-35

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Cepumi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 1. līmenī.

Papildu informāciju par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

■  Lēna sautēšana

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

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Cepšanas il- gums min.	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Jēra gaļa						
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	1		4	85*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	1		6-8	95*	120-180
* Iepriekš 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 griezumā 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: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produkts tiks žāvēts, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk 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

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	Režģis	2		80	4-7
Augļi ar kauliņiem (plūmes)	Režģis	2		80	8-10
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	Režģis	2		80	4-7
Sēņu šķēlītes	Režģis	2		60	6-8
Garšaugi, notīrīti	1-2 režģi	-		60	2-6

Konservēšana un sulu spiešana

Iekārta ir piemērota arī konservēšanai un sulu spiešanai.

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Bīdīnājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

Padoms: Stikla trauku tīrīšanai varat izmantot dezinficēšanas funkciju.

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

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodaļījumā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

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

- apm. 250 g cukura, ja augļi ir saldi

- apm. 500 g cukura, ja augļi ir skābi

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

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

Karsēšanas pabeigšana

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

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļējumu.

Sulu spiešana

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

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

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

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļējumu.

Ieteicamie iestatījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Konservēšana					
Dārzeņi, piemēram, burkāni	1 litra stikla burkas un XL lieluma tvaicēša- nas trauks	1		100	30-120
Augļi ar kauliņu, piemēram, ķirši, plūmes	1 litra stikla burkas un XL lieluma tvaicēša- nas trauks	1		100	25-30
Augļi ar sēkliņām, piemēram, āboli, zemenes	1 litra stikla burkas un XL lieluma tvaicēša- nas trauks	1		100	25-30
Sulu spiešana					
Avenes	Tvaicēšanas trauks	2		100	30-45
Jānogas	Tvaicēšanas trauks	2		100	40-50

Pudelīšu dezinficēšana un higiēna

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

Pudelīšu dezinficēšana

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

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

Higiēna

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

Ir iespējama arī marmelādes papildapstrāde. Tas uzlabo marmelādes glabāšanu.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ieteicamie laiki ir atkarīgi no izmantotajām stikla burkām.

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederumi	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra (°C)	Ilgums min.
Higiēna					
Marmelādes vai konservu burku sagatavošana	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	10-15
Marmelādes burku papildapstrāde	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	15-20
Tīru trauku sterilizēšana*	Tvaicēšanas trauks, XL	1		100	15-20
* Šis process atbilst tradicionālajai novārīšanai.					

Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā

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

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

Mīklas raudzēšana

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

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

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	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Darbība	Raudzē- šana	Ilgums min.
Rauga mīkla, salda						
Piemēram, rauga mīklas maizītes	Bļoda	1		Mīklas rau- dzēšana	1	30-45
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	1	10-20
Taukvielām bagāta mīkla, piemēram, „Panettone”	Bļoda	1		Mīklas rau- dzēšana	2	40-90
	Veidne uz režģa	1		Izstrādājumu raudzēšana	2	30-60
Rauga mīkla, pikanta						
piemēram, picas mīkla	Bļoda	1		Mīklas rau- dzēšana	1	20-30
	Universālā panna	1		Izstrādājumu raudzēšana	1	10-15

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Darbība	Raudzē- šana	Ilgums min.
Maizes mīkla						
Baltmaize	Bļoda	1	☰	Mīklas rau- dzēšana	1	30-40
	Universālā panna	1	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	15-25
Rudzu-kviešu maize	Bļoda	1	☰	Mīklas rau- dzēšana	1	25-40
	Universālā panna	1	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	10-20
Maizītes	Bļoda	1	☰	Mīklas rau- dzēšana	1	30-40
	Universālā panna	1	☰	Izstrādājumu raudzēšana	1	15-25

Gatavošana vakuuma maisiņos

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

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

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

Porcijas

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

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

Ievietošanas līmeņi

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

Higiēna

Brīdinājums – Saslimšanas risks!

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

- Izmantojiet tikai svaigus vislabākās kvalitātes pārtikas produktus.
- Mazgājiet un dezinficējiet rokas. Izmantojiet vienreizlietojamus cimdus vai cepšanas/grilēšanas kņables.
- Gatavojot riska produktus, piemēram, putnu gaļu, olas un zivis, esiet īpaši uzmanīgi.
- Augļus un dārzeņus vienmēr rūpīgi nomazgājiet un/ vai nomizojiet.
- Virsmas un griešanas dēļšus vienmēr turiet tīrus. Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļšus.

- Produktus nepārtraukti turiet aukstumā. Izņemiet tos no ledusskapja tikai īsi pirms sagatavošanas un ievietojiet vakuuma maisiņos iesaiņoto ēdienu atpakaļ ledusskapī līdz brīdim, kad sākat gatavošanas procesu. Sagatavotos (vakuuma maisiņos iesaiņotos) ēdienus glabājiet ne ilgāk kā 24 stundas.
- Ēdieni ir paredzēti tikai tūlītējai ēšanai. Apēdiet ēdienus uzreiz pēc pagatavošanas un neglabājiet ilgāk, arī ne ledusskapī. Tos nav paredzēts atkārtoti uzsildīt.

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

Vakuuma maisiņi

Gatavojot vakuuma maisiņos, vienmēr izmantojiet tam paredzētus karstumizturīgos maisiņus.

Vakuuma maisiņus drīkst izmantot tikai vienreiz. Neizmantojiet tos vairākkārt.

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

Iesaiņošana vakuumā

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

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

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

- Vakuuma maisiņā nav/tikpat kā nav gaisa.
- Salīmējuma šuve ir pilnīgi noslēgta.

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

Ja ir šaubas, iesaiņojiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.

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

Pārtikas produktu kvalitāte

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

Pagatavošana

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

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

Tālāk norādītās vielas ietekmē ēdiena gatavošanu.

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

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

Uzmanību!

Mēbeles bojājumu risks

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

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

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

Temperatūra (°C)	Maksimālais ilgums minūtēs
80	120
90	90

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

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

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

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

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

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

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

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

Zivs: pievienojiet garšvielas un pārlejiet ar karstu sviestu.

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

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

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

Pārtikas produkts	Piederums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs	Padoms/norādījums
Gaļa					
Teļa steiks, vidēja gatavības pakāpe, 2 cm biezs	Režģis un universālā panna		60	80	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.
Liellopu gaļas steiks (gurna, muguras gabals u. tml.), angļu gaumē, 2–3 cm biezs	Režģis un universālā panna		58	90	
Liellopu gaļas steiks (gurna, muguras gabals u. tml.), vidēja gatavības pakāpe, 2–3 cm biezs	Režģis un universālā panna		62	80	
Liellopu gaļas fileja, viens gabals, angļu gaumē, 3–4 cm biezs	Režģis un universālā panna		58	100	
Liellopu gaļas fileja, viens gabals, vidēja gatavības pakāpe, 3–4 cm biezs	Režģis un universālā panna		62	90	
Cūkgaļas medalljoni (pa 80 g)	Režģis un universālā panna		63	75	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un svaigu baziliku.
Jēra mugura, bez kauliem	Režģis un universālā panna		58	50	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, timiānu un nedaudz sāls.
Putnu gaļa					
Pīles krūtiņa (pa 350 g)	Režģis un universālā panna		62	70	Iegrieziet tauku slāni, nedaudz apkaisiet gaļas pusi ar pipariem un sāli un iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nelielu apelsīna mizas gabaliņu.
Vistas krūtiņa (pa 250 g)	Režģis un universālā panna		65	60	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, timiānu un nedaudz sāls.
Zivs					
Menca (pa 140 g)	Režģis un universālā panna		58	25	Iepakojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un nedaudz sāls.
Bute/akmeņplekste (pa 150 g)	Režģis un universālā panna		58	30	
Zandarts (pa 140 g)	Režģis un universālā panna		60	20	
Dārzeņi					
Ziedkāposti (500 g)	Režģis un universālā panna		85	40 - 50	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nedaudz ūdens, sviesta, sāls un muskatrieksta.
Šampinjoni, sadalīti četrās daļās (500 g)	Režģis un universālā panna		85	20 - 25	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, rozmarīnu, nedaudz ķiploka un sāls.
Cigoriņu salāti, sagriezti uz pusēm (4-6 gab.)	Režģis un universālā panna		85	40 - 45	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar apelsīnu sulu, cukuru, sāli, sviestu un timiānu.
Zaļie sparģeļi, nesagriezti (600 g)	Režģis un universālā panna		85	20 - 30	Tie paliek patīkamā zaļā krāsā, ja pirms iesaiņošanas vakuuma maisiņā tie tiek blanšēti. Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, sāli, nedaudz cukura un pipariem.
Burkāni, 0,5 cm šķēlēs (600 g)	Režģis un universālā panna		90	70 - 80	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar apelsīnu sulu, kariju un sviestu.

Pārtikas produkts	Piederums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs	Padoms/norādījums
Kartupeļi, mizoti un sagriezti četrās daļās (800 g)	Režģis un universālā panna		95	35 - 45	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un sāli. Piemēroti tālākai izmantošanai, piem., salātos.
Ķiršu tomāti, veseli vai pārgriezti uz pusēm (500 g)	Režģis un universālā panna		58	25 - 35	Sajauciet sarkanos un dzeltenos ķiršu tomātus. Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar olīveļļu, sāli un cukuru.
Ķirbis, apm. 2 x 2 cm lielos kubiciņos (600 g)	Režģis un universālā panna		90	25 - 35	Atkarībā no ķirbja veida gatavošanas laiks var atšķirties.
Cukīni, 1 cm lielās šķēlēs (600 g)	Režģis un universālā panna		85	25 - 30	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar olīveļļu, sāli un timiānu.
Cukurzirņi pākstis, veseli (500 g)	Režģis un universālā panna		85	5 - 10	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un sāli.
Deserts					
Ananass, apm. 1,5 cm lielās šķēlēs (400 g)	Režģis un universālā panna		85	70 - 80	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu un vaniļu.
Āboli, mizoti, šķēlēs, 0,5 cm (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		85	15 - 25	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar karameļu mērci. Atkarībā no ābolu šķirnes gatavošanas laiks var atšķirties.
Banāni, veseli (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		65	20 - 25	Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu un vaniļas pāksti.
Bumbieri, mizoti, šķēlēs (2-4 gab.)	Režģis un universālā panna		85	25 - 35	Saldiniet ar medu vai cukuru.
Kumkvats, pārgriezts (12-16 gab.)	Režģis un universālā panna		85	75 - 80	Nomazgājiet karstā ūdenī, pārgrieziet un izņemiet sēklas. Iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, medu, vaniļas pāksti un aprikožu marmelādi.
Vaniļas mērce (0,5 l)	Režģis un universālā panna		80	15 - 25	Samaisiet 0,5 l piena, 1 olu, 3 olas dzeltenumus, 80 g cukura, vienas vaniļas pāksts saturu un iesaiņojiet vakuuma maisiņā.

Atkausēšana

Atkausēšanas režīms ir piemērots saldētu augļu un dārzeņu atkausēšanai. Lai atkausētu mīklas izstrādājumus, izmantojiet karsēšanas režīmu 4D karstais gaiss. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.

Atkausēšanai paredzēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.

Ievietojiet saldētos augļus un dārzeņus perforētajā XL izmēra tvaicēšanas traukā un ievietojiet zem tā universālo pannu. Tādējādi produkti neatradīsies atkusušajā ūdenī un pilošais šķidrums tiks savākts. Dziļi sasaldētiem produktiem, kuriem nepieciešams saglabāt šķidrumu, piemēram, saldētiem saldajiem spinātiem, izmantojiet universālo pannu vai novietojiet ar kādu trauku uz režģa.

Novietojiet cepumus uz režģa.

Ieteicamie iestatījumi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids
■  CircoTherm karstais gaiss

■ *  Kausēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Maize, maizītes					
Vispārīgi	Cepamā plāts	1		50	40-70
Kūkas					
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	1		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	1		60	60-75
Augļi, dārzeņi					
Ogas	Tvaicēšanas trauks	2	* 	30-40	10-15
Dārzeņi	Tvaicēšanas trauks	2	* 	40-50	15-50

Sildīšana

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

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

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

Sildīšanas laikā neapklājiēt ēdienus.

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

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

Ieteicamie iestatījumi

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

■  Sildīšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Dārzeņi, atdzesēti					
1 kg	Bez vāka	1		120-130	15-25
250 g	Bez vāka	1		120-130	5-15
Ēdieni, atdzesēti					
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija	Bez vāka	1		120-130	15-25
Zupa, sautējums, 400 ml	Bez vāka	1		120-130	10-25
Piedevas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Bez vāka	1		120-130	8-25
Sacepumi, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums	Bez vāka	1		120-140	10-25
Pica, izcepta	Režģis	1		170-180*	5-15
Mīklas izstrādājumi					
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	1		150-160*	10-20
Pastētes (Vol au vents)	Režģis	1		180*	4-10
* Iepriekš uzkarstiet					

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Mīklas izstrādājumi, saldēti					
Pica, izcepta	Režģis	1		170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	1		160-170*	10-20
* Iepriekš uzkarsējiet					

Siltuma saglabāšana

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

Ēdienu nepārsedziet.

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

Dažādie tvaika līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

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

Kūka ar ābolu pildījumu

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

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

Norādījumi

- Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.
- Ņemiet vērā tabulās sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatīšanas vērtības norādītas bez iepriekšējas uzkarsēšanas.
- 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/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Tvaika intensitāte	Ilgums min.
Cepšana cepeškrāsnī						
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		150-160*	-	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	-	30-40
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		160*	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju						
** Iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju						

Tvaicēšana

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

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

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

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

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 2. līmenī

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Tvaicēšana					
Zirņi, saldēti, divi trauki, pa 1,8 kg	2 tvaicēšanas trauki, XL izmērs un universālā panna	3+2+1		100	3-15**
Brokoļi, svaigi, 300 g	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100*	6-7***
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Tvaicēšanas trauks, XL	2		100*	6-7***
* Iepriekš uzkarsējiet					
** Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skat. IEC 60350-1)					
*** Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsaucē paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsaucē paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).					

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Grilēšana					
Grauzdiņu brūnināšana	Režģis	3		275	3-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali*	Režģis	2		275	25-35
* pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001383265
981025
lv