



IEBŪVĒJAMA CEPEŠKRĀSNS

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

B5ACM7H.0S

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4		Cepeša termometrs	16
	Svarīgi drošības norādījumi	4		Karsēšanas veidi	16
	Vispārīgi	4		Iespraudiet cepeša termometru produktā.	16
	Halogēnspludze	5		Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	17
	Cepeša termometrs	5		Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	17
	Tīrīšanas funkcija	5		Brīvdienas režīms	18
	Bojājumu iemesli	6		Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana	18
	Vispārīgi	6		Tīrīšanas līdzekļi	18
	Vides aizsardzība	7		Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	18
	Enerģijas taupīšana	7		Tīrības uzturēšana	19
	Videi nekaitīga utilizācija	7		Tīrīšanas funkcija	20
	Ierīces apraksts	8		Pašattīrīšana	20
	Vadības panelis	8		EasyClean	21
	Taustiņi un displejs	8		Statīvs	22
	Karsēšanas režīmi un funkcijas	8		Vadotņu izņemšana un ievietošana	22
	Temperatūra	9		Izbīdāmo sliežu izņemšana un ievietošana	22
	Gatavošanas nodalījums	9		Ierīces durvis	24
	Aprīkojums	10		Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	24
	Regulēšanas piederumi	10		Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	26
	Piederumu ievietošana	10		Traucējumi. Kā rīkoties?	27
	Papildpiederumi	11		Traucējumu novēršana pašu spēkiem	27
	Pirms pirmās lietošanas reizes.	12		Maksimālais darbības režīma ilgums	28
	Pirmā lietošanas reize	12		Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	28
	Gatavošanas nodalījuma tīrīšana	12		Klientu apkalpošanas dienests.	29
	Piederumu tīrīšana	12		E numurs un FD numurs.	29
	Ierīces lietošana	12		Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	29
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	12		Vispārēji norādījumi	29
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	12		Cepumi un kūkas	30
	Temperatūras rādītājs	13		Sacepumi un apcepti ēdieni	34
	Ātrā uzkaršēšana	13		Gaļa, putnu gaļa un zivs	34
	Laika funkcijas	13		Dārzeni un piedevas	37
	Taimera iestatīšana	13		Deserti	37
	Ilguma iestatīšana	14		Akrilamīds pārtikas produktos	38
	Beigu laika iestatīšana	14		Žāvēšana	38
	Pulksteņa laika iestatīšana	14		Konservēšana	38
	Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana	14		Miklas raudzēšana	39
	Bērnu aizsardzības sistēma	15		Atkausēšana	40
	Automātiskā bērnu drošības funkcija	15		Siltuma saglabāšana	40
	Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana	15		Pārbaudes ēdieni	40
	Pamatiestatījumi.	15			
	Pamatiestatījumu saraksts	15			
	Pamatiestatījumu maiņa	16			

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. Uzmanieties ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

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

Bērni nedrīkst 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. → "Aprikojums" 10. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās 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 tuvojies 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. Neļaujiet 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 drošinātāju drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju 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.

Halogēnspuldze**⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

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

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Cepeša termometrs**⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**

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

Tīrīšanas funkcija**⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!**

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodaļējuma. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīršanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīršanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.

Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

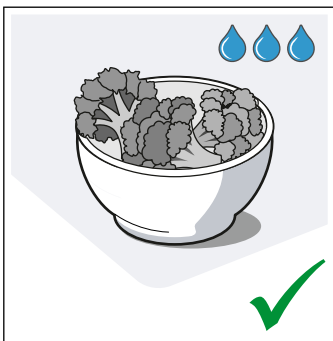
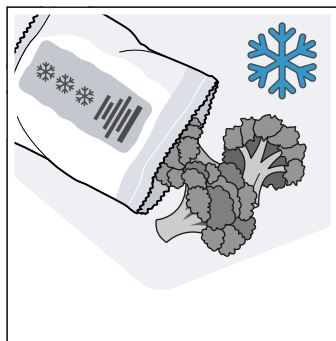
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var 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. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts noplējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Vides aizsardzība

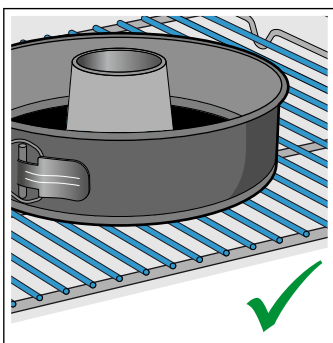
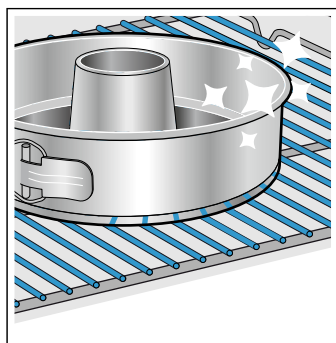
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

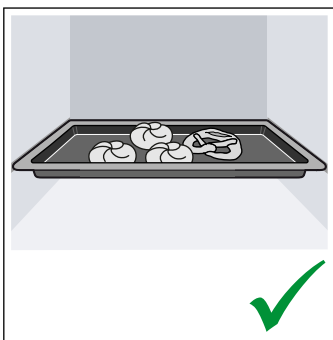
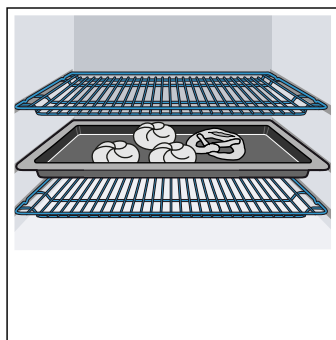
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



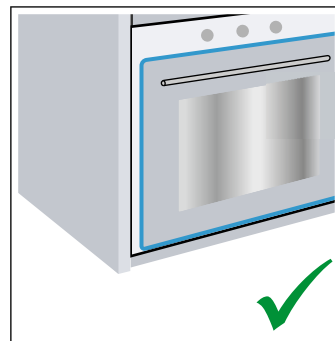
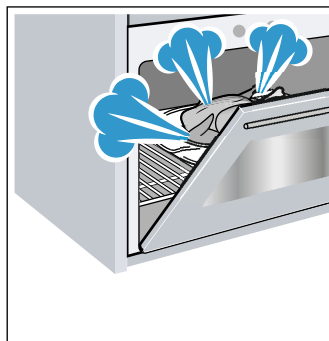
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



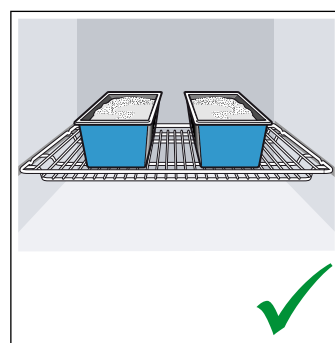
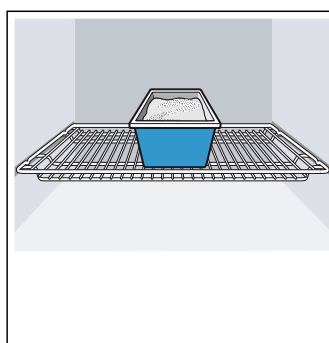
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

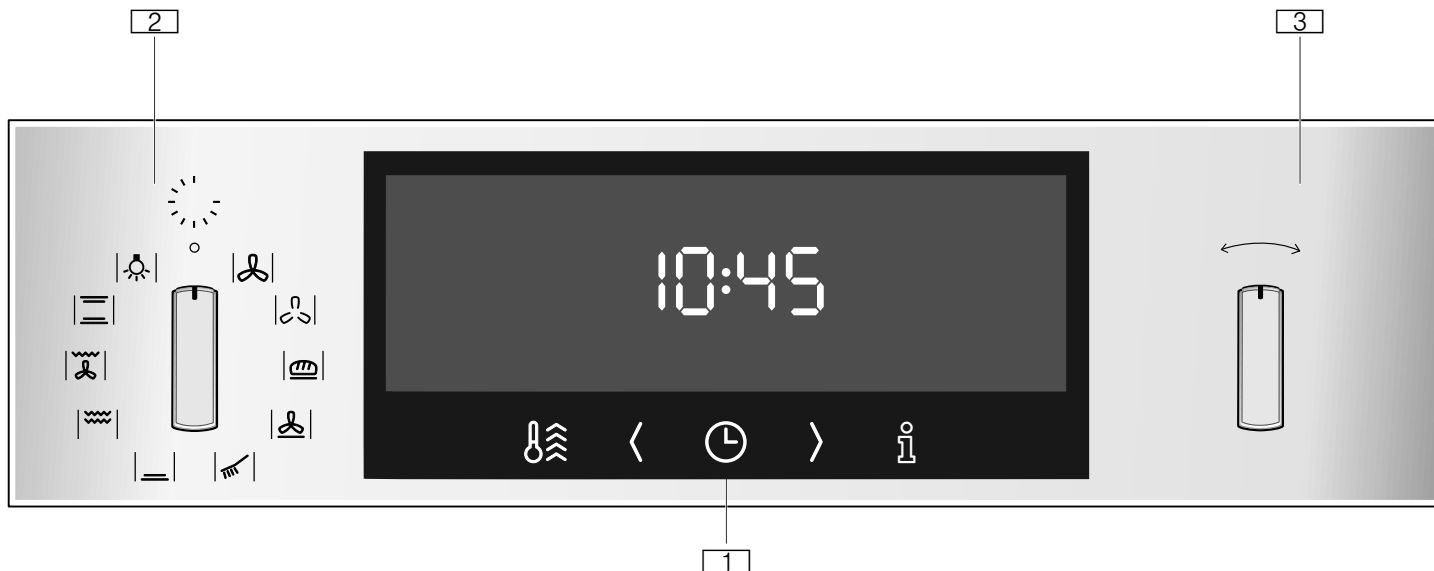


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

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

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



1 Taustiņi un displejs

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki, zem kuriem izvietoti sensori. Lai izvēlētos funkciju, tikai pieskarieties simbolam. Displejā tiek rādīti aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

2 Funkciju izvēles slēdzis

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmu un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var griezt no nulles pozīcijas uz kreiso un uz labo pusi.

3 Temperatūras izvēles slēdzis

Izmantojot temperatūras izvēles slēdzi, varat iestatīt karsēšanas režīma temperatūru vai izvēlēties citu funkciju iestatīšanu. Temperatūras izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusi. Tam nav nulles pozīcijas.

Norādījums: Dažu ierīču rokturslēdži ir iegremdējami. Lai iebīdītu vai izbīdītu rokturslēdzi, nospiediet to, kad tas ir nulles pozīcijā.

Taustiņi un displejs

Ar taustiņiem var iestatīt dažādas ierīces papildfunkcijas. Displejā redzamas attiecīgās vērtības.

Karsēšanas režīmi un funkcijas

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Šajā nodaļā sniegts vadības paneļa un vadības elementu izvietojuma pārskats.

Simbols	Nozīme	
	Laika funkcijas	Vairākkārt pieskaroties, tiek atlasīts pulkstenis , taimeris , ilgums un beigas .
	Mīnuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Informācija	Aktuālās temperatūras gatavošanas nodaļumā parādīšana.
	Pamatiestatījumi	Pamatiestatījumi, piemēram, bērnu drošības iestatīšana.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodaļuma ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.

Displejs

Displejā tiek rādīta gatavošanas nodaļuma temperatūra, ko iestata ar temperatūras izvēles slēdzi.

Turklāt varat skatīt arī laika funkciju iestatījumus. Priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik notiek. Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama priekšplānā.

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

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
CircuTherm karstais gaiss	30 - 200 °C	Cepšanai un gatavošanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodaļumā.

	CircoTherm saudzējošais režīms	125 - 200 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
	Maizes cepšana	180–240 °C	Tādas maizes, maiziņu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
	Picas gatavošanas līmenis	30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas	30 - 250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	Grilēšana, liels apjoms	30 - 275 °C	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai.
	Intensīva grilēšana	sākot no 275 °C: 	Zem grila sildelementa sakarst visa virsma.
	Grilēš. ar ventilatoru	30 - 250 °C	Putnu gaļas, veselas zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30 - 275 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Norādījums: Katram karsēšanas režīmam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var pārņemt vai attiecīgajā zonā mainīt.

Citas funkcijas

Jaunā cepeškrāsns nodrošina arī citas funkcijas, kas šajā nodaļā tiek īsi aprakstītas.

Funkcija	Lietojums
 Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana, ierīce netiek darbināta. Atvieglo, piemēram, gatavošanas nodalījuma tīrīšanu.
 Tīrīšanas funkcijas → "Tīrīšanas funkcija" 20. lappusē	EasyClean  tīra nelielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Pašattīrīšanās programma  tīra cepeškrāsni patstāvīgi.

Temperatūra

Gatavošanas nodalījuma temperatūru iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi. To arī izmanto, lai, piemēram, atlasītu grilēšanas un tīrīšanas režīmu. Iestatījumi ir redzami displejā.

Norādījumi

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam — ar 5 grādu soli.
- Ja ēdiens tiek gatavots ļoti augstā temperatūrā, pēc ilgāka laika ierīce nedaudz pazemina temperatūru.

Gatavošanas nodalījums

Dažādi elementi gatavošanas nodalījumā 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 turpināta.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums ierīces darbības laikā ir ieslēgts, kad izmantojat lielāko daļu karsēšanas režīmu un funkciju. Kad darbība tiek pabeigta, izmantojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums tiek izslēgts.

Pārslēdzot funkciju izvēles slēdzi gatavošanas nodalījuma apgaismojuma pozīcijā, varat ieslēgt apgaismojumu, nekarsējot ierīci. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrīšana.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators tiek ieslēgts un izslēgts pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšdaļu.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

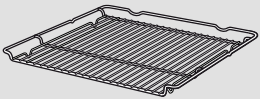
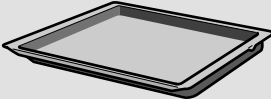
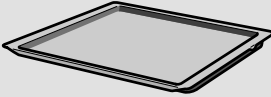
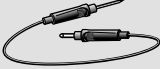
Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

Aprīkojums

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

Regulēšanas piederumi

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

	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 arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.
	Cepeša termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 16. lappusē

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

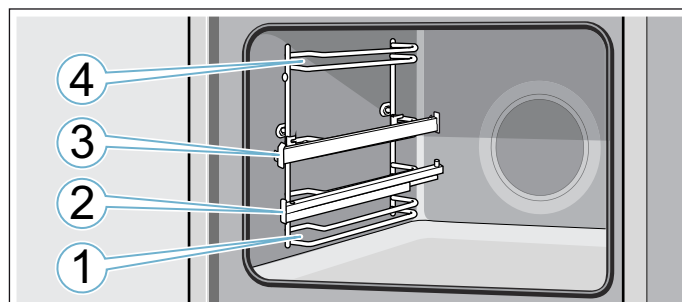
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē ierīces darbību. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodaļumā ir 4 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Atbilstoši ierīces tipam gatavošanas nodaļums ir aprīkots ar vienu vai vairākām vadotnēm vai vienu klipšu vadotni. Vadotnes ir stingri montētas un nav noņemamas. Izvilšanas klipšu vadotni vajadzības gadījumā var pievienot brīvajiem līmeņiem.

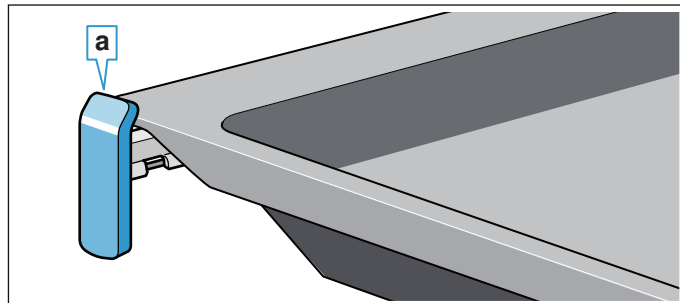


Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkt aptuveni līdz pusei. Ar vadotnēm piederumus var izvilkt tālāk uz āru.

Raugiet, lai piederums uz uzvelkamās vadotnes atrodas aiz mēlītes **a**.

Piemērs attēlā: universālā panna



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

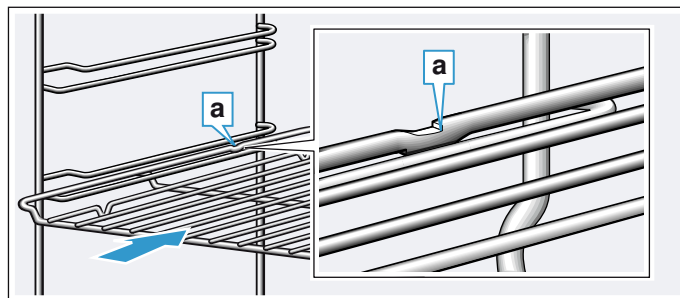
Norādījumi

- Raugiet, lai piederumus gatavošanas nodaļumā vienmēr ievietotu pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodaļumā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskaras.
- Izņemiet piederumus, ko neizmantojat gatavošanas laikā, no gatavošanas nodaļuma.
- Lai notīrītu statīvus, tos var izņemt no gatavošanas nodaļuma. → 22 lpp.

Nostiprināšanās funkcija

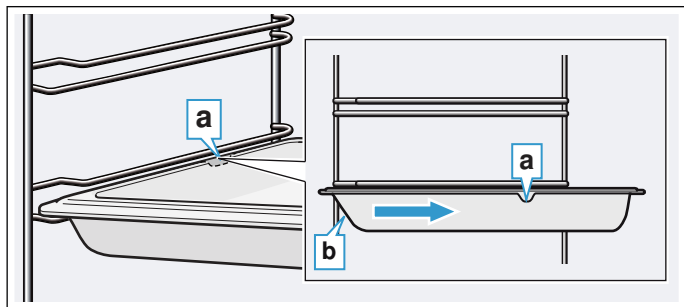
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

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



Ievietojot cepšanas paplāti, ievērojiet, lai aizmugurē **a** atrodas aizmugurējās malas. Ievietojot universālo pannu, slīpajai malai **b** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna.

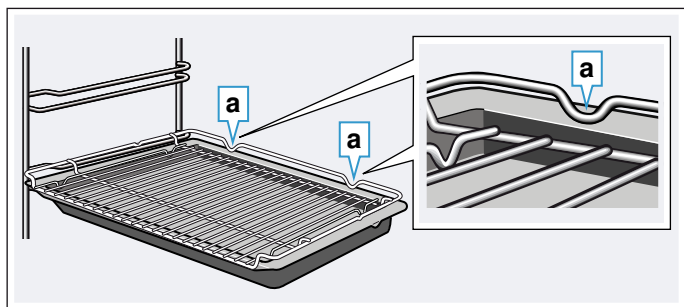


Piederumu kombinēšana

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

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

Piemērs attēlā: universālā panna.



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" 29. lappusē

Picas plāts
Grila plāts
Keramikas akmens plāksne
Stikla cepeštrauks, 5,1 litri
Stikla panna
ComfortFlex vadotne (1. līmenis)*
3 līmeņu virsējā vadotne*
* Šo piederumu var uzstādīt atsevišķās ierīcēs, pasūtot norādiet E Nr.

Piederums
Cepamais režģis
Cepamā plāts
Universālā panna
Cepamā plāts ar pretlipšanas pārklājumu
Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu
Sacepumu panna
Cepečkrāsns tvaicēšanas komplekts
Profesionālā panna
Profesionālās pannas vāks

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

Tiklīdz ierīce tiek pieslēgta elektrotīklam, displejā mirgo **12:00**.

Pulksteņa laika iestatīšana

Iestatiet aktuālo pulksteņa laiku ar taustiņu < vai >.

Pēc dažām sekundēm tiek pārņemts iestatītais pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika maiņa

1. Spiediet taustiņu ⊖, līdz nodziest simbols ⊕.
2. Mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu < vai >.
Pēc dažām sekundēm tiek pārņemts iestatītais pulksteņa laiks.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atliekas, piemēram, polistirola lodītes.
3. Pirms uzkaršēšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu un temperatūru.

Iestatījumi	
Karsēšanas veids	CircoTherm karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāla
Gatavošanas laiks	1 stunda

5. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
6. Pēc norādītā laika izslēdziet iekārtu.
7. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
8. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.

Piederumu tīrīšana

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

Ierīces lietošana

Jūs jau uzzinājat informāciju par vadības elementiem un to darbības veidu. Tālāk aprakstīts, kā iestatīt ierīci.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

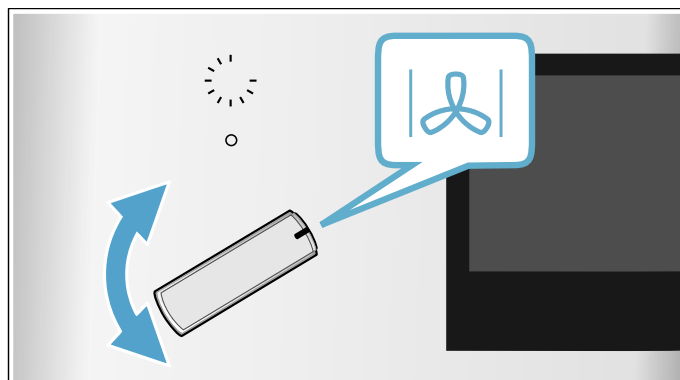
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

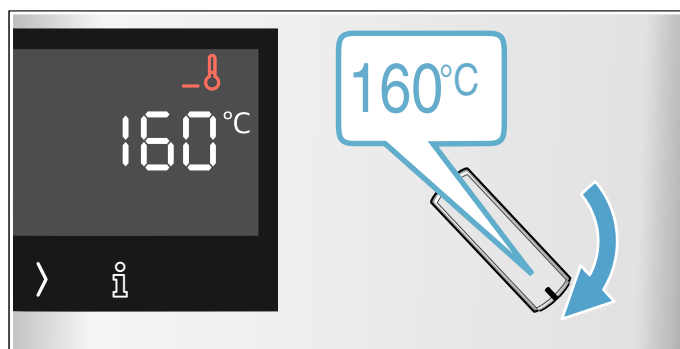
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

Piemērs attēlā: CircoTherm karstais gaiss  160 °C temperatūrā.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.



2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Norādījums: Ja temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, displejā mirgo . Izslēdziet ierīci, pagaidiet, līdz gatavošanas telpa ir atdzisisusi, un ieslēdziet ierīci vēlreiz.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 13. lappusē

Mainīšana

Ar attiecīgo izvēles slēdzi jebkurā laikā var mainīt karsēšanas režīmu un temperatūru.

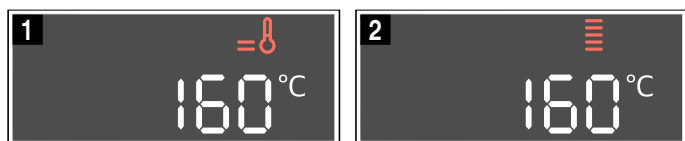
Ja maināt karsēšanas režīmu, temperatūra tiek mainīta uz attiecīgo noklusējuma vērtību.

Temperatūras rādījums

Simbols  displejā ir izgaismots tikmēr, kamēr ierīce uzkarst. Temperatūrai gatavošanas nodaļumā paaugstinoties, līnijas piepildās no apakšas uz augšu.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkaršēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodaļumā, ir tad, kad simbols  nodziest pirmo reizi.

- Ierīce silst (**1.** att.)
- Temperatūra sasniegta (**2.** att.)



Atlikušais siltums

Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras indikators uzrāda atlikušo siltumu gatavošanas nodaļumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo mazāks ir indikatora piepildījums.

Norādījumi

- Temperatūras indikatora piepildījums mainās tikai tad, ja ir ieslēgts tāds karsēšanas režīms, kam tiek iestatīta temperatūra. Piemēram, tīrīšanas režīma gadījumā viss indikators uzreiz jau ir piepildīts.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodaļumā.

Ātrā uzkaršēšana

Izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju, var saīsināt uzkaršēšanas ilgumu.

Piemērotie karsēšanas režīmi:

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Maizes cepšana
-  augšējā/apakšējā karsēšana

Izmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Lai ēdiens izceptos vienmērīgi, ievietojiet to gatavošanas nodaļumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir beigusies.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Pieskarities taustiņam . Displejā parādās simbols  un bultiņas  pildās no lejas uz augšu.

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karstēt.

Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un simbols  nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodaļumā.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
 Taimeris	Taimeris darbojas kā virtuves pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām un neietekmē ierīces darbību.
 Ilgums	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
 Beigu laiks	Ievadiet gatavošanas ilgumu un vēlamu beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai gatavošana būtu pabeigta vēlamajā laikā.
 Pulksteņa laiks	Laika iestatīšana, piemēram, pēc strāvas pārtraukuma vai pārejot no ziemas uz vasaras laiku.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu var priekšlaicīgi apturēt, spiežot taustiņu .

Norādījums: Signāla ilgumu var mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē

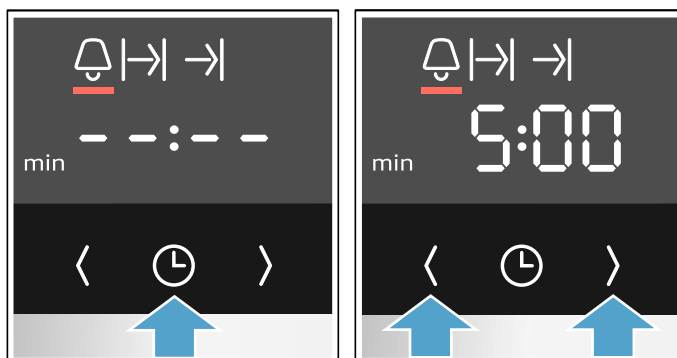
Norādījums: Kad iestata laika funkciju, laika intervāls palielinās, palielinoties laika funkcijas vērtībai. Piemērs: Ja ilgums nepārsniedz 1 stundu, to var iestatīt ar vienas minūtes soli; ja laika ilgums pārsniedz vienu stundu, to var iestatīt ar 5 minūšu soli.

Taimera iestatīšana

Taimeri var iestatīt neatkarīgi no tā, vai ierīce ir ieslēgta vai izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls, un var dzirdēt, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais laiks.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet gatavošanas laika funkciju. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, ierīce tiek automātiski izslēgta.

1. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
2. Ar taustiņu  un  iestatiet taimera ilgumu.
 - Taustiņš  ieteiktā vērtība 5 minūtes
 - Taustiņš  ieteiktā vērtība 10 minūtes



Iestatījums tiek lietots automātiski. Pēc dažām sekundēm tiek sākta taimera laika atskaite.

Norādījums: Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, atskan signāls. Lai izslēgtu taimerī, nospiediet taustiņu .

Ilguma iestatīšana

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

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
3. Ar taustiņu  un  iestatiet ilgumu.
 - Taustiņš  ieteiktā vērtība 10 minūtes
 - Taustiņš  ieteiktā vērtība 30 minūtes
 Iestatījums tiek lietots automātiski. Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēšanu. Displejā redzama laika atskaite.

Tiklīdz laiks ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbību.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kad beidzas gatavošanas laiks, varat pārcelt. Piemēram, varat ievietot ēdienu gatavošanas telpā no rīta un iestatīt, ka tas ir gatavs pusdienlaikā.

Norādījumi

- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesaboģātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēģts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

1. Ievietojiet ēdienus gatavošanas nodalījumā piemērotos traukos un aizveriet ierīces durvis.
2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
3. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
4. Ar taustiņu  un  iestatiet ilgumu.
5. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
6. Ar taustiņu  un  atlasiet beigu pulksteņa laiku. Pēc dažām sekundēm ierīce lieto iestatījumus. Displejā redzams beigu laiks. Kad ierīce tiek ieslēģta, displejā redzama laika atskaite.

Tiklīdz beigu laiks ir sasnieģts, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu.

Lai izslēģtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Pulksteņa laika iestatģšana

Pulksteņa laiku varat mainģt tikai tad, ja neviena cita laika funkcija nav aktģva un funkcģju slēģdis atrodas nulles pozģcijā.

1. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols  ir iezģmēģts.
2. Mainģt pulksteņa laiku ar taustiņu  vai . Pēc dažām sekundēm ierģce lieto iestatģto pulksteņa laiku.

Norādģjums: Pamatiestatģjumu sadaģā var iestatģt, vai ierģces displeģā tiek rāģģts pulksteņa laiks.

Iestatģjumu kontrole, maiģna vai dzģģšana

1. Spiediet taustiņu  tik ilgi, līdz simbols ir iezģmēģts.
2. Ja nepiecieģšams, mainģt iestatģjumu ar taustiņu  vai . Lai dzģģtu laika funkcģju, iestatģt . Iestatģjums tiek lietots automģģtiski.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Norādījumi

- Pamatiestatījumu sadaļā varat mainīt to, vai ir iespējams iestatīt bērnu drošības funkciju.
→ "Pamatiestatījumi" 15. lappusē
- Ja sildvirsmā ir savienota ar cepeškrāsni, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.

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.

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Displejā parādās  vai .
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
 -  = izslēgt
 -  = ieslēgt
3. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Pamatiestatījums tiek pārņemts.

Pārtraukšana

1. Turiet nospiestu taustiņu , līdz displejā nodziest simbols .
2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.

Tiklīdz ierīce ir izslēgta, atkal tiek aktivizēta automātiskā bērnu drošības funkcija.

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.

Lai iestatītu, ieslēgtu vai izslēgtu bērnu drošības funkciju, funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

Ieslēgšana

Taustiņu  spiediet tik ilgi, līdz displejā parādās simbols .

Izslēgšana

Turiet nospiestu taustiņu , līdz displejā nodziest simbols .

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Pamatiestatījums	Izvēle
 Automātiska bērnu drošības funkcija	 = nē*  = jā
 Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām	 = apm. 10 sekundes  = apm. 30 sekundes*  = apm. 2 minūtes
 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai	 = apmēram 3 sekundes*  = apmēram 6 sekundes  = apmēram 10 sekundes
 Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam	 = izslēgts  = ieslēgts*
 Displeja apgaismojuma spilgtums	 = tumšs  = vidējs*  = gaišs
 Pulksteņa laika rādījums	 = nerādīt pulksteņa laiku  = rādīt pulksteņa laiku*
 Bērnu drošības funkciju var ieslēgt	 = nē  = jā*  = jā, ar durvju fiksatoru**
 Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	 = nē  = jā*
 Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks	 = īss  = vidējs*  = garš  = ļoti garš
 Uzstādītas teleskopiskās vadotnes**	 = nē* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm)  = jā (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
 Ilgstoša siltuma uzturēšana pieejama	 = nē*  = jā
 Ūdens cietība**	 = mīkstināts  = mīksts (līdz 1,3 mmol/l)  = vidējs (1,3–2,5 mmol/l)  = ciets (2,5–3,8 mmol/l)  = ļoti ciets* (vairāk par 3,8 mmol/l)
 Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana	 = nē*  = jā

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

** Pieejams ne visiem ierīces tiem.

Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram,   .
 2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
 3. Pieskaroties taustiņam  vai , pārskatiet visus pamatiestatījumus un nepieciešamības gadījumā mainiet tos ar temperatūras izvēles slēdzi.
 4. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes.
- Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkārtoti mainīt jebkurā brīdī.

Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Tas mēra temperatūru pārtikas produkta iekšienē. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēšanas veidi

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

Piemērotie karsēšanas režīmi:

-  CircoTherm karstais gaiss
-  CircoTherm saudzējošais režīms
-  Picas cepšana
-  Grilēšana ar ventilatoru
-  augšējā/apakšējā karsēšana

Norādījums: Ja, iespraužot cepeša termometru, izvēlēts nepiemērots karsēšanas veids, atskan signāls.

Temperatūra

Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C. Vēlamo ēdiena iekšējo temperatūru varat iestatīt, izmantojot displeju.

Iespraudiet cepeša termometru produktā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.



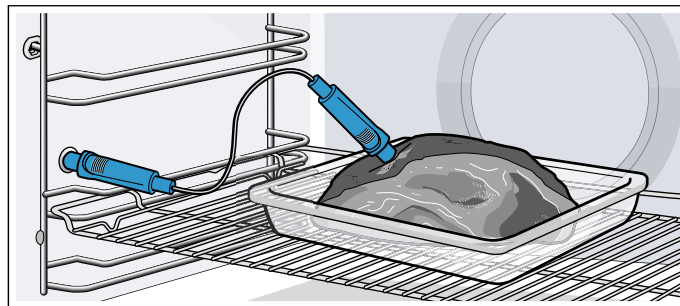
Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

Pievienojiet

Ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā. Raugiet, lai smailes gals būtu aptuveni gaļas gabala vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukiem vai kauliem.

Nolieciet gaļu, vēlams ievietotu traukā, režģa vidū.



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.

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.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

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

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 29. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkas kakls	85-90
Cūkgaļas fileja, vidēji cepta	62-70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72-80
Liellopa gaļa	
Liellopu fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45-52
Liellopa gaļas fileja vai vidēji cepts rostbifs	55-62
Liellopu fileja vai rostbifs, labi izcepts	65-75
Teļa gaļa	
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75-80
Teļa cepetis, plecs	75-80
Teļa stilbi	85-90
Jēra gaļa	
Vidēji lieli jēra stilbi	60-65
Jēra gurns, labi izcepts	70-80
Jēra muguras cepetis, vidēji cepts	55-60

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Ievietojot gatavošanas nodalījumā ēdienu ar cepeša termometru, varat veikt iestatīšanu.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

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

Uzmanību!

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

3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet piemērotu karsēšanas veidu. Displejā ir iezīmēts simbols  un parādās "—/— °C".

Norādījums: Kreisajā pusē ir redzama pašreizējā ēdiena iekšējā temperatūra gaļā, labajā pusē ir redzama iestatītā, piem., 15/75 °C. Ēdiena pašreizējā iekšējā temperatūra tiek rādīta, sākot no 10 °C.

4. Ar taustiņu < vai > iestatiet ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet gatavošanas telpas temperatūru.

Norādījums: Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītajai ēdiena iekšējai temperatūrai.

Uzmanību!

Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāk par 250 °C. Tā var sabojāt cepeša termometru.

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Tiklīdz tiek sasniegta ēdiena iestatītā iekšējā temperatūra, atskan signāls un ierīce automātiski pārtrauc darbību. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., 75/75 °C.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Izvelciet cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma ligzdas, izmantojot virtuves cimdus.

Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu < vai > varat jebkurā brīdī izmainīt iekšējo temperatūru. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas.

Lai pārtrauktu, ar virtuves dvieli izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gatavojamā produkta. Ierīce turpina karsēt bez iestatītās ēdiena iekšējās temperatūras.

Karsēšanas veidu un gatavošanas telpas temperatūru varat mainīt jebkurā laikā ar attiecīgo izvēles slēdzi. Iestatītā produkta iekšējā temperatūra saglabājas.



Brīvdienas režīms

Izmantojot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu virs 70 stundām. Ēdieni gatavošanas nodalījumā paliek silti, un jums nav jāieslēdz vai jāizslēdz ierīce.

Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana

Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 15. lappusē

Ierīce karsē, izmantojot augš./apakšējo karsēšanu. Temperatūru var iestatīt no 85 °C līdz 140 °C. Ilgumu var iestatīt ar pusstundas soli no 24 līdz 72 stundām.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet „Apakš. karsēšana” =.

Displejā ir redzams **SRb**.

2. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.

3. Ar taustiņu < un > iestatiet ilgumu.

Norādījums: Beigu laiku nevar pārcelt.

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.

Pabeidzot ilgstoša siltuma uzturēšanas ilgumu, ierīce pārtrauc sildīšanu.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mainīšana un atcelšana

Pēc palaišanas iestatījumus vairs nevar mainīt.

Ja vēlaties atcelt ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.



Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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



Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem 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 uzdziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Plastmasa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Krāsotas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.

Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpuse	
Emaljas virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums vai etiķūdens. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas švammī vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Uzmanību! Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus. Pēc tīrīšanas atstāriet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 20. lappusē Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, noņemiet, izmantojot citronskābi.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.
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.

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

Šai ierīcei ir pašattīrīšanās funkcija un EasyClean programma. Pašattīrīšanās funkcija ļauj iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu EasyClean, lai iztīrītu gatavošanas nodalījumu starp gatavošanas reizēm. Programma EasyClean vispirms atmiešņķē netīrumus. Pēc tam tos ir vieglāk notīrīt.

Pašattīrīšana

Tīrīt gatavošanas telpu darbības režīmā „Pašattīrīšanās funkcija”.

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.

Līmenis	Tīrīšanas apjoms	Laiks
1	viegls	apt. 1 stunda 15 minūtes
2	Vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīva	apm. 2 stundas

Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīrīšanas līmenim. Pietiek, ja gatavošanas nodalījumu tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Nepieciešamības gadījumā var tīrīt arī biežāk. Vienā tīrīšanas reizē tiek patērētas apm. 2,5-4,8 kilovatstundas.

Norādījumi

- Jūsu drošībai ierīces durvis automātiski nobloķējas, kad ir sasniegta noteikta temperatūra. Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšana simbols vairs nav redzams displejā.
- Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījuma apgaismojums netiek ieslēgts.



Brīdinājums

Apdegumu risks!

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



Brīdinājums

Bīstami veselībai!

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

Pirms tīrīšanas funkcijas

Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Izņemiet piederumus, traukus un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Lai uzzinātu, kā izņemt statīvus, skatiet attiecīgo nodaļu. → "Statīvs" 22. lappusē

Notīriet ierīces durvis un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu!



Brīdinājums

Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

Pašattīrīšanās funkcijas iestatīšana

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

Ilgums katram tīrīšanas līmenim ir iepriekš iestatīts, un to mainīt nav iespējams.

- Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas funkcijas .
- Displejā ir redzams simbols un tīrīšanas funkcijas. Pirmā tīrīšanas funkcija ir iezīmēta.
- Spiediet taustiņu > vai < tik ilgi, līdz simbols ir iezīmēts.

Displejā parādās uzraksts "PYRO".

- Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas līmeni.

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

Displejā tiek parādīts katra līmeņa ilgums.

Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīrīšanas funkcija. Displejā redzams ilgums.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc palaišanas ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā parādās simbols .

Beigt

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

Pēc tīrīšanas funkcijas

- Ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist.
- Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
- Ievietojiet atpakaļ statīvus vai izvilkšanas vadotnes. → "Statīvs" 22. lappusē

Norādījums: Lielu netīrumu dēļ uz emaljētajām virsmām var palikt balti nosēdumi. Tie ir pārpalikumi no pārtikas produktiem un ir nekaitīgi. Tie neietekmē ierīces darbību. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

EasyClean

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Tīrīšanas palīgprogrammas "EasyClean" iestatīšana

Norādījumi

- Tīrīšanas palīgprogrammu „EasyClean []” var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodaļums 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 nodaļuma.
2. 0,4 litros ūdens (neizmantojiet destilētu ūdeni) ielejiet vienu pilienu mazgāšanas līdzekļa un izlejiet maisījumu gatavošanas nodaļuma pamatnes vidū.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas funkcijas .
Displejā ir redzams simbols  un tīrīšanas funkcijas. Pirmā tīrīšanas funkcija ir iezīmēta.
4. Spiediet taustiņu > vai < tik ilgi, līdz simbols [] ir iezīmēts.
Displejā parādās uzraksts “EASY”.
5. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
Displejā parādās uzraksts “On”.

Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīrīšanas funkcija. Displejā redzama laika atskaite.

Norādījums: Tīrīšanas palīdzības laikā gatavošanas nodaļuma apgaismojums nedeg.

Ja pēc ieslēgšanas displejā mirgo simbols , gatavošanas nodaļums nav pilnīgi atdzisis. Izslēdziet iekārtu. Pagaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis, un ieslēdziet tīrīšanas palīdzību vēlreiz.

Tiklīdz tīrīšanas palīdzība beidzas, atskan signāls.

Pēc tīrīšanas

Gatavošanas nodaļumā esošais atlikušais ūdens jāsavāc iespējami ātri. Neatstājiet atlikušo ūdeni gatavošanas nodaļumā ilgāku laiku (piemēram, pa nakti). Ierīci nedrīkst lietot, ja gatavošanas nodaļums vēl ir mitrs vai slapjš.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gludās virsmas gatavošanas nodaļumā 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. Lai izslēgtu, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
5. Atveriet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī) un atstājiet atvērtas apmēram 1 stundu, lai nožūtu gatavošanas nodaļuma emaljētās virsmas. Varat arī veikt gatavošanas nodaļuma ātro žāvēšanu.

Gatavošanas nodaļuma ātrā žāvēšana

1. Pēc tīrīšanas palīgprogrammas beigām atveriet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī).
2. Palaidiet režīmu „CircoTherm karstais gaiss” ar 50 °C.
3. 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 nodaļums ir atdzisis.

Statīvs

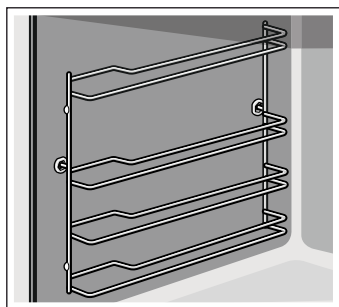
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsi, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Vadotņu izņemšana un ievietošana

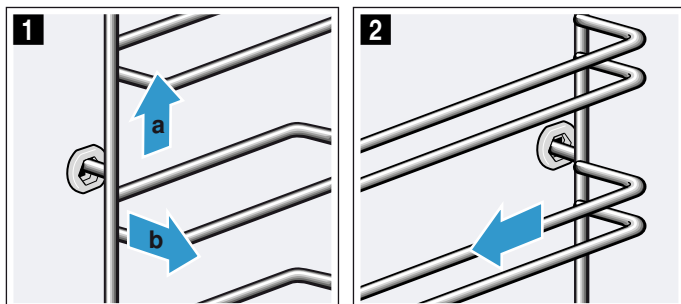
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana



1. Nedaudz paceliet vadotņu priekšējo daļu (a) un izņemiet tās no stiprinājumiem (b) (1. attēls).
2. Pēc tam pavelciet vadotnes uz priekšu un izņemiet tās (2. attēls).

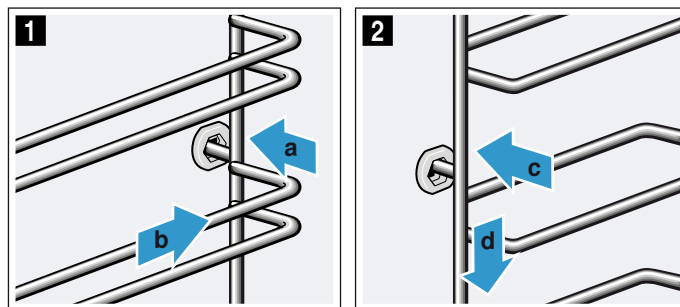


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Noturīgus netīrumus notīriet ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Abu vadotņu izliekumiem jābūt vērstiem 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).



Izbīdāmo sliežu izņemšana un ievietošana

Atkarībā no ierīces veida ierīcēm ar statīviem pamatiestatījums jānomaina uz "Teleskopiskās vadotnes: jā". Vairāk par to skatiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 15 lpp.

Nepieciešamības gadījumā visos līmeņos var uzstādīt izvelkamo ietvaru.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Ecolyse, izņemiet no gatavošanas telpas visu statīvu, kas paredzēts izbīdāmo sliežu iekāršanai un izņemšanai. Pastāv iespēja sabojāt Ecolyse pārklājumu.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar pirolīzi/pašattīrīšanos, pirms tīrīšanas izņemiet izbīdāmās slīdes no gatavošanas telpas. Izbīdāmās slīdes nav piemērotas pirolīzei.

Norādījumi

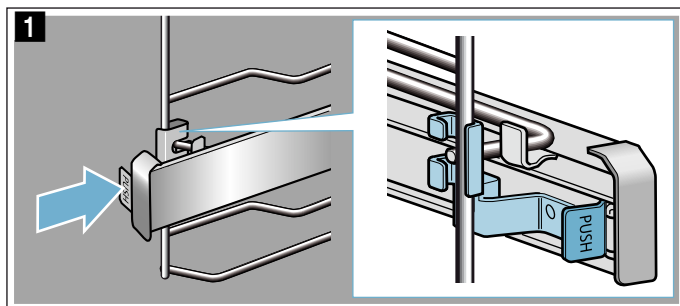
- Izmantojiet izbīdāmās slīdes tikai ar universālo pannu, cepamo plāti, režģi un piederumiem, kas tiek novietoti uz režģa. Jebkuri citi piederumi nav piemēroti.
- Izbīdāmās slīdes nav piemērotas ierīcēm ar mikroviļņu režīmu.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

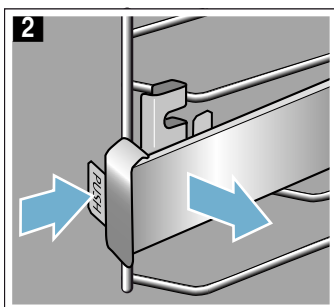
Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Izbīdāmo sliežu izņemšana

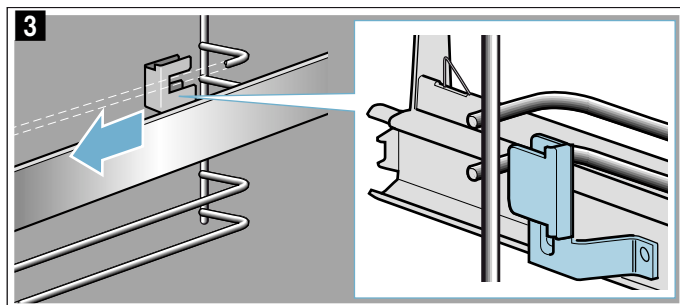
1. Aiz sliedēm nospiediet uz "PUSH" un virziet sliedes uz aizmuguri (att. **1**).



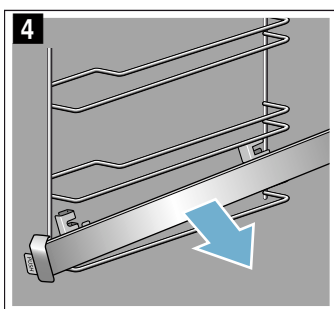
2. Turiet nospiestu "PUSH" un izbīdiet sliedes uz āru (att. **2**).



3. Pavelciet sliedes uz priekšu, līdz stiprinājumi aizmugurē ir izņemti (att. **3**).



4. Izbīdāmo sliežu atvienošana (att. **4**)

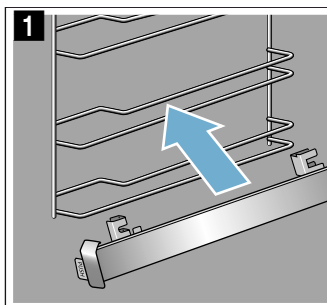


Notīriet izbīdāmās sliedes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Noturīgus netīrumus notīriet ar suku.

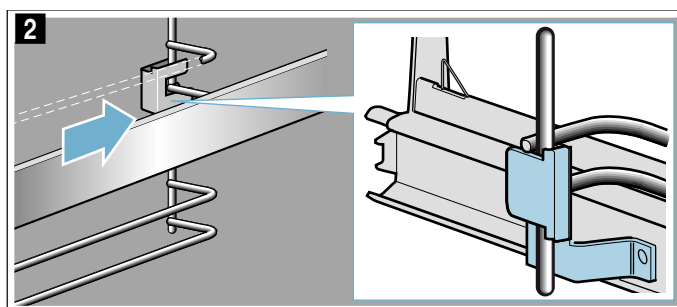
Izbīdāmo sliežu ievietošana

Katra sliede iederas tikai labajā vai kreisajā pusē. Ievietojot raugieties, vai tās var izvilkt uz priekšu.

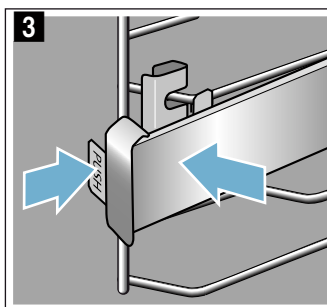
1. Slidei jābūt ievietotai starp abiem stieņiem (att. **1**).



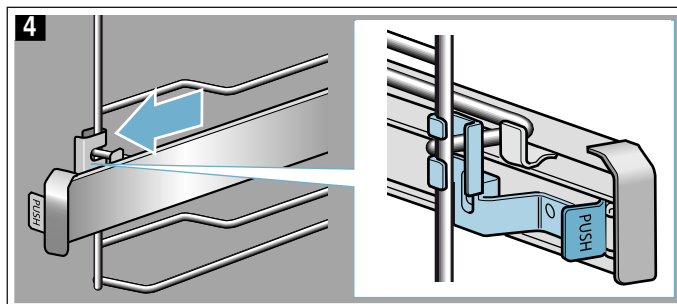
2. Ievietojiet stiprinājumu starp apakšējo un augšējo stieni (att. **2**).



3. Nospiediet "PUSH" un bīdiet sliedi uz iekšu, lai stiprinājums atrastos starp abiem stieņiem (att. **3**).



4. Atlaidiet "PUSH", stiprinājums tiek nofiksēts (att. **4**). Pēc tam izvelciet sliedi līdz galam un iebīdiet atpakaļ.



Ierīces durvis

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

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

Lai notīrītu durvju stikla plāksnes, ierīces durvis var izņemt.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

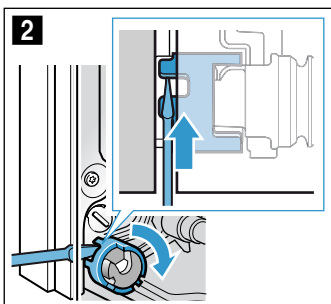
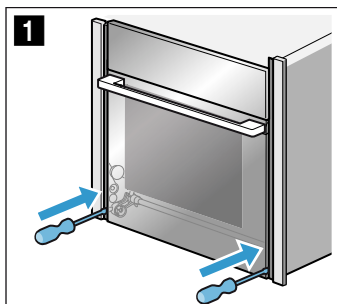
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

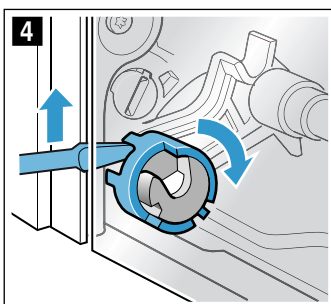
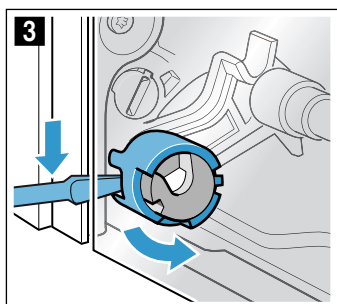
Ierīces durvju izņemšana

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

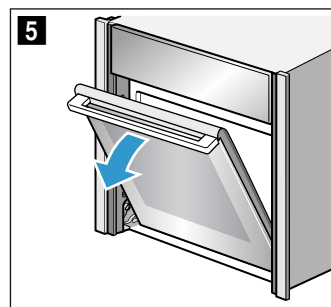
Padoms: Lai labāk redzētu durvju fiksatoru, apgaismojiet spraugu ar kabatas lukturi.



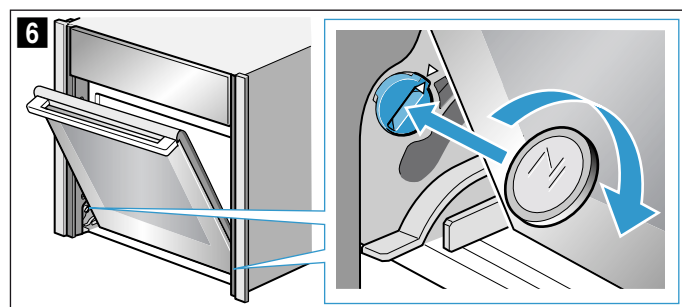
Durvju fiksators aizvērts (attēls **3**)
Durvju fiksators atvērts (attēls **4**)



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

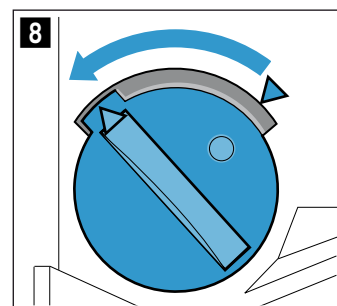
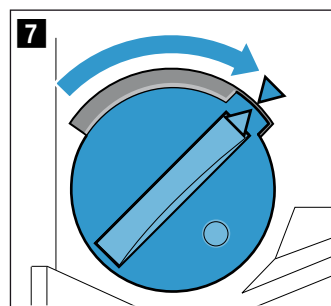


3. Ar monētu pagrieziet abus aizturus ierīces iekšējās apakšējās daļas kreisajā un labajā pusē līdz atdurei. Kreisais aizturis: grieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā. Labais aizturis: grieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam. Bultiņas ir vērstas viena pret otru un var sajukt, kā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



Kreisais aizturis nofiksēts (attēls **7**)

Kreisais aizturis atbrīvots (attēls **8**)

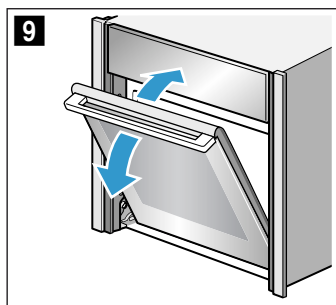


4. Kustiniet ierīces durvis uz augšu un uz leju, līdz dzirdams kluss klikšķis (attēls **9**). Ierīces durvis ir aiztura pozīcijā. Tās var tikai nedaudz pakustināt.

Uzmanību!

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

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



⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

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

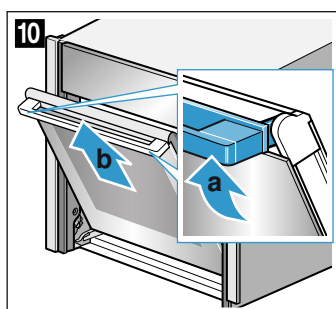
5. Satveriet ierīces durvju kreiso un labo malu ar abām rokām un nedaudz pagriežiet durvju rokturi uz augšu **a**, līdz ierīces durvis var izcelt ārā **b**. (attēls **10**).

⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

Ierīces durvju nokrišanas risks.

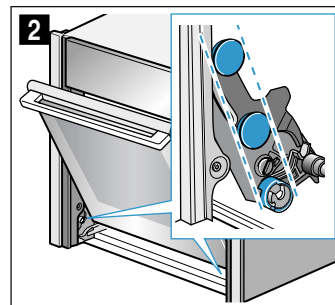
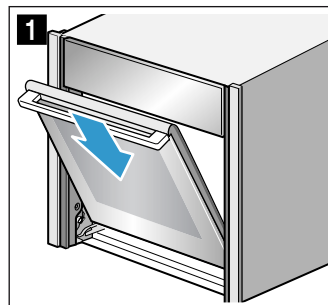
Ierīces durvis sver 7–10 kg. Rīkojieties ar tām uzmanīgi.



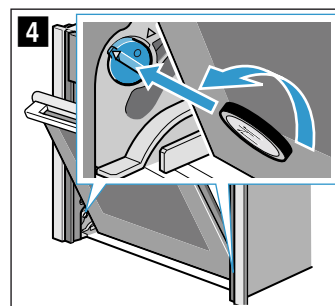
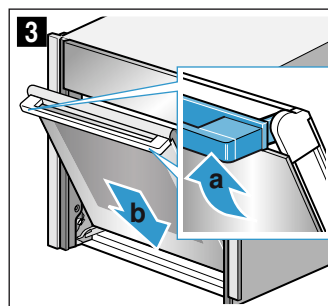
6. Novietojiet ierīces durvis uz līdzenas, mīksta un tīras pamatnes.

Ierīces durvju ielikšana

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



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



Kreisais aizturis: griežiet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.

Labais aizturis: griežiet pulksteņa rādītāju kustības virzienā.

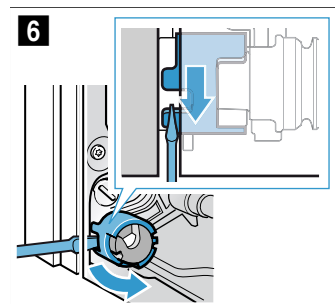
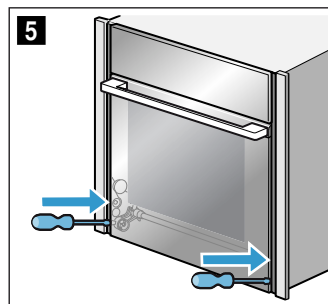
4. Paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk, līdz dzirdams kluss klikšķis. Aizveriet ierīces durvis.

⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks neaizvērtu durvju fiksatoru dēļ!

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

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



Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

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

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

⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

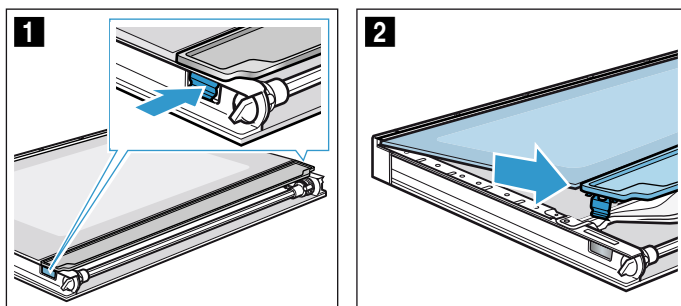
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

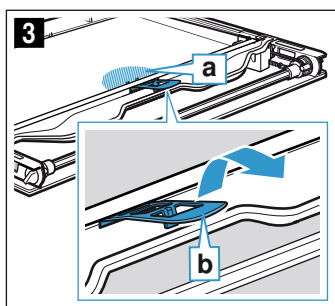
Izņemšana

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

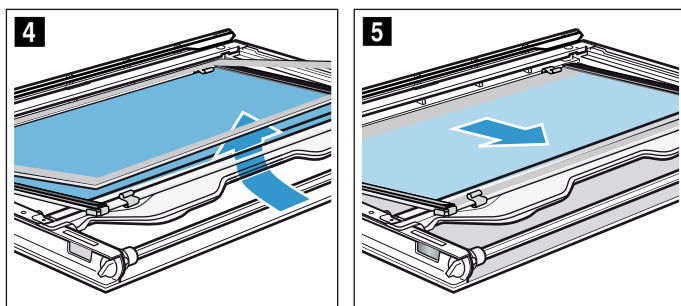
1. Izņemiet ierīces durvis.
2. Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīksta un tīras pamatnes.
3. Spiediet ierīces durvju ārējā kreisajā un labajā pusē, līdz iekšējā stikla plāksne abās pusēs tiek atbrīvota no fiksatoriem (attēls 1).
4. Uzmanīgi paceliet iekšējo stikla plāksni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



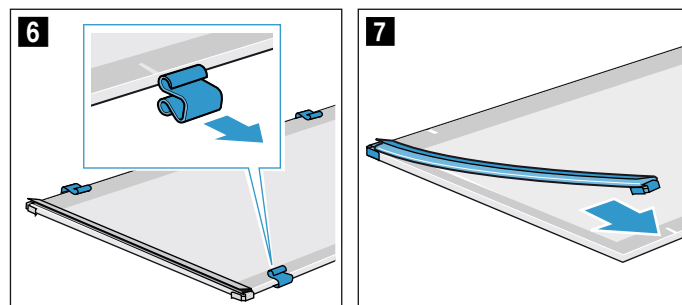
5. Spiediet stikla starpplāksni zonā **a** uz leju, uzmanīgi paceliet turētāju **b**, līdz to var izņemt (attēls 3).



6. Paceliet pirmo un otro stikla starpplāksni no apakšas (attēls 4) un izņemiet bultiņas virzienā (attēls 5).



7. Ja nepieciešams, noņemiet atdalītājus (attēls 6) un blīvējumus (attēls 7), lai tos notīrītu.



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

⚠ Brīdinājums

Savainojumu risks!

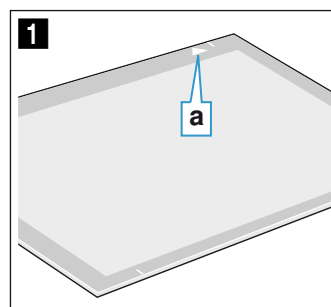
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

9. Nožāvējiet durvju stikla plāksnes un ievietojiet atpakaļ.

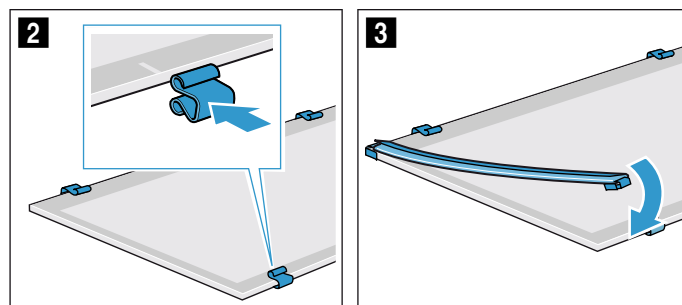
Ievietošana

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

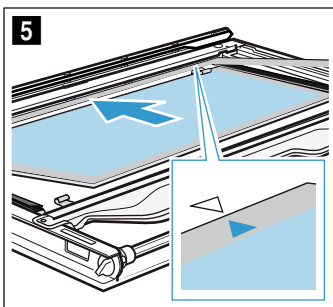
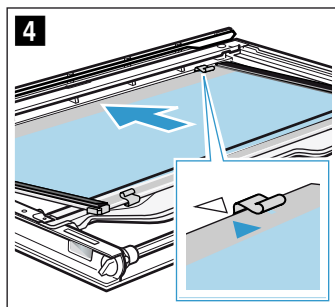
1. Novietojiet stikla starpplāksni tā, lai bultiņa **a** būtu vērsta uz augšu pa labi (attēls 1).



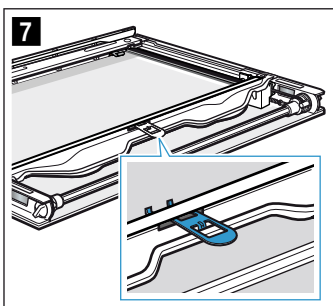
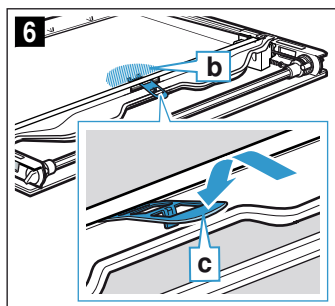
2. Pārbaudiet 4 atdalītāju un 2 blīvējumu novietojumu pie stikla starpplāksnes.
 - Novietojiet atdalītājus katras līnijas vidū (attēls 2).
 - Piestipriniet blīvējumus pie stūriem (attēls 3).



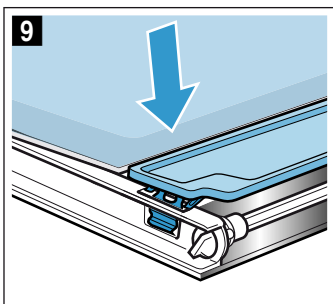
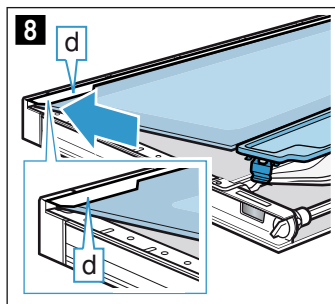
3. Ievietojiet stikla starplāksni ar blīvējumiem un atdalītājiem. Bultiņai uz stikla starplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja (attēls **4**).
4. Ievietojiet otru stikla starplāksni bez blīvējumiem un atdalītājiem un bīdiet to bultiņas virzienā, līdz tā tiek iebīdīta rāmī. Bultiņai uz stikla starplāksnes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



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



6. Ievietojiet iekšējo stikla plāksni slīpi uz aizmuguri turētājslēdē **d** (attēls **8**).
7. Piespiediet iekšējo stikla plāksni no augšas, līdz tā tiek nofiksēta (**9.** attēls).



? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, skatiet padomus un norādījumus par gatavošanu lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 29. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā mirgo h .	Ierīce nav pietiekami atdzisusi.	Izslēdziet ierīci, ļaujiet tai atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna.
Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg simbols  .	Ir ieslēgta bērnu drošības funkcija.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz displejā nodziest simbols  . Ierīci var iestatīt. Bērnu drošību var iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg simbols  .	Durvis ir nobloķētas ar bērnu drošības funkciju.	Turiet nospiestu taustiņu  , līdz displejā nodziest simbols  . Ierīci var iestatīt. Bērnu drošību ar durvju bloķēšanu var iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg simbols  .	Ierīces durvis ir nobloķētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Nogaidiet, līdz gatavošanas telpa ir atdzisusi un ir nodziestis simbols  .
Ierīce nekarsē. Displejā parādās uzraksts „DEMO”.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un apmēram 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu, pamatiestatījumu sadaļā iestatot  13 vai vērtību  . → "Pamatiestatījumi" 15. lappusē

⚠ 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 kontaktakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums ar "E", piemēram, **E05-32**, pieskarieties taustiņam ⌚. Kļūdas ziņojums tiek atiestatīts. Ja nepieciešams, no jauna iestatiet pulksteņa laiku.

Ja tas ir vienreizējs traucējums, varat turpināt ierīces lietošanu kā parasti. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu un ierīces izstrādājuma numuru (E nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 29. lappusē

Maksimālais darbības režīma ilgums

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

Tas, kad tiek sasniegts maksimālais darbības ilgums, atkarīgs no dažādiem ierīces iestatījumiem.

Sasniegts maksimālais darbības ilgums

Displejā redzams **FB**.

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Ja nepieciešams, var veikt jaunus iestatījumus.

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

Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 25 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Turiet halogēno spuldzi, izmantojot sausu drānu. Tādējādi tiek pagarināts spuldzes darbmužs. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

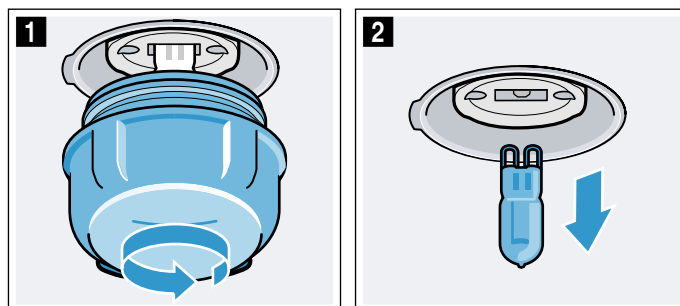
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

1. Lai izvairītos no bojājumiem, ieklājiet atdzisušā gatavošanas telpā trauku dvieli.
2. Izskrūvējiet stikla kupolu, griežot to pa kreisi (**1** attēls).
3. Izvelciet spuldzi – negrieziet to (**2** attēls). Ievietojiet jaunu spuldzi, ievērojot tapiņu pozīciju. Cieši iespiediet spuldzi.



4. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvgredzenu atpakaļ.
5. Izņemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.



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 klientu apkalpošanas dienestam, norādiet izstrādājuma numuru (E Nr.) un rūpnīcas sērijas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem ir piestiprināta ierīces grīdā, un to var redzēt, atverot ierīces durvis.

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 telpā var veidoties liels daudzums ūdens tvaika.

Ierīce ir enerģiju taupoša un darbības laikā izdala tikai nelielu siltumu. Augstās temperatūras atšķirības starp ierīces iekštelpu un ārpusi dēļ, uz durvīm, vadības lauka vai uz blakus mēbeļu virsmām var izveidoties kondensāts. Tā ir ierasta fizikāla parādība. Izmantojot iepriekšējo karsēšanu vai uzmanīgi atverot durvis, iespējams izvairīties no kondensāta veidošanās.

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādīti optimālie karsēšanas režīmi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās iestatījumu vērtības. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Norādījums: Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpuses, bet nav izcepies pilnīgi.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļā. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāni pirms cepšanas, norādītais cepšanas laiks samazinās tikai par dažām minūtēm.

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

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju skatiet ieteikumos, kas sniegti aiz iestatījumu tabulas.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas un sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

Karsēšanas režīms CircoTherm saudzējošais režīms

CircoTherm saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodaļā. 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 karsēšanas režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "CircoTherm saudzējošais režīms" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.

Cepšana vienā līmenī

Kad cepat vienā līmenī, izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

- Augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa: 2. līmenis
- Zems ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens: 3. līmenis

Cepšanai vairākos līmeņos

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

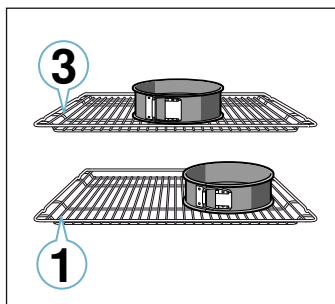
Cepšana divos līmeņos:

- Universālā panna: 3. līmenis
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz režģiem
Pirmais režģis: 3. līmenis
Otrais režģis: 1. līmenis

Cepšana trīs līmeņos:

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

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



Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Vienkārīga biskvīta kūka	Apļa/taisnstūra veidne	2	☼	140-150	75-90
Vienkārīga biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apļa/taisnstūra veidne	3+1	☼	140-150	70-85
Biskvīta kūkas, maigas	Apļa/taisnstūra veidne	2	☼☼	150-170	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3	☼☼☼	160-180	20-30
* Iepriekš uzkaršējiet					

Piederumi

Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus. Tie ir optimāli piemēroti gatavošanas telpai un darba režīmiem.

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 10. lappusē

Cepampapīrs

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

Cepumi un kūkas

Ierīcē pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

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

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

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties.

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Maize un smalkmaizītes

Uzmanību!

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

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

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā gan cepšanai uz cepamās plāts, gan cepšanai taisnstūra veidnē.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80
Pīrāgs	Pīrāga veidne	3	☞	190-210	25-45
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	☞	150-160	25-35
Rauga mīklas kūkss	Kēksu veidne	2	≡	150-170	50-70
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	☞	160-170	30-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	≡	150-160*	30-40
* Iepriekš uzkaršējiet					

Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Biskvīta kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	3	≡	160-180	20-45
Biskvīta kūkas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	140-160	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	2	≡	170-190	30-45
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	160-170	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2	≡	160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3	≡	160-180	15-20
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	180-200	30-55
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	150-170	40-65
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepamā plāts	2	≡	160-170	35-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☞	180-200*	10-15
Strūdele, salda	Universālā panna	2	≡	190-200	45-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3	☞	200-220*	35-45
* Iepriekš uzkaršējiet					

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2	≡	170-190	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plātis	3+1	☞	160-170*	20-45
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	☞	150-170	20-30
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	☞	170-190*	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	170-190*	25-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	☞	170-190*	25-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	≡	190-210	35-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	190-210	35-45
* Iepriekš uzkaršējiet					
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					

Plāceņi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	≡	140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌘	140-150**	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌘	130-140**	35-55
Apaļie cepumi	Cepamā plāts	3	≡	140-160	15-25
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌘	140-160	15-25
Apaļie cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌘	140-160	15-25
Bezē	Cepamā plāts	3	⌘	80-90*	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌘	90-100*	100-150
Mandeļu cepumi	Cepamā plāts	3	⌘	90-110	20-30
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌘	90-110	20-35
Mandeļu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌘	90-110	30-40
* Iepriekš uzkarsējiet					
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju					

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Darbība	Temperatū- ra °C	Gatavo- šanas laiks (min.)
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	210-220*	10-15
					180-190*	40-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
Pitas maize	Universālā panna	3		-	220-240	20-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3		-	150-160*	25-35
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		-	150-170*	15-25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		-	180-200	20-30
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		-	200-220	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		-	220-240	15-25
* Iepriekš uzkarsējiet						

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3	⌘	190-210	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌘	180-200	30-40
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2	⌘	250-270*	8-13
Atdzesēta pica	Režģis	3	⌘	190-210	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2	⌘	190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + + režģis	3+1	≡	190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	3	⌘	180-200	20-25
* Iepriekš uzkarsējiet					

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + + režģis	3+1		190-210	25-30
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	15-20
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	2		190-210	25-35
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	65-75
Pīrādziņi ar tunci	Universālā panna	2		180-200	35-50
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50
* Iepriekš uzkarsējiet					

Cepšanas ieteikumi

Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs neliņ pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs.
Konditorejas izstrādājums sakrīt.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādījumus.
Konditorejas izstrādājums vidū ir biežāks nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu 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 ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse — pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse — pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	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 atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes.	Ļaujiet konditorejas izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tas joprojām neatdalās, uzmanīgi atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājiet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Sacepumi un apcepti ēdieni

Ierīcē pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti sacepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Sacepumu gatavošanas stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un no sacepuma augstuma.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2	≡	200-220	30-60
Sacepums, saldo	Sacepumu veidne	2	≡	170-190	40-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2	⌘	150-170	60-80
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1	⌘	150-160	65-80

Gaļa, putnu gaļa un zivs

Ierīcē pieejami dažādi karsēšanas režīmi, kas piemēroti gaļas, putnu gaļas un zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti dažādu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Cepšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir īpaši piemērota, gatavojot lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Uzlieciet universālajai pannai režģi un kopā ar to ievietojiet norādītajā līmenī. Uzmaniet, lai režģis uz universālās pannas būtu uzlikts precīzi.

→ "Aprikojums" 10. lappusē

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz ½ litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

Bīdīnājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis ir slapjš vai auksts, stikls var saplīst.

Bīdīnājums – Applaucēšanās risks!

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

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas telpai.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenis
- Universālā panna: 3. līmenis

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

Trauks bez vāka

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Novietojiet veidni uz režģa. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugiet, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Novietojiet trauku uz režģa.

Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Lai to panāktu, izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Grilēšana

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

Novietojiet grilējamo pārtiku tieši uz režģa. Papildus ievietojiet universālo pannu vismaz vienu līmeni zemāk, ar slīpo malu pret ierīces 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 produktus novietojiet tieši uz režģa.

Apgroziet grilējamo ēdienu ar grila knaiblēm. Ja iedurat gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Apsāliet gaļu 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

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tajā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamiem karsēšanas režīmiem un cita informācija.
→ "Cepeša termometrs" 16. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulās norādītās iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu gaļas vai putnu gaļas produktu un zivju ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst piedāvātajām svara vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgriežiet gaļu vai putnu gaļu un zivi pēc apmēram ½–⅔ no norādītā laika.

Putnu gaļa

Gatavojot pili vai zosi, iegrieziet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.

Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgriežiet uz otru pusi.

Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nelielu šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1-2 cm šķidruma.

Ja apgriežat uz otru pusi putnu gaļu, raugiet, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas laiks (min.)	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Cālis, 1,3 kg	Trauki bez vāka	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauki bez vāka	3		220-230	30-35
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	3		190-210	20-25
Pīle, 2 kg	Trauki bez vāka	2		180-200	90-110
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Trauki bez vāka	3		210-230	35-40
				<i>int</i>	3-5
Zoss, 3 kg	Trauki bez vāka	2		140	130-140
				160	50-60
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Trauki ar vāku	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Jauns tītars, 2,5 kg	Trauki bez vāka	2		180-200	75-90

Gaļa

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

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

Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriežat cepeti, raugiet, 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 un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz traukā.

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

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

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

Pirms sautēšanas apcepiet gaļu, ja nepieciešams. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

Zivs

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

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

Sautējot ielejiet traukā divas līdz trīs ēdamkarotes šķidruma un nelielu citronu sulas vai etiķa.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauki ar vāku	2	≡	240-260	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	180-200	80-100

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	-	160-170	150-160
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	1	130-140	135-145
			⌘	2	190-200	25-30
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Trauki ar vāku	2	⌘	-	190-200***	100-110
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4	≡	-	190**	20-25
Liellopu gaļas fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis + universālā pannā	3	≡	-	210-220**	40-50****
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki ar vāku	2	⌘	-	200-220*****	130-150
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis + universālā pannā	3	⌘	-	200-220	60-70****
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4	≡	-	190****	25-30
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	-	160-180	140-160
Teļa stilbs, 1,5 kg	Trauki ar vāku	2	⌘	-	200-220	125-140
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	-	170-190***	70-80
Jēra mugura ar kauliem, vidēji cepta, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	-	180-190***	45-55
Grilētas desiņas	Režģis	3	≡	-	190	15-20
Viltotais zaķis, 1 kg	Trauki bez vāka	2	⌘	-	170-180	70-80

* Iepriekš uzkaršējiet

** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

*** Bez apgrīšanas

**** Apgrieziet pēc 1/2 - 2/3 gatavošanas laika

***** Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

Zivs

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2	⌘	160-180***	20-30
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2	⌘	170-190***	30-40
Zivs fileja, zivs steiks, grilēts, 2-3 cm biezs	Režģis	4	≡	190**	10-20
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauki ar vāku	2	⌘	170-190	40-50
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauki ar vāku	2	⌘	180-210	55-65
Zivs fileja, sautēta, bez panējuma, 2-3 cm bieža	Trauki ar vāku	2	⌘	170-190	35-45

* Iepriekš uzkaršējiet

** Ievietojiet universālo pannu 2. līmenī

*** Novietojiet universālo pannu ar grilēšanas pannu zem restēm

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 pādeģusi.	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 pādeģ.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Dārzeni un piedevas

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Šeit sniegti norādījumi par grilēšanai paredzētu dārzeni, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Grilēti dārzeni	Universālā panna	4		<i>int</i>	10-15
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	45-60
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, frī kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, cepti rīvīti kartupeļi	Universālā panna	3		200-220	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	30-40

Deserti

Ar šo ierīci varat mājās pagatavot suflē un jogurtu.

Suflē

Suflē varat arī gatavot ūdens peldē universālajā pannā. Ievietojiet universālo pannu 2. līmenī.

Jogurts

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas telpai jābūt tukšai.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Jogurts	Porciju veidnes	-		40-45	8-9h
Suflē porciju veidnēs	Porciju veidnes	2		160-180	35-45

Akrilamīds pārtikas produktos

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

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

Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lielī, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Plāceņi	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 plāts cepiet apmēram 400–600 g, lai frī kartupeļi neizžūtu un būtu kraukšķīgi.

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 nemizotus augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos viena uz otras.

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

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

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

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

Tabulē atradīsiet iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs 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 ir norādīti iestatījumu veidi.

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

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	1–2 režģi		80	4-8
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	1–2 režģi		80	4-7
Sēnes šķēlītēs	1–2 režģi		80	5-8
Garšaugi, notīrīti	1–2 režģi		60	2-5

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

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

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Atkarībā no veida nomizojiet augļus vai dārzeņus, izņemiet serdes un sasmalciniet gabaliņos, pēc tam lieciet burkā, atstājot brīvus apmēram 2 cm līdz augšējai malai.

Augļi: augļus lieciet burkā un pārlejiet ar karstu, noputotu cukura sīrupu (apmēram 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.

Dārzeni: dārzenus lieciet burkā 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. Ievietojiet traukus universālajā pannā tā, lai tie cits citam nepieskartos. Ielejiet 500 ml karsta ūdens (apmēram 80 °C) universālajā pannā. Iestatiet, kā minēts tabulā.

Karsēšanas pabeigšana

Augļi: pēc neilga laika burkā ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Izslēdziet ierīci, tiklīdz visās burkā ir radušies burbulīši. Pēc norādītā pēckarsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeni: pēc neilga laika burkā ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Tiklīdz konservēšanas traukos rodas burbulīši, samaziniet temperatūru līdz

120 °C un turpiniet karsēt slēgtā gatavošanas telpā, kā norādīts tabulā. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci un dažas minūtes paturiet sildīties, kā norādīts tabulā.

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Dārzeni, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	Līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	120	Pēc uzvārīšanās: 30-40
				3.	-	Inertais siltums: 30
Dārzeni, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	Līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	Līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 35
Augļi ar sēkliņām, piem., āboli, zemenes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	Līdz uzvārīšanās brīdim: 30-40
				2.	-	Inertais siltums: 25

Mīklas raudzēšana

Rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst. Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis.

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā atrodamās norādes pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

Mīklas raudzēšana

Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā un novietojiet bļodu uz režģa. Iestatiet, kā norādīts tabulā.

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

Lietošanas laikā rodas kondensāts, un durvju stikls aizvīst. Pēc uzraudzēšanas izslaukiet gatavošanas telpu. Izšķīdiniet kaļķa nogulsnes ar etiķūdeni un noslaukiet ar tīrā ūdenī samērcētu drānu.

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

Ja vēlaties iepriekš uzkarstēt, izstrādājumu raudzēšana jāveic siltā vietā ārpus ierīces.

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2		1.	35-40	25-30
	Cepamā plāts	2		2.	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2		1.	35-40	60-75
	Karstumizturīgi trauki	2		2.	35-40	45-60

Atkausēšana

Piemērots dziļi sasaldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī. Nav piemērots krēma vai putukrējuma tortēm.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

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 sāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

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

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

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

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Maize, vispārīgi	Cepamā plāts	2		50	40-70
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	2		50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	2		60	60-75

Siltuma saglabāšana

Jau gatavus ēdienu ar augšējo/apakšējo karsēšanu varat uzturēt siltus 70 °C temperatūrā. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

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

Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

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

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

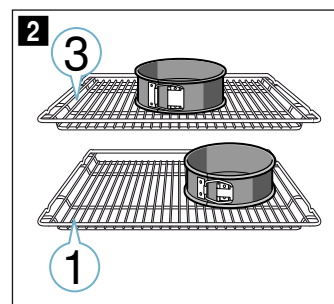
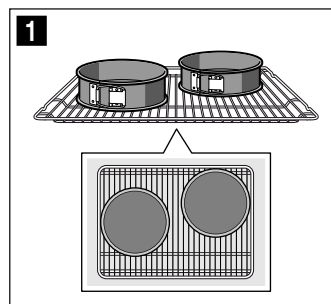
- Universālā panna: 3. līmenī
Cepšanas paplāte: 1. līmenis.
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis.
Otrais režģis: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

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

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (1. att.)
- Divos līmeņos (2. att.)



Norādījumi

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

Grilēšana

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	≡	140-150*	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	⌒	140-150*	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	140-150*	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌒	130-140*	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	≡	150*	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	⌒	150*	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	140*	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌒	140*	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	⌒	160-170	30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	2 x saliekamās veidnes Ø 26 cm	3+1	⌒	150-160**	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2	⌒	160-170	70-90
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	1	≡	190-210	70-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1	⌒	160-180	70-90
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					

Grilēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Apceptas tostermaizes*	Režģis	4	⋈	190	5-6
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**	Režģis	4	⋈	190	25-30
* Iepriekš neuzkaršējiet					
** Pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet uz otru pusi					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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

9001405544
980626
lv