



IEBŪVĒJAMA CEPEŠKRĀSNS

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

B57CR25.0

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	4
	Svarīgi drošības norādījumi	5
	Vispārīgi	5
	Halogēnspuldze	6
	Cepeša termometrs	6
	Tīršanas funkcija	6
	Bojājumu iemesli	7
	Vispārīgi	7
	Vides aizsardzība	7
	Enerģijas taupīšana	7
	Videi nekaitīga utilizācija	8
	Ierīces apraksts	9
	Vadības panelis	9
	Vadības sistēmas elementi	9
	Galvenā izvēlne	10
	Karsēšanas režīmu izvēlne	10
	Gatavošanas nodalījuma funkcijas	11
	Aprīkojums	11
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	11
	Piederumu ievietošana	11
	Piederumu kombinēšana	12
	Papildpiederumi	12
	Pirms pirmās lietošanas reizes	13
	Pirmā lietošanas reize	13
	Gatavošanas nodalījuma tīršana	13
	Piederumu tīršana	13
	Ierīces lietošana	14
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	14
	Darbības režīma iestatīšana un palaišana	14
	Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	14
	Ātrā ierīces uzkaršana	15
	Laika funkcijas	15
	Laika funkciju rādīšana un slēpšana	15
	Taimera iestatīšana	15
	Ilguma iestatīšana	16
	Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”	16
	Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana	16
	Bērnu aizsardzības sistēma	16
	Automātiskā bērnu drošības funkcija	16
	Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana	17
	Pamatiestatījumi	17
	Pamatiestatījumu maiņa	17
	Pamatiestatījumu saraksts	17
	Izlases iestatīšana	18
	Cepeša termometrs	18
	Piemēroti karsēšanas veidi	18
	Ievietojiet cepeša termometru gaļā	18
	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	19
	Darbības režīma iestatīšana un palaišana	19
	Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana	19
	Brīvdienas režīms	20
	Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana	20
	Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana	20
	Tīršanas līdzekļi	20
	Piemēroti tīršanas līdzekļi	20
	Tīrības uzturēšana	21
	Tīršanas funkcija	22
	Pašattīrīšana	22
	EasyClean	23
	Statīvs	24
	Vadotņu izņemšana un ievietošana	24
	Ierīces durvis	25
	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	25
	Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana	27
	Traucējumi. Kā rīkoties?	29
	Traucējumu tabula	29
	Pārsniegts maksimālais darbības ilgums	29
	Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	29
	Stikla pārsegs	30
	Klientu apkalpošanas dienests	30
	E numurs un FD numurs	30

	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.	31
Silikona veidnes		31
Kūkas un cepumi		31
Maize un smalkmaizītes		34
Pica, pīrāgi un sālās kūkas		36
Sautējumi un suflē		38
Putnu gaļa		39
Gaļa		40
Zivis		42
Dārzeni un piedevas.		44
Jogurts		45
Karsēšanas režīmi Eco.		45
Akrilamīds pārtikas produktos		46
Lēna sautēšana		47
Žāvēšana		48
Konservēšana		49
Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā.		50
Atkausēšana		50
Siltuma saglabāšana		51
Pārbaudes ēdieni		51

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

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

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

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

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās 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. → "Aprīkojums" 11. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

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

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

Halogēnspuldze

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas nodalījuma 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 uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse 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 emaljētus piederumus.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

Uzmanību!

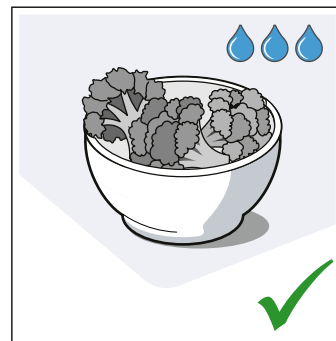
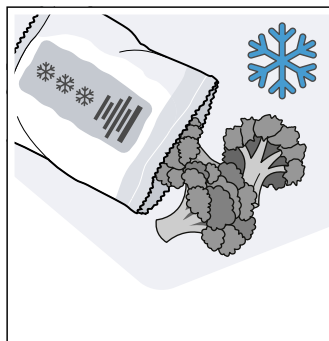
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilstīs 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 nopilējusī 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

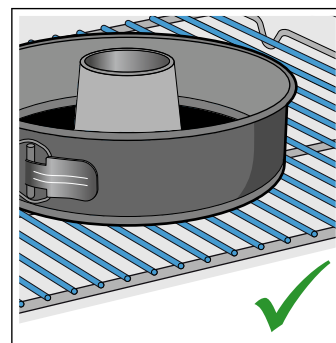
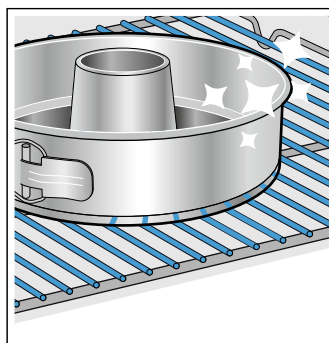
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

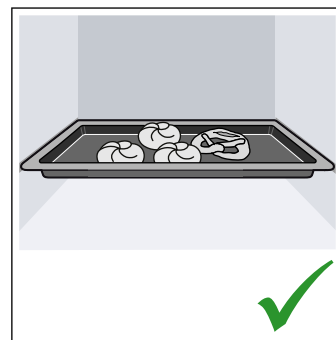
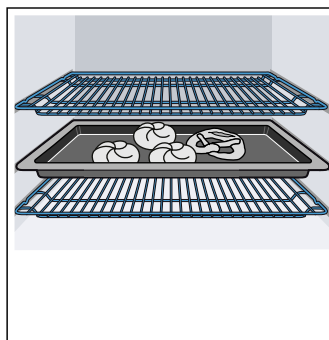
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



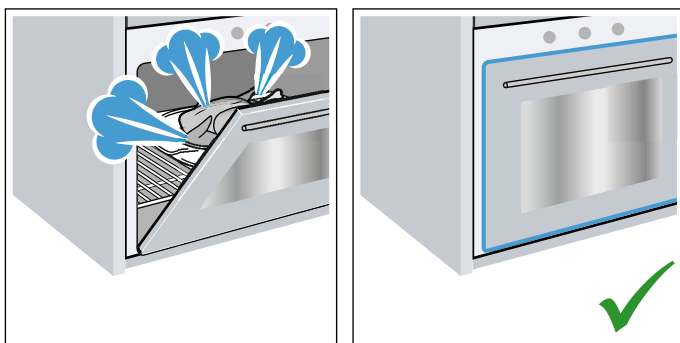
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



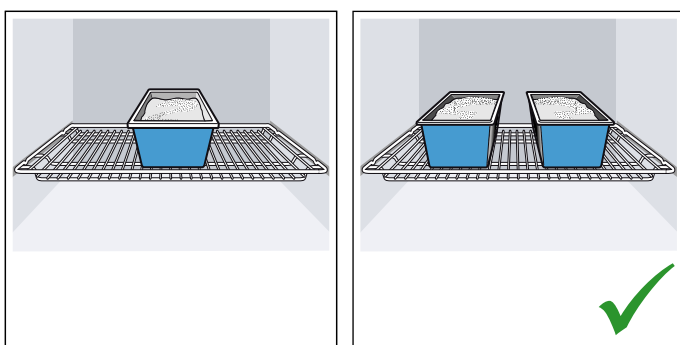
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- 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.

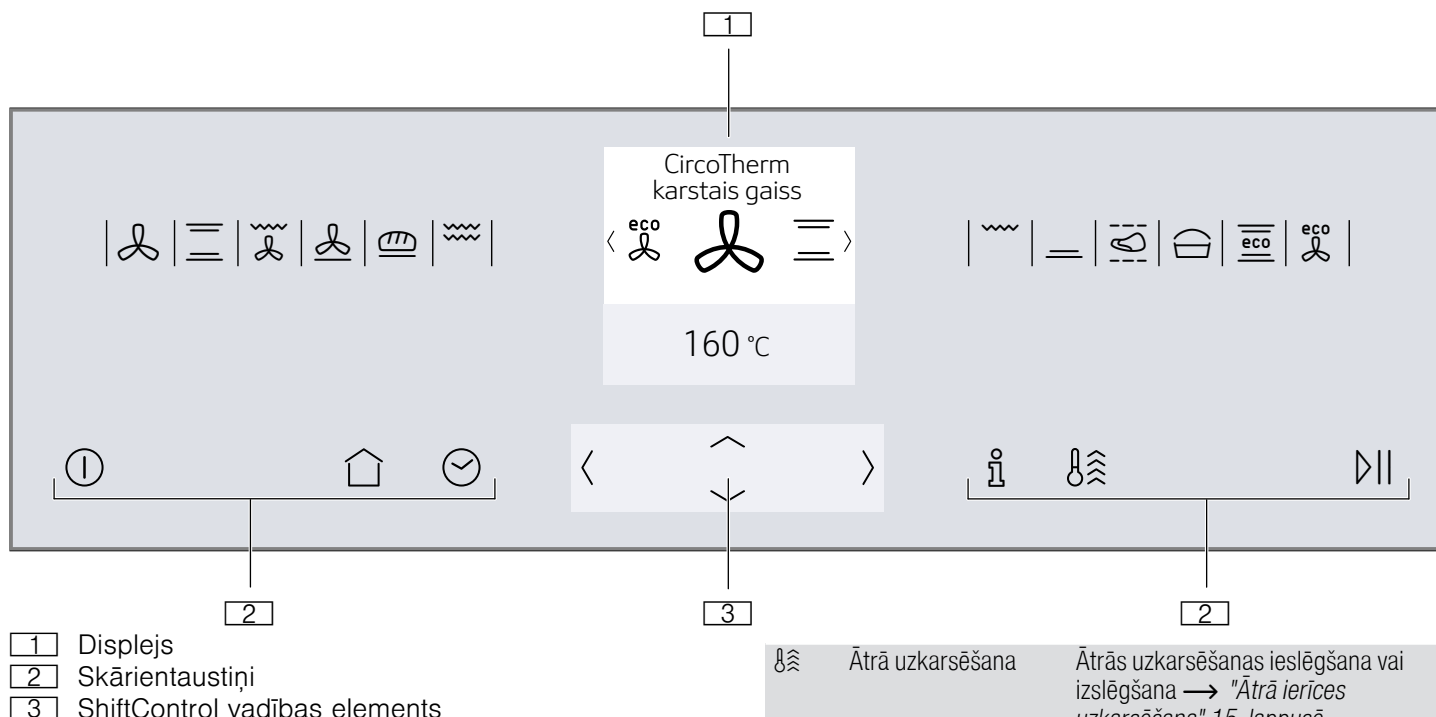
Ierīces apraksts

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

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

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Displejā redzami pašreizējie iestatījumi.



- 1 Displejs
- 2 Skārientaustiņi
- 3 ShiftControl vadības elements

Vadības sistēmas elementi

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

Skārientaustiņi

Zem skārientaustiņiem ir sensori. Lai atlasītu funkciju, pieskarieties attiecīgajam skārientaustiņam.

Skārientaustiņš	Lietojums
① Iesl./izsl.	Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 14. lappusē
🏠 Galvenā izvēlne	Darbības režīmu un iestatījumu atlase → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 14. lappusē
🕒 Laika funkcijas	Taimera, ilguma vai atliktās gatavošanas „Gatavs pēc” iestatīšana → "Laika funkcijas" 15. lappusē
👶 Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Bērnu aizsardzības sistēma" 16. lappusē
ℹ Informācija	Papildu informācijas skatīšana Pašreizējās temperatūras skatīšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 14. lappusē

⏏	Ātrā uzkarsēšana	Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 15. lappusē „PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 15. lappusē
▶	Start/Stop	Darbības režīma palaišana vai apturēšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 14. lappusē

ShiftControl vadības elements

Ar ShiftControl vadības elementu varat displejā pārvietoties pa rindām un atlasīt iestatījumus. Maināmie iestatījumi ir apzīmēti ar bultiņām < > labajā un kreisajā malā.

Taustiņš	Lietojums
<	Pa kreisi Pārvietoties displejā pa kreisi
>	Pa labi Pārvietoties displejā pa labi
⤴	Uz augšu Pārvietoties displejā uz augšu
⤵	Uz leju Pārvietoties displejā uz leju

Norādījums: Turot nospiestu taustiņu, varat arī ātri ritināt visas iestatījumu vērtības. Tiklīdz taustiņš tiek atlaists, ritināšana tiek pārtraukta.

Galvenā izvēlne

Lai atvērtu galveno izvēlni, pieskarieties skārientaustiņam .

Izvēlne	Lietojums
	Karsēšanas režīmi Ēdiena karsēšanas režīma un temperatūras atlase → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 14. lappusē

	Pamatiestatījumi Individuāla ierīces iestatījumu pielāgošana. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē
	EasyClean Nelielu netīrumu tīrīšana gatavošanas nodalījumā → "Tīrīšanas funkcija" 22. lappusē
	Pašattīrīšana Gatavošanas nodalījuma tīrīšana ar pirolīzi → "Tīrīšanas funkcija" 22. lappusē

Karsēšanas režīmu izvēlne

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

Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums
 CircoTherm karstais gaiss	40–200 °C	Cepšanai un gatavošanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Karsēšana no augšas/apakšas	50–275 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Grilēšana ar ventilatoru	50–250 °C	Putnu gaļas, veselas zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelements un ventilators tiek pārmaiņus ieslēgts un izslēgts. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Picas gatavošana	50–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugures sienā.
 Maizes cepšana	180–240 °C	Tādas maizes, maiziņu un maizes izstrādājumu cepšanai, kam nepieciešama augsta temperatūra.
 Grilēšana, liels apjoms	50–290 °C	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst visa virsma.
 Grilēšana, neliels apjoms	50–290 °C	Neliela daudzuma steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildelementa sakarst vidējā virsma.
 Karsēšana no apakšas	50–250 °C	Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Raudzēšana	35–55 °C	Rauga mīklas un ierauga raudzēšanai un jogurta nogatavināšanai. Mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virsējā kārtā nesakalst.
 Eco karsēšana no augšas/apakšas	50 - 275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
 CircoTherm Eco režīms	40 - 200 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-200 °C. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.

Gatavošanas nodalījuma funkcijas

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

Ierīces durvju atvēršana

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

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

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

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

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas nodalījuma apgaismojums darba režīmā neieslēdzas. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē

Dzesējošais ventilators

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

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

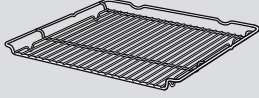
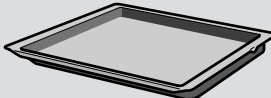
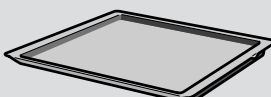
Norādījums: Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē

Aprīkojums

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

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem 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.
	Piederumu turētāji Pašattīrīšanas laikā vienlaikus ar tiem var tīrīt, piemēram, universālo pannu.

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

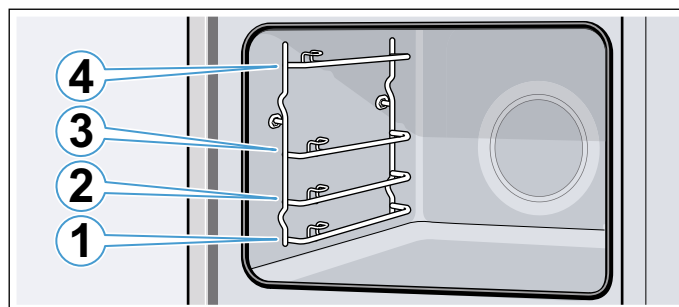
Piederumus papildus iespējams iegādāties klientu servisā, specializētos veikalos vai internetā.

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

Piederumu ievietošana

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

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



Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkāt līdz pusei.

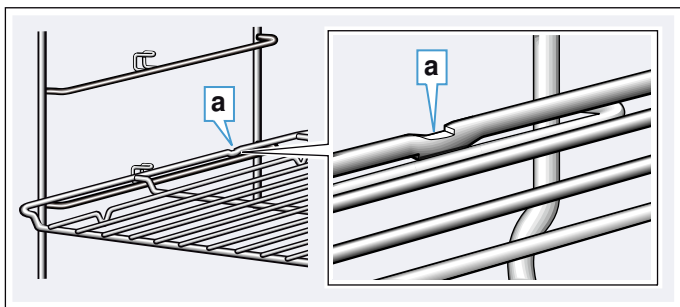
Norādījumi

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

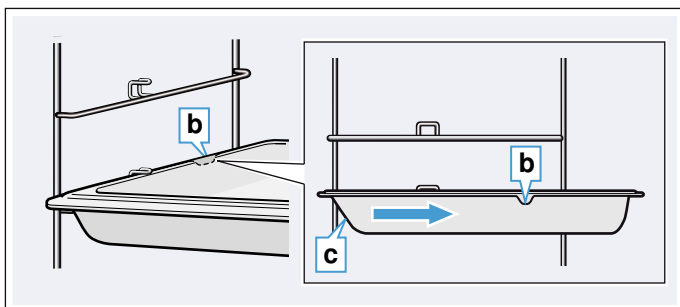
Fiksācijas funkcija

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

Ievietojot režģi, raugieties, lai aizmugurē **a** būtu aizmugurē un būtu vērsts uz leju. Vaļējai pusei jābūt pret ierīces durvīm, un ieliekumam jābūt vērstam uz leju .



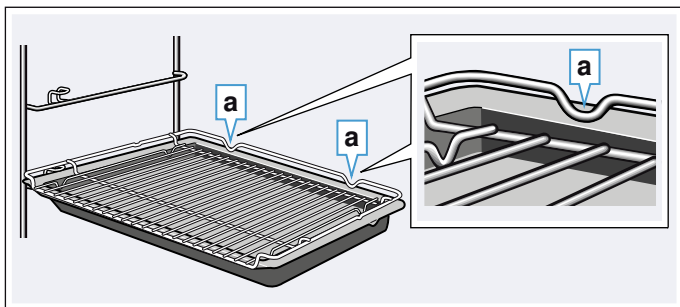
Ievietojot cepamo plāti vai universālo pannu, raugieties, lai aizmugurē **b** būtu aizmugurē un būtu vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **c** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.



Piederumu kombinēšana

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

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



Papildpiederumi

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

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

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → *"Klientu apkalpošanas dienests" 30. lappusē*

Piederums

Cepamais režģis

Cepamā plāts, piemērota pirolīzei

Universālā panna, piemērota pirolīzei

Sacepumu panna, piemērota pirolīzei

Cepeškrāsns tvaicēšanas komplekts

Profesionālā panna, piemērota pirolīzei

Profesionālās pannas vāks

Picas plāts

Grīla plāts, piemērota pirolīzei

Maizes panna, piemērota pirolīzei

Stikla cepeštrauks, 5,1 litri

Stikla panna

ComfortFlex vadotne (1 līmenis) + rāmis*

ComfortFlex vadotne (1. līmenis)*

3 līmeņu virsējā vadotne*

* Šo piederumu var uzstādīt atsevišķās ierīcēs, pasūtot norādiet E Nr.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmā lietošanas reize

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

Valodas iestatīšana

1. Ar taustiņu $\curvearrowright$ pārejiet uz apakšējo rindu.
2. Ar taustiņu $\langle$ vai $\rangle$ atlasiet valodu.
3. Ar taustiņu $\curvearrowleft$ pārejiet atpakaļ uz „Valoda”.
4. Ar taustiņu $\rangle$ atlasiet nākamo iestatījumu.

Pulksteņa laika iestatīšana

1. Ar taustiņu $\curvearrowright$ pārejiet uz nākamo rindu.
2. Ar taustiņu $\langle$ vai $\rangle$ atlasiet pašreizējo laiku.
3. Nospiediet taustiņu $\curvearrowleft$.
4. Ar taustiņu $\rangle$ atlasiet nākamo iestatījumu.

Datuma iestatīšana

1. Ar taustiņu $\curvearrowright$ pārejiet uz nākamo rindu.
2. Ar taustiņu $\langle$ vai $\rangle$ atlasiet dienu.
3. Ar taustiņu $\curvearrowleft$ pārejiet atpakaļ uz „Diena”.
4. Ar taustiņu $\rangle$ atlasiet nākamo iestatījumu.
5. Ar taustiņu $\curvearrowright$ pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu $\langle$ vai $\rangle$ atlasiet mēnesi.
7. Ar taustiņu $\curvearrowleft$ pārejiet atpakaļ uz „Mēnesis”.
8. Ar taustiņu $\rangle$ atlasiet nākamo iestatījumu.
9. Ar taustiņu $\curvearrowright$ pārejiet uz nākamo rindu.
10. Ar taustiņu $\langle$ vai $\rangle$ atlasiet gadu.
11. Ar taustiņu $\curvearrowleft$ pārejiet atpakaļ uz „Gads”.
12. Lai lietotu iestatījumus, nospiediet taustiņu $\rangle$. Ierīce ir sagatavota ekspluatācijai.

Norādījumi

- Šos iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā pamatiestatījumos. → *“Pamatiestatījumi” 17. lappusē*
- Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei.

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. Ieslēdziet iekārtu ar skārientaustiņu ①.
5. Iestatiet norādīto karšēšanas veidu un temperatūru un palaidiet iekārtas darbību. → *“Darbības režīma iestatīšana un palaišana” 14. lappusē*

Iestatījumi

Karšēšanas veids	CircoTherm karstais gaiss 
Temperatūra	maksimāla
Gatavošanas laiks	1 stunda

6. Iekārtas karšēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
7. Kad pagājis norādītais laiks, izslēdziet iekārtu ar skārientaustiņu ①.
8. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
9. 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

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

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

Displejs	Nozīme
-H-	Augsts atlikušā siltuma līmenis (virs 120 °C)
-h-	Zems atlikušā siltuma līmenis (no 60 °C līdz 120 °C)

Norādījumi

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

Darbības režīma iestatīšana un palašana

Piemērs: CircoTherm karstais gaiss  ar 170 °C

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



2. Ar taustiņu < vai > atlasiet karsēšanas režīmu.
3. Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet temperatūru.



Norādījums: Atkarībā no darbības režīma var iestatīt papildu iestatījumus. Lai veiktu nākamo iestatījumu, ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu. Ar taustiņu < vai > atlasiet iestatījumu.

5. Pieskarieties skārienaustiņam ②, lai palaistu ierīces darbības režīmu. Displejā redzama uzkaršanās josla un darbības laiks.

Norādījums: Ja vēlaties, lai pēc ieslēgšanas uzreiz tiktu atvērta galvenā izvēlnē , pamatiestatījumu sadaļā „Lietošana pēc ieslēgšanas” varat atlasīt galveno izvēlni. → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē

Ieteicamās vērtības

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

Uzkarsēšanas josla

Tiklīdz tiek palaists karsēšanas režīms, displejā tiek parādīta uzkaršanās josla. Uzkarsēšanas josla rāda temperatūras pieaugumu gatavošanas nodaļumā.

Darbības laiks

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

Pašreizējās temperatūras skatīšana

Lai displejā skatītu pašreizējo temperatūru, pieskarieties skārienaustiņam ③.

Pašreizējā temperatūra īslaicīgi tiek parādīta tikai uzkaršanās laikā.

Cita informācija

Ja deg skārienaustiņš ④, varat skatīt noteiktu informāciju. Lai to izdarītu, pieskarieties skārienaustiņam ⑤. Informācija tiek rādīta dažas sekundes.

Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana

Ierīces darbības režīma maiņa

1. Ar skārienaustiņu ② apturiet darbības režīmu.
2. Ar taustiņu ~ vai < vai > pārejiet uz maināmā iestatījuma rindu.
3. Mainiet iestatījumu ar taustiņu < vai >.
4. Ar skārienaustiņu ② palaidiet mainīto darbības režīmu.

Norādījumi

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

Ierīces darbības pārtraukšana

Turiet nospiestu skārienaustiņu ② tik ilgi, līdz ierīces darbība tiek pārtraukta.

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

Ātrā ierīces uzkarsēšana

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

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

* Negatavojiet vairākos līmeņos

Norādījumi

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

Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana

- Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas un temperatūru.
Norādījums: Iestatiet temperatūru virs 100 °C, lai ierīce tiktu ātrāk uzkarsēta.
- Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
- Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu ātro uzkarsēšanu.
Displejā redzams simbols .
- Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkarsēšana tiek automātiski izslēgta. Displejā nodzīst simbols . Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana

- Iestatiet CircoTherm karsto gaisu vai maizes cepšanu un temperatūru.
Norādījums: Iestatiet temperatūru virs 100 °C, lai ierīce tiktu ātrāk uzkarsēta.
- Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā vienā līmenī.
- Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
- Pieskarieties skārienaustiņam , lai ieslēgtu „PowerBoost” funkciju.
Displejā redzams simbols .
Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, „PowerBoost” funkcija tiek automātiski izslēgta. Displejā nodzīst simbols .

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

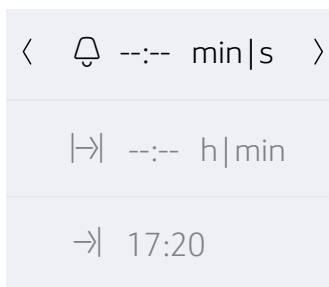
Laika funkcija	Lietojums
Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Ierīce netiek automātiski ieslēgta vai izslēgta.
Ilgums	Pēc iestatītā ilguma beigām ierīce tiek automātiski izslēgta.
Gatavs pēc	Ierīce tiek automātiski ieslēgta un pēc iestatītā ilguma un beigu laika atkal automātiski izslēgta.

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

Laika funkciju rādīšana un slēpšana

Lai rādītu vai slēptu laika funkcijas, pieskarieties skārienaustiņam .

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



Taimera iestatīšana

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

- Pieskarieties skārienaustiņam .
Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
- Ar taustiņu atlasiet ilgumu.
Norādījums: Kad ierīce ir ieslēgta, ar taustiņu pārejiet uz rindu Taimeris un pēc tam atlasiet ilgumu ar taustiņu .
- Pieskarieties skārienaustiņam , lai palaistu taimeri.
Displejā redzams simbols . Tiek sākta taimera laika atskaite.

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

Ilguma iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
3. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
4. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
5. Ar taustiņu < vai > iestatiet ilgumu.
 - Taustiņš < ieteiktā vērtība 10 minūtes
 - Taustiņš > ieteiktā vērtība 30 minūtes
6. Pieskarieties skārienaustiņam ③, lai palaistu iestatīto ilgumu.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ④.

Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”

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

Atlikto gatavošanu var izmantot tikai kopā ar karsēšanas režīmu.

Norādījumi

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

1. Ievietojiet ēdienus gatavošanas nodalījumā piemērotos traukos un aizveriet ierīces durvis.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
5. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
6. Ar taustiņu > atlasiet ilgumu.
7. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz rindu „→| Gatavs pēc”.
8. Ar taustiņu > atlasiet beigu pulksteņa laiku.
9. Pieskarieties skārienaustiņam ③.
10. Ierīce gaida līdz atbilstošajam brīdim, lai sāktu darbības režīmu.

Tiklīdz beigu laiks ir sasniegts, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ④.

Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
3. Ar taustiņu < vai > pārvietojieties pa rindām.
4. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar taustiņu < vai >. Lai dzēstu pulksteņa funkciju, iestatiet „00:00”. Iestatījums tiek lietots automātiski.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Ir pieejami divi dažādi ierīces bloķēšanas veidi.

Bloķēšana	Aktivēšana/deaktivēšana
Automātiska bērnu drošības funkcija	Izmantojot iestatījumu izvēlni → "Pamatierīstājumi" 17. lappusē
Vienreizēja bērnu drošības funkcija	Ar skārienaustiņu ⑤

Norādījums: Kad tiek ieslēgta bērnu drošības funkcija, vadības panelis tiek bloķēts. Darbojas tikai skārienaustiņi ⑤ un ①. Bērnu drošības funkciju var izslēgt jebkurā laikā.

Automātiskā bērnu drošības funkcija

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

Ieslēgšana

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Iestatījumi”.
4. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Automātiskā bērnu drošība”.
6. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Ieslēgta”.
8. Pieskarieties skārienaustiņam ③.
9. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu, lai saglabātu iestatījumu.
10. „Automātiskā bērnu drošība” ir ieslēgta. Pēc izslēgšanas displejā redzams simbols ↔.

Pārtraukšana

1. Turiet nospiektu skārienaustiņu ⑤, līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
3. Ieslēdziet vajadzīgo ierīces darbības režīmu.

Izslēgšana

1. Turiet nospiektu skārienaustiņu ⑤, līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
3. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Iestatījumi”.
5. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Automātiskā bērnu drošība”.
7. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu.
8. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Izslēgta”.
9. Pieskarieties skārienaustiņam ③.
10. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamā rindu, lai saglabātu iestatījumu.
11. „Automātiskā bērnu drošība” ir izslēgta.
12. Pieskarieties skārienaustiņam ①.

Vienreizēja bērnu drošības funkcijas ieslēgšana

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

Ieslēgšana un izslēgšana

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

Pamatiestatījumi

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

Pamatiestatījumu maiņa

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Iestatījumi” .
4. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet iestatījumu.
6. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet iestatījumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam .
9. Lai saglabātu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Saglabāt”.
- Lai atmestu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Atmest”.

Pamatiestatījumu saraksts

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Valodas izvēle
Pulksteņa laiks	Laika iestatīšana
Datums	Pašreizējā datuma iestatīšana
Izlase	To karsēšanas režīmu noteikšana, kas jārada karsēšanas režīmu izvēlnē → "Izlases iestatīšana" 18. lappusē
Skaņas signāla ilgums	Īss Vidējs Garš
Taustiņu tonis	Izslēgts (izņemot skārienaustiņa  toni) Ieslēgts
Displeja spilgtums	Iestatāmas 5 pakāpes
Laika rādījums	Digitālais izslēgts
Apgaismojums	Darbības režīms iesl. Darbības režīms izsl.
Bērnu drošība*	Tikai taustiņu bloķēšana Durvju un taustiņu bloķēšana
Automātiska bērnu drošības funkcija	Izslēgta Ieslēgta
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas režīmi
Displeja aptumšošanas naktī	Izslēgts Ieslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)
Zīmola logotips	Rādījumi Nerādīt
Ventilatora inerces laiks	Ieteicamais Minimālais

Izvilšanas sistēma	Nē
	Jā (vēlāk uzstādīta 2 līmeņu vadotne vai 3 līmeņu vadotne)
Rūpnīcas iestatījumi	Ielādēt
*) Atkarībā no ierīces tipa šis pamatiestatījums var nebūt atlasāms	

Izlases iestatīšana

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

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Iestatījumi”.
4. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Izlase”.
6. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet karsēšanas režīmu.
8. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
9. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Ieslēgts” vai „Izslēgts”.
Norādījums: Ja atlasīts „Ieslēgts”, karsēšanas režīms tiek rādīts karsēšanas režīmu izvēlnē. Ja atlasīts „Izslēgts”, karsēšanas režīms netiek rādīts karsēšanas režīmu izvēlnē.
10. Pieskarieties skārienaustiņam ③.
11. Lai saglabātu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Saglabāt”.
Lai atmestu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Atmest”.

Cepeša termometrs

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

Piemēroti karsēšanas veidi

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

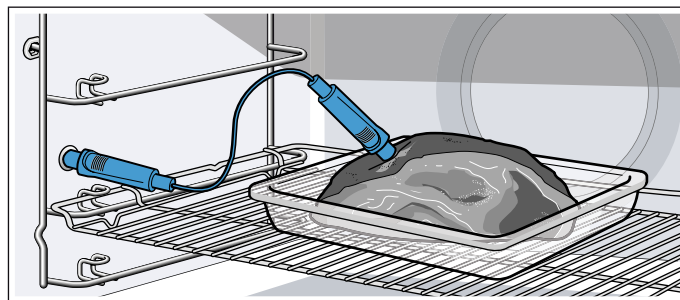
Norādījumi

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

Ievietojiet cepeša termometru gaļā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā iestipriniet tajā cepeša termometru.

Gaļa: ievietojiet termometru biezākajā gaļas daļā. Raugiet, lai smailais gals atrastos aptuveni gaļas vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukiem vai kauliem.



Produkta apgrozīšana: ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

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

Uzmanību!

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

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet saldētus produktus. Tabulā norādītie dati ir aptuveni. Tie ir atkarīgi no pārtikas kvalitātes un īpašībām.

Vairāk informācijas par karsēšanas veidiem un temperatūru atradīsiet lietošanas pamācības beigās.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 31. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkgaļas kakla gabals	85–90
Cūkgaļas fileja, vidēji izcepta	62–70
Cūkas muguras gabals, labi izcepts	72–80
Liellopu gaļa	
Rostbīfs vai liellopu fileja angļu gaumē	45–52
Rostbīfs vai liellopu fileja, vidēji izcepta	55–62
Rostbīfs vai liellopu fileja, viscaur gatava	65–75
Teļa gaļa	
Teļa gaļas cepetis vai pleca gabals, liess	75–80
Teļa gaļas cepetis, pleca gabals	75–80
Teļa stilbs	85–90
Jēra gaļa	
Jēra gurns, vidēji izcepts	60–65
Jēra gurns, viscaur izcepts	70–80
Jēra gaļas muguras cepetis, vidēji izcepts	55–60

Darbības režīma iestatīšana un palaišana

Brīdinājums – Aplegumu risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

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

Norādījumi

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

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

Uzmanību!

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

3. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
4. Iestatiet karsēšanas veidu un gatavošanas telpas temperatūru.

Norādījums: Kad cepeša termometrs ir ievietots ligzdā, tiek piedāvāti tikai tie karsēšanas režīmi, kuros var izmantot cepeša termometru.

5. Ar taustiņu  pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu  iestatiet iepriekšējo temperatūru.
7. Pieskarieties skārienaustiņam . Ierīce sāk darbības režīmu.

Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana

Ierīces darbības režīma maiņa

Ierīces darbības laikā varat mainīt gatavošanas nodalījuma un ēdiena temperatūru.

1. Ar taustiņu  vai  pārejiet uz maināmā iestatījuma rindu.
2. Mainiet iestatījumu ar taustiņu .

Ierīces darbības beigšana

Tiklīdz tiek sasniegta ēdiena iestatītā iekšējā temperatūra, atskan signāls un ierīce automātiski pārtrauc darbību.

1. Pieskarieties skārienaustiņam , lai pārtrauktu signāla atskaņošanu.
2. Izslēdziet ierīci ar skārienaustiņu ①.
3. Izvelciet cepeša termometru no ligzdas, izmantojot biezu virtuves cimdu.



Brīvdienas režīms

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

Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana

Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumu sadaļā „Izlase”.
→ *"Izlases iestatīšana" 18. lappusē*

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

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Ilgstoša siltuma saglabāšana”.
3. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet temperatūru.
5. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet ilgumu.
7. Pieskarieties skārienaustiņam ②. Ierīce sāk darbības režīmu.

Norādījumi

- Kad ilgstošas siltuma saglabāšanas režīms ir palaists, vairs nevar mainīt nevienu iestatījumu un nevar pārtraukt darbības režīmu ar skārienaustiņu ②.
- Ja tiek atvērtas ierīces durvis, darbība netiek pārtraukta.

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

Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana

Lai pārtrauktu ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, pieskarieties skārienaustiņam ①.



Tīrīšanas līdzekļi

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

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

Uzmanību!

Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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



Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies 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 atkalķošanas 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 atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt. Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija" 22. 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 nodaļumu. Izmantojiet tīrīšanas palīgprogrammu EasyClean, lai iztīrītu gatavošanas nodaļumu starp gatavošanas reizēm. Programma EasyClean vispirms atmiešķē netīrumus. Pēc tam tos ir vieglāk notīrīt.

Pašattīrīšana

Tīrīt gatavošanas telpu darbības režīmā „Pašattīrīšanās funkcija”.

Iespējams izvēlēties trīs tīrīšanas līmeņus.

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

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

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



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

Sagatavošana



Brīdinājums

Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas uzsākšanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas telpā un no piederumiem.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz 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.



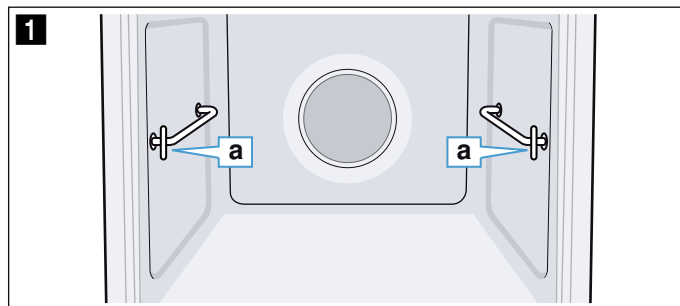
Brīdinājums – Bīstami veselībai!

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

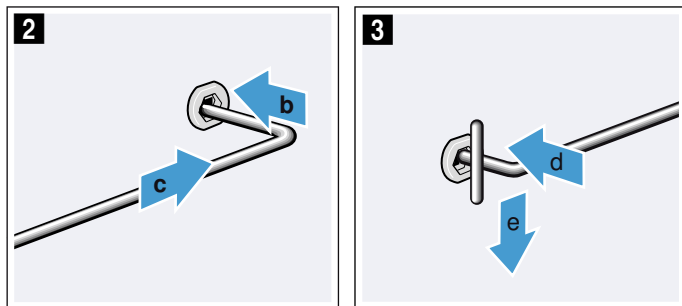
Uzmanību!

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

1. Izņemiet statīvus un izvilkšanas vadotnes no gatavošanas nodaļuma. → "Statīvs" 24. lappusē
2. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļumā un no piederumiem.
3. Notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļuma sānu malas gar blīvējumu. Neberziet blīvējumu. → "Tīrīšanas līdzekļi" 20. lappusē
4. Ja vēlaties notīrīt arī piederumus, ievietojiet piederumu turētāju. Raugiet, lai piederumu turētāja vertikālais stienis **a** būtu priekšpusē (attēls **1**).



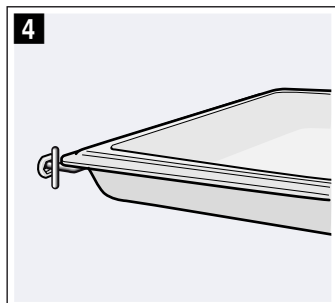
- ievietojiet piederumu turētāju aizmugurējā ligzdā līdz atdurei **b** un spiediet uz aizmuguri **c** (attēls **2**).
- Pēc tam ievietojiet to priekšējā ligzdā līdz atdurei **d** un spiediet uz leju **e** (attēls **3**).



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

Uzmanību!

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



Norādījums: Citus piederumus, kuri ir piemēroti tīrīšanas funkcijai, atradīsiet papildpiederumu tabulā. → "Aprīkojums" 11. lappusē

Palaide

- Pieskarieties skārientaustiņam ①.
- Pieskarieties skārientaustiņam ②.
- Ar taustiņu < vai > izvēlēties "Pašattīrīšanās ~~~".
- Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu.
- Ar taustiņu < vai > atlasiet ilgumu.

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

- Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu.
- Pieskarieties skārientaustiņam ③.

lekārta palaiž pašattīrīšanos.

Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

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

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

Atcelt

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

Beigt

Tiklīdz pašattīrīšanās process ir beidzies, atskan signāls. Ierīces durvis ir iespējams atvērt tikai tad, kad simbols ④ nodziest.

Pēc tīrīšanas funkcijas

- Ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist.
- Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
- Izņemiet piederumu, ja tas tika tīrīts, izmantojot tīrīšanas funkciju, un noslaukiet ar mitru drānu.
- Paceliet piederumu turētāja priekšdaļu un izņemiet to ārā. → "Statīvs" 24. lappusē
- Ievietojiet atpakaļ statīvus vai izvilkšanas vadotnes. → "Statīvs" 24. lappusē

EasyClean

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Palaide

Norādījumi

- Tīrīšanas palīgprogrammu „EasyClean ⑤” var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir auksts (istabas temperatūrā) un ierīces durvis ir aizvērtas.
- Darbības laikā neatveriet ierīces durvis. Citādi tīrīšanas palīgprogramma „EasyClean ⑤” tiek pārtraukta.

- Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
 - 0,4 litros ūdens (neizmantojiet destilētu ūdeni) ielejiet vienu pilienus mazgāšanas līdzekļa un izlejiet maisījumu gatavošanas nodalījuma vidū.
 - Pieskarieties skārientaustiņam ①.
 - Pieskarieties skārientaustiņam ②.
 - Ar taustiņu < vai > atlasiet „EasyClean ⑤”.
 - Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu.
 - Pieskarieties skārientaustiņam ③.
- Ierīcē tiek palaista EasyClean programma. Displejā tiek parādīts atlikušais ilgums.

Beigšana

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

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

Pēc tīrīšanas

- Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
- Notīriet gludās virsmas gatavošanas nodalījumā ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas var notīrīt ar metāla sūkli no nerūsējošā tērauda.

3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu (arī zem durvju blīves).
4. Ar skārientaustiņu ① izslēdziet ierīci.
5. Atveriet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī) un atstājiet atvērtas apmēram 1 stundu, lai nožūtu gatavošanas nodalījuma emaljētās virsmas. Varat arī veikt gatavošanas nodalījuma ātro žāvēšanu.

Gatavošanas nodalījuma ātrā žāvēšana

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

Lielu netīrumu tīrīšana

Īpaši noturīgus netīrumus var notīrīt vairākos veidos.

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

Statīvs

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

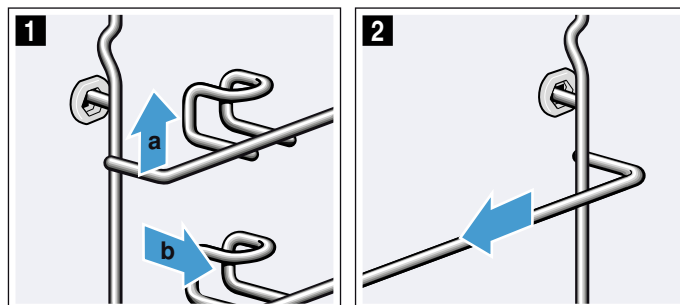
Vadotņu izņemšana un ievietošana

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Vadotņu izņemšana

1. Paceliet vadotnes uz priekšu (a) un izņemiet tās no stiprinājumiem (b) (1 attēls).
2. Tad pavelciet vadotnes uz priekšu un izņemiet tās (2 attēls).

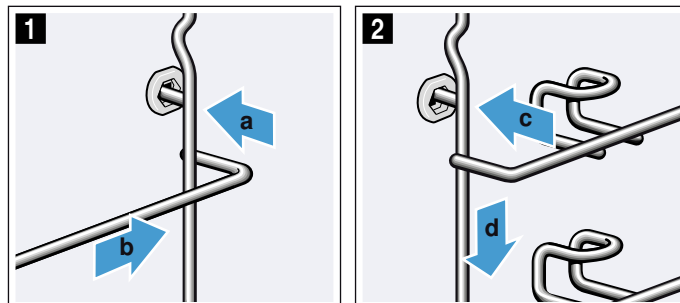


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Abu vadotņu balsta stūreņiem 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).



Ierīces durvis

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

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

Lai notīrītu durvju stikla plāksnes, ierīces durvis var izņemt.

Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

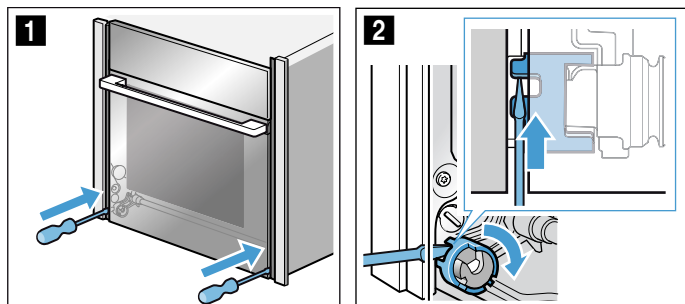
Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

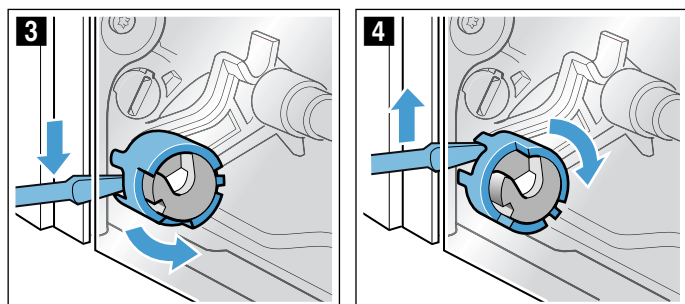
Ierīces durvju izņemšana

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

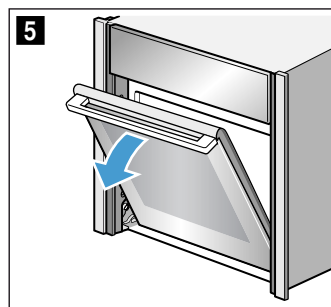
Padoms: Lai labāk redzētu durvju fiksatoru, apgaismojiet spraugu ar kabatas lukturīti.



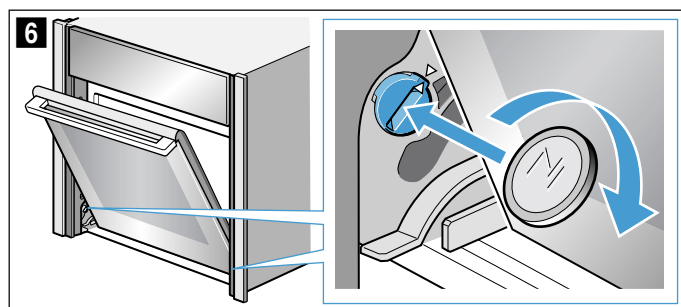
Durvju fiksators aizvērts (attēls **3**)
Durvju fiksators atvērts (attēls **4**)



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

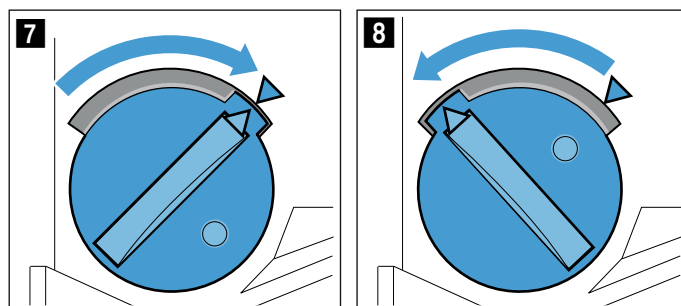


3. Ar monētu pagrieziet abus aizturus ierīces iekšējās apakšējās daļas kreisajā un labajā pusē līdz atdurei. Kreisais aizturis: grieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā. Labais aizturis: grieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam. Bultiņas ir vērstas viena pret otru un var sajukt, kā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



Kreisais aizturis nofiksēts (attēls **7**)

Kreisais aizturis atbrīvots (attēls **8**)

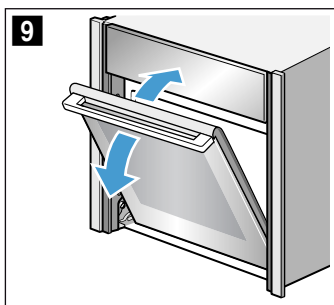


4. Kustiniet ierīces durvis uz augšu un uz leju, līdz dzirdams kluss klikšķis (attēls **9**). Ierīces durvis ir aiztura pozīcijā. Tās var tikai nedaudz pakustināt.

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!**

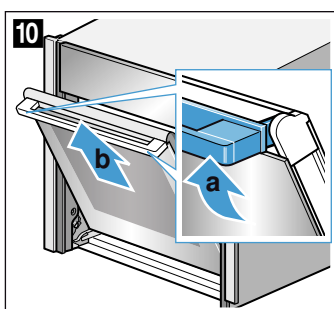
Durvju rokturis var nolūzt. Nenesiet ierīces durvis, turot aiz roktura. Lai pārvietotu vai izņemtu ierīces durvis, turiet durvju kreiso un labo malu ar abām rokām.

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.

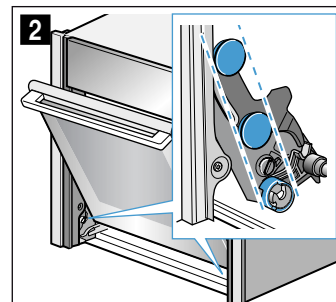
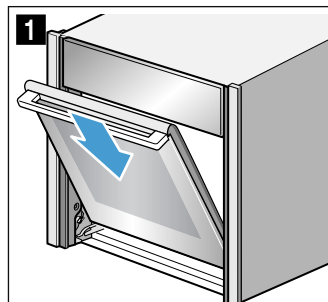
Ierīces durvis sver 7–10 kg. Rīkojieties ar tām uzmanīgi.



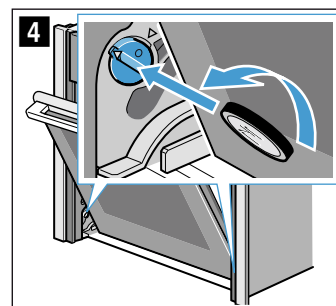
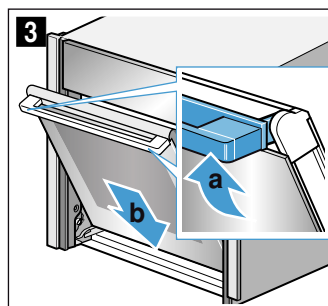
6. Novietojiet ierīces durvis uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.

Ierīces durvju ielikšana

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



2. Nedaudz 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

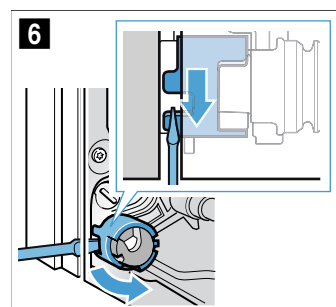
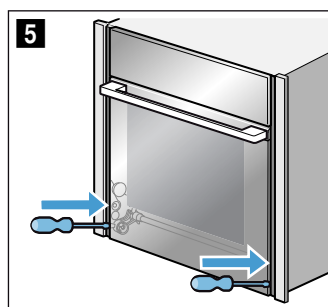
4. Paveriet ierīces durvis nedaudz plašāk, līdz dzirdams kluss klikšķis. Aizveriet ierīces durvis.

⚠ 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 bīdīet durvju fiksatorus abās pusēs uz leju līdz atdurei (attēls **6**).



Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana

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

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

⚠ Brīdinājums – Savainojuma draudi!

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

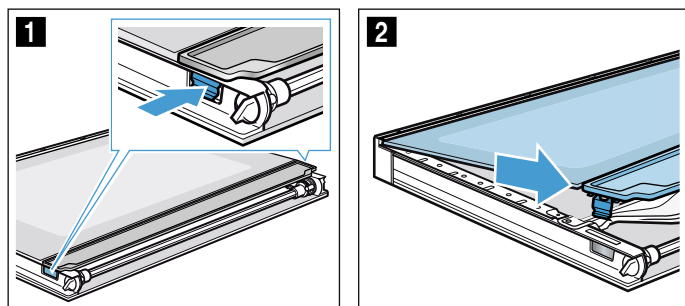
⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

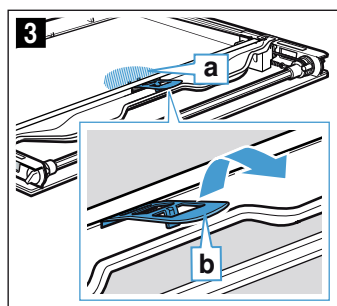
Izņemšana

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

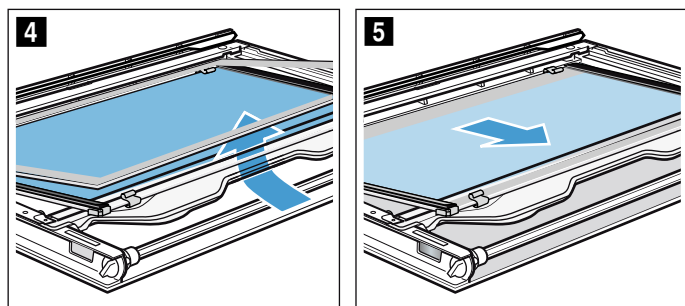
1. Izņemiet ierīces durvis.
2. Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīksta un tīras pamatnes.
3. Spiediet ierīces durvju ārējā kreisajā un labajā pusē, līdz iekšējā stikla plāksne abās pusēs tiek atbrīvota no fiksatoriem (attēls **1**).
4. Uzmanīgi paceliet iekšējo stikla plāksni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



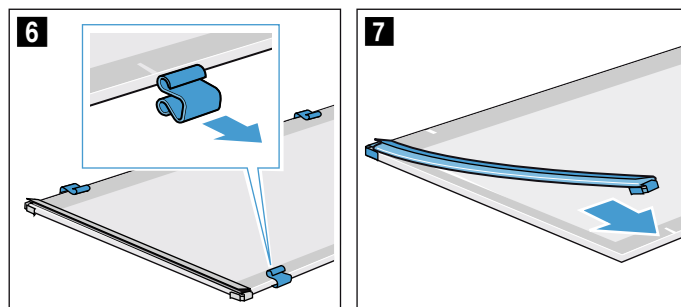
5. Spiediet stikla starpplāksni zonā **a** uz leju, uzmanīgi paceliet turētāju **b**, līdz to var izņemt (attēls **3**).



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!

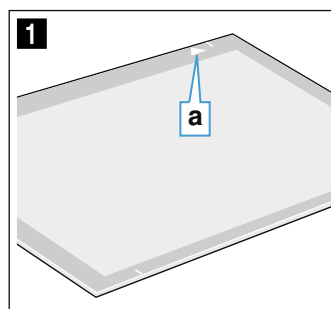
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

9. Nožāvējiet durvju stikla plāksnes un ievietojiet atpakaļ.

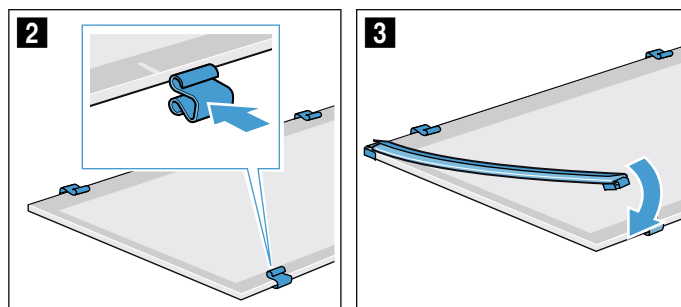
Ievietošana

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

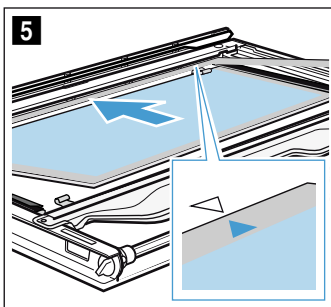
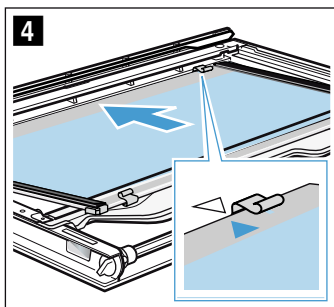
1. Novietojiet stikla starpplāksni tā, lai bultiņa **a** būtu vērsta uz augšu pa labi (attēls **1**).



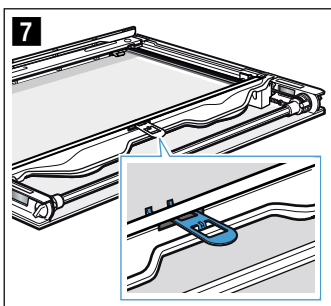
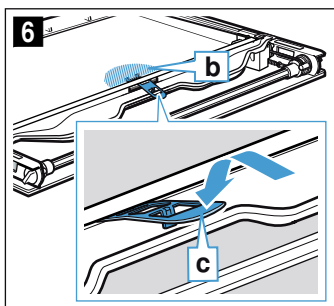
2. Pārbaudiet 4 atdalītāju un 2 blīvējumu novietojumu pie stikla starpplāksnes.
 - Novietojiet atdalītājus katras līnijas vidū (attēls **2**).
 - Piestipriniet blīvējumus pie stūriem (attēls **3**).



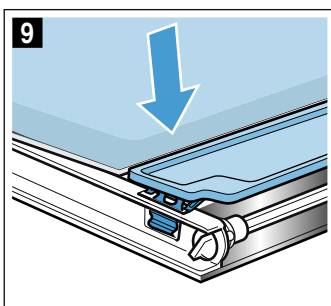
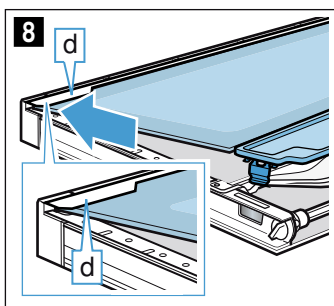
3. Ievietojiet stikla starplāksni ar blīvējumiem un atdalītājiem. Bultiņai uz stikla starplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja (attēls 4).
4. Ievietojiet otru stikla starplāksni bez blīvējumiem un atdalītājiem un bīdiet to bultiņas virzienā, līdz tā tiek iebīdīta rāmī. Bultiņai uz stikla starplāksnes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

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

Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Neveiciet iekārtas remontu pats. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Traucējumu tabula

Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas	Nav iesprausta kontaktdakša Strāvas padeves pārtraukums Bojāts drošinātājs	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā parādās ziņojums, ka temperatūra ir pārāk augsta	Ierīce nav pietiekami atdzisusi	Ļaujiet ierīcei atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna
Ierīci nevar ieslēgt, displejā redzams simbols 	Ir ieslēgta automātiskā bērnu drošības funkcija	Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols 
Ieslēgto ierīci nevar lietot, displejā redzams simbols 	Ir ieslēgta bērnu drošības funkcija	Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols 
Ierīce nekarsē, displejā redzams 	Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms	Atvienojiet ierīci uz apmēram 10 sekundēm no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un pēc tam 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumu sadaļā → "Pamatiestatījumi" 17. lappusē
Kad ierīces durvis nevar atvērt, displejā ir redzams simbols 	Ierīces durvis ir bloķētas, nogaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis Bērnu drošības funkcija nobloķē ierīces durvis	Nogaidiet līdz simbols  nodziest Turiet nospiestu skārienaustiņu  līdz nodziest simbols  un pielāgojiet bērnu drošības funkcijas iestatījumus
Displejā parādās "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111	Tehniska problēma	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci no jauna Ja ziņojums tiek parādīts atkal, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu. Precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.

Pārsniegts maksimālais darbības ilgums

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

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

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

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

Gatavošanas nodaļuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodaļuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 40 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

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

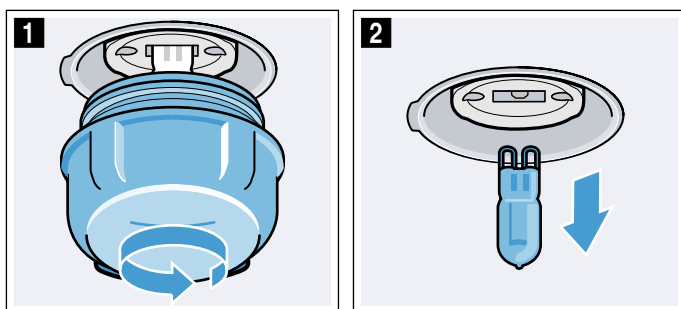
⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

1. Lai izvairītos no bojājumiem, ieklājiat atdzisušā gatavošanas telpā trauku divi.
2. Izskrūvējiat stikla kupolu, griežot to pa kreisi (**1** attēls).
3. Izvelciat 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 blīvģredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvģredzenu atpakaļ.
5. Iznemiet trauku dvieļi un ieslēdziet drošinātāju.

Stikla pārsegs

Ja halogēnspuldzes stikla pārsegums ir bojāts, tas jānomaina. Jaunu stikla pārsegu iespējams saņemt klientu apkalpošanas dienestā. Norādiet savas iekārtas E un FD numuru.



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.

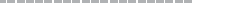
E numurs un FD numurs

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.





E-Nr: 
FD: 
Z-Nr: 

Type: 


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

E Nr.

FD Nr.

Klientu apkalpošanas dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienam. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas 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.

Silikona veidnes

Mēs iesakām izmantot tumšās metāla cepšanas veidnes optimālam gatavošanas rezultātam.

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

Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšās metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdiet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

Dažiem ēdieniem iepriekšēja uzkaršēšana 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 par gatavošanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

Izmantotais karšēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karšēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		140-160	50-70
Kēkss, vienkāršs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	50-70
Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kēkss, maigs	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	2		160-180	40-60
Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga	Kēksu/saliekamā veidne	2		150-170	40-60
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		160-180	20-30
Tortes pamatne no kēksa mīklas	Tortes pamatnes veidne	3		150-170	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3		220-240	35-45
Šveices pīrāgi	Picas plāts	3		170-190	45-55
Tarte	Tartes veidne, no melna metāla	3		190-210	25-40
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-160	50-70
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3		160-180*	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Tortes pamatnes veidne	3		150-170*	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kūkas uz plāts					
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	20-40
Kēkss ar pildījumu	Cepamā plāts	3		150-170	25-40
Kēkss, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	30-50
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-190	25-35
Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	55-65
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		150-170	55-85
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3		200-210	40-50
Šveices pīrāgi	Universālā panna	3		170-190	45-55
* Iepriekš uzkaršējiet					
** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3	≡	160-180	15-20
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3	⌒	150-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	≡	180-200	30-40
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	⌒	160-170	40-50
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	150-170	45-60
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	⌒	150-160	30-40
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	2	≡	160-170	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	⌒	180-200*	8-15
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	≡	180-190*	15-20
Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	2	≡	150-170	45-60
Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu	Cepamā plāts	3	⌒	150-170	55-65
Strūdele, salda	Universālā panna	2	≡	190-210	55-65
Strūdele, salda	Universālā panna	2	⌒	170-180	50-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3	☞	200-220	35-45
Smalkmaizītes					
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	≡	160**	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	⌒	150**	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	150**	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌒	140**	35-45
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3	⌒	160-180*	15-25
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3	≡	170-190	15-20
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāts	3+1	⌒	160-180*	15-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3	≡	160-180	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3	⌒	150-170	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	⌒	170-190*	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	≡	180-200	20-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌒	170-190*	20-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 4 līmeņos	4 režģi	4+3+2+1	⌒	180-200*	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	≡	200-220	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3	☞	190-210	30-40
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	190-210	35-45
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3	⌒	160-180	20-30
Dāņu mīklas smalkmaizītes	Cepamā plāts	3	≡	170-190	15-25
Plāceņi					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	≡	140-150**	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	⌒	140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌒	140-150**	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1	⌒	130-140**	35-55
Plāceņi	Cepamā plāts	3	≡	150-160	15-25

* Iepriekš uzkaršējiet

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Plāceņi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	15-30
Plāceņi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1		140-160	15-30
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	120-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		80-90*	120-180
Mandeļu bezē cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	20-40
Mandeļu bezē cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	25-45
Mandeļu bezē cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1		90-110	30-50
* Iepriekš uzkarsējiet					
** 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju					

Padomi cepšanai

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

Maize un smalkmaizītes

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti maizes un konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem. Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana divos līmeņos

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

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdiet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

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

Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederums	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Maize					
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		180-200*	30-40
Baltmaize, 750 g	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
* Iepriekš uzkarsējiet					

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2	≡	230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2	☞	210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pilngraudu maize, 1 kg	Universālā panna	2	≡	230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pītas maize	Universālā panna	3	≡	250-270	20-25
Pītas maize	Universālā panna	3	☞	220-240	25-35
Maizītes					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3	☞	180-200	10-15
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3	≡	170-190*	15-20
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Cepamā plāts	3	☞	150-170*	15-25
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	☞	150-170*	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3	≡	180-200	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3	☞	170-190	20-30
Bagete, pusgatava, atdzesēta	Universālā panna	3	☞	180-200	20-30
Smalkmaizītes, saldētas					
Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas	Universālā panna	3	☞	180-200	10-15
Sāļie cepumi	Universālā panna	3	☞	180-200	20-25
Kruasāni, rauga mīklas maizītes	Universālā panna	3	☞	170-190	30-35
Grauzdiņi					
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3	☞	190-210	10-15
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3	☞	230-250	10-15
Grauzdiņi, apbrūnināti (iepriekš neuzkarsēt)	Režģis	4	☞	290	4-6
* Iepriekš uzkarsējiet					

Pica, pīrāgi un sāļās kūkas

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas un stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un cepumi apbrūninās nevienmērīgi. Ja cepat ar šādām veidnēm un izmantojat augšējo/apakšējo karsēšanu, iebīdiet veidni pirmajā līmenī.

Cepampapīrs

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

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederums	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Pica					
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3		200-220	25-35
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		180-200	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2		220-230	20-30
Atdzesēta pica	Režģis	3		190-210	10-15
Pica, saldēta					
Pica ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		180-200	20-25
Pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		190-210	20-30
Picas bagete	Režģis	3		200-220	15-20
Mazās picas	Universālā panna	3		180-200	15-20
Mazās picas, Ø7 cm, 4 līmeņi	4 režģi	4+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantā kūka un sāļais pīrāgs					
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Sāļais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	3		190-210	30-40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		260-280*	10-15

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		200-210*	15-25
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		190-200	30-45
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2		170-190	50-70
Spāņu pīrādžiņi	Universālā panna	3		180-190	30-45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	2		180-200	35-45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		200-220*	20-30
* Iepriekš uzkarsējiet					

Sautējumi un suflē

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

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

Ievietošanas līmeņi

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Vienā līmenī varat gatavot veidnēs vai universālajā pannā.

■ Veidnes uz restītēm: 2. līmenis.

■ Universālā panna: 3. līmenis.

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

Gatavojot vairākus ēdienus reizē, iespējams ietaupīt pat 45 % enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus gatavošanas telpā.

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna

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

Trauki

Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet platus, lēzenus

traukus. Šauros, dziļos traukos ēdiens gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Sacepumi & suflē	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		170-190	35-50
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-50
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		160-180	40-50
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		170-190	40-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		170-190	50-60
Lazanja, svaiga, 1 kg	Sacepumu veidne	2		160-180	50-60
Lazanja, saldēta, 400 g	Režģis	2		190-210	30-35

Sacepumi & suflē	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160-190	50-70
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-170	60-80
Suflē	Sacepumu veidne	2		160-180*	35-45
Suflē	Porciju veidnes	2		170-190	65-75

Putnu gaļa

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti putnu gaļas pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu dažiem ēdieniem.

Cepšana uz restītēm

Cepšana uz restītēm ir piemērota, gatavojot lielu gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Iebīdi universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Atkarībā no putna gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Cepšana traukos

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

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

→ "Cepeša termometrs" 18. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Apgrieziet putnu gaļu pēc apm. ½ līdz ⅔ no norādītā laika.

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

Padomi

- Gatavojot pīli vai zosi, ievietojiet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.
- Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrieziet.
- Ja apgriežat putnu gaļu, raugieties, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.
- Putna gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Cālis					
Cālis, 1 kg	Režģis	2		200-220	60-70
Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g (grilēšanai)	Režģis	4		275*	15-20
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	30-35
Vistas gaļas pirkstiņi, naģeti, saldēti	Universālā panna	3		190-210	20-25
Vesela vista, 1,5 kg	Režģis	2		200-220	70-90
Pīle un zoss					
Pīle, 2 kg	Režģis	1		180-200	90-110
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Režģis	3		230-250	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2		160-180	120-150
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	2		210-230	40-50
Tītars					
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		180-200	70-90
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauks ar vāku	2		240-260	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		180-200	80-100

* 5 min. iepriekš uzkaršējiet

Gaļa

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

Cepšana un sautēšana

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

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

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

Cepšana uz restītēm

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

Atkarībā no gaļas veida un lieluma, pievienojiet līdz ½ l ūdens universālajā pannā. Pilošie tauki un cepeša sula tiek savākti. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

Iebīdīet universālo pannu ar uzliktām restītēm norādītajā ievietošanas līmenī. Raugieties, lai restītes uz universālās pannas būtu uzliktas pareizi.

→ "Aprīkojums" 11. lappusē

Cepšana un sautēšana traukā

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz traukā.

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus.

Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai.

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

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

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

Grilēšana

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

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

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

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

Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

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

Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija.
→ "Cepeša termometrs" 18. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Cūkgaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbo- nāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	110-130
Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Režģis	2		190-200	130-140
Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		220-230	70-80
* Iepriekš uzskarsējiet					
** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmeni					
*** Bez apgrīšanas					

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Cūkgaļas fileja, 400 g	Režģis	3		220-230	20-25
Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)	Ar vāku	2		210-230	70-90
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		275	16-20
Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi	Režģis	4		290*	10-14
Liellopa gaļa					
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Režģis	2		210-220	40-50
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Ar vāku	2		200-220	130-160
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Režģis	2		220-230	60-70
Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts	Režģis	4		290	15-20
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		290	25-30
Teļa gaļa					
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		160-170	100-120
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		200-210	100-120
Jēra gaļa					
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-190	50-80
Jēra mugura ar kauliem***	Režģis	2		180-190	40-50
Jēra gaļas karbonāde**	Režģis	4		290	14-18
Desiņas					
Grilētas desiņas	Režģis	4		290	10-15
Gaļas ēdieni					
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		170-180	60-70
* Iepriekš uzkaršējiet ** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī *** Bez apgrīšanas					

Padomi cepot un sautējot

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

Zivis

Ierīce piedāvā dažādus karsēšanas veidus, kas piemēroti zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem. Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgriež. Nesadalītu zivi gatavošanas telpā lieciet peldēšanas pozīcijā (ar

trauciņu vēderā) – ar muguras spuru uz augšu. Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, apaļu trauciņu, tā būs stabilāka.

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

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

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

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

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

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

Norādījumi

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

Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

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

Trauks ar vāku

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

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

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

Zivi, kuru necep ar trauciņu vēderā, apgrieziet pēc apm. ½ līdz ¾ no norādītā laika.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- ≡ Karsēšanas no aušas/apakšas
- ☼ Grilēšana ar ventilatoru
- ☼ Grilēšana, liels apjoms

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Zivs					
Zivs, nesadalīts, grilēta, 300 g, piem., forele	Režģis	2	☼	170-190	20-30
Zivs, nesadalīts, grilēta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2	☼	170-190	30-40
Zivs fileja					
Zivs fileja bez panējuma, grilēta	Režģis	4	☼	220*	15-25
Zivs fileja					
Zivs karbonāde, 3 cm bieza**	Režģis	4	☼	290	10-20
* Iepriekš uzkaršējiet					
** ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī					

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas re- žīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Zivs, saldēta					
Zivs fileja bez panējuma	Ar vāku	2		210-230	20-30
Zivs fileja, apcepta ar piedevām	Režģis	2		200-220	45-60
Zivju gabaliņi (ik pēc laika apgroziet)	Universālā panna	3		200-220	20-30
* Iepriekš uzkarsējiet					
** Ievietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī					

Dārzeni un piedevas

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

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

Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavošana vienā līmenī

Ievērojiet norādījumus tabulā.

Gatavošana divos līmeņos

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

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no produkta daudzuma un īpašībām. Tāpēc norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

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

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

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

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku sast.) 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. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Izmantotais karsēšanas veids

- ☐ Raudzēšana

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums stundās
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne	☐	35-40	8-9

Karsēšanas režīmi Eco

CircoTherm Eco un Eco karsēšana no augšas/apakšas ir viedie karsēšanas režīmi, kas paredzēti saudzīgai gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkarsējot, šis efekts pazūd.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. CircoTherm Eco režīmā iestatiet temperatūru diapazonā 125-200 °C un augšējās/apakšējās karsēšanas Eco režīmā - diapazonā 150-250 °C. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "CircoTherm Eco" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. Karsēšanas režīms "Eco karsēšana no augšas/apakšas" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

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

Piederumi

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

Režģis

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

Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

Cepampapīrs

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Šeit sniegta informācija par dažādu ēdienu gatavošanu, izmantojot CircoTherm ekonomisko režīmu un ekonomisko karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kūkas veidnēs					
Neraudzētas mīklas kūka veidnē	Apaļa/taisnstūra veidne	2		140-160	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 2 olas	Kūkas pamatnes veidne	2		150-170	20-30
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Apaļa rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	50-70
Kūkas uz plāts					
Neraudzētas mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		150-170	25-40
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		170-180	25-35
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-190	15-20
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Cepamā plāts	3		160-170	25-35
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3		160-180	15-20
Mazi konditorejas izstrādājumi					
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160-180	15-25
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150-160	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		170-190	20-35
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		190-200	40-50
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-30
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150	25-35
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-180	25-35
Maize un maizītes					
Dažādu miltu maize, 1,5 kg	Kantainā veidne	2		200-210	35-45
Plācenis	Universālā panna	3		250-275	15-20
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	3		170-190	15-20
Smalkmaizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180-200	20-30
Gaļa					
Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	2		180-190	120-140
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	140-160
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		170-180	110-130
Zivis					
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauks ar vāku	2		190-210	25-35
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauks ar vāku	2		190-210	45-55
Zivs fileja bez panējuma, sautēta	Trauks ar vāku	2		190-210	15-25

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus, piemēram, kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdīņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

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

Lēna sautēšana

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

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

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

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

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

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

Trauki

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

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsit iestatījumu tabulas pielikumā.

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

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Lēna sautēšana

Ēdiens	Trauks	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Cepšanas il- gums min.	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Putnu gaļa						
Pīles krūtiņa pa 300 g, viegli apcepta	Bez vāka	2		6-8	90*	45-60
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2		4	120*	45-60
Titara krūtiņa bez kauliem, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2		6-8	120*	110-130
Cūkgaļa						
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	130-180
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2		4-6	80*	45-70
Liellopa gaļa						
Liellopa cepetis (stilbs), 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2		6-8	100*	150-180
* Iepriekš uzkarsējiet						

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
Liellopa fileja, 1 kg	Bez vāka	2		4-6	80*	90-120
Rostbifs, 5-6 cm biezs	Bez vāka	2		6-8	80*	120-180
Liellopa gaļas medalljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2		4	80*	30-60
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	80-140
Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	80*	140-200
Teļa gaļas fileja, vesela, 800 g	Bez vāka	2		4-6	80*	70-120
Teļa gaļas medalljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		4	80*	30-50
Jēra gaļa						
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2		4	80*	30-45
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg, siets	Bez vāka	2		6-8	95*	120-180

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

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

Žāvēšana

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

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

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

Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Kārtīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un 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.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gais

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	1 - 2 režģi		80	5-9
Augļi ar kauliņiem (plūmes)	1 - 2 režģi		80	8-10
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	1 - 2 režģi		80	5-8

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums stundās
Sēņu šķēlītes	1 - 2 režģi		60	6-9
Garšaugi, notīrīti	1 - 2 režģi		60	2-6

Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Stikla trauki

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

Vienā karsēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma traukus ar vienādu saturu. Gatavošanas telpā vienā reizē iespējams karsēt ne vairāk kā sešus konservēšanas traukus ar ½, 1 vai 1½ litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Karsēšanas laikā trauki gatavošanas telpā nedrīkst saskarties.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Augļi

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

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

Dārzeņi

Konservēšanas burkā ar dārzeņiem iepildiet karstu, novārītu ūdeni.

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

Karsēšanas beigšana

Augļi

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

Dārzeņi

Pēc neilga laika parādīsies burbuli. Tiklīdz konservēšanas traukos parādās burbuli, 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 dvielja. Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes, tie var ieplaisāt. Apsedziet traukus, lai pasargātu no caurvēja. Noņemiet skavas tikai tad, kad trauki ir atdzisuši.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss

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

Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā

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

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā norādīto pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (raudzēšana un pēcraudzēšana).

Mīklas raudzēšana

Lai uzraudzētu mīklu, uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet trauku ar 200 ml ūdens.

Uzmanību!

Virsmas bojājumi!

- Nekad neļaujiet karstā gatavošanas nodalījumā ūdeni. Temperatūras maiņas dēļ var tikt bojāta emalja.
- Neizmantojiet destilētu ūdeni. Izmantojiet tikai krāna ūdeni.

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

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

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

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet cepumus tabulā norādītajā līmenī.

Ja vēlaties iepriekš uzkarstēt, pēcraudzēšana notiek siltā vietā ārpus ierīces.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- ☐ Raudzēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Darbība	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2	☐	Mīklas rau- dzēšana	35-40	25-30
	Cepamā plāts	2	☐	Izstrādājumu raudzēšana	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2	☐	Mīklas rau- dzēšana	35-40	20-40
	Cepamā plāts	2	☐	Izstrādājumu raudzēšana	35-40	15-25

Atkausēšana

Saldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai izmantojiet karsēšanas režīmu „CircoTherm karstais gaiss”. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

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

Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

- ☼ CircoTherm karstais gaiss

Ēdiens	Piederums	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas re- žīms	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Maize, maizītes					
Maize un maizītes, vispārīgi	Cepamā plāts	2	☼	50	40-70
Kūkas					
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	2	☼	50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	2	☼	60	60-75

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

Kūka ar ābolu pildījumu

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

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

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

Ūdens biskvīts

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

Norādījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Ēdiens	Piederumi	Ievietoša- nas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra °C	Ilgums min.
Cepšana cepeškrāsnī					
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150*	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1		130-140*	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160*	20-30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150*	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	4+3+1		140*	35-45
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu	2x metāla formas Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2x metāla formas Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					
** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju					

Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

■ Grilēšana, liels apjoms

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



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 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 width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001416400
980917
lv