



IEBŪVĒJAMA CEPEŠKRĀSNS

[iv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

**B47FS26H0**





# Satura rādītājs

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

|                                                                                  |                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Tīrīšanas funkcija.....</b>                       | <b>32</b> |
|                                                                                  | EasyClean .....                                      | 32        |
|                                                                                  | Atkalķošana .....                                    | 32        |
|  | <b>Statīvs .....</b>                                 | <b>33</b> |
|                                                                                  | Vadotņu izņemšana un ievietošana .....               | 33        |
|  | <b>Ierīces durvis .....</b>                          | <b>34</b> |
|                                                                                  | Ierīces durvju izņemšana un ielikšana .....          | 34        |
|                                                                                  | Durvju stikla plāksņu izņemšana un ievietošana ..... | 35        |
|  | <b>Traucējumi. Kā rīkoties? .....</b>                | <b>37</b> |
|                                                                                  | Traucējumu tabula .....                              | 37        |
|                                                                                  | Pārsniegts maksimālais darbības ilgums .....         | 38        |
|                                                                                  | Gatavošanas telpas spuldzes .....                    | 38        |
|  | <b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>           | <b>39</b> |
|                                                                                  | E numurs un FD numurs .....                          | 39        |
|  | <b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā .....</b>          | <b>39</b> |
|                                                                                  | Silikona veidnes .....                               | 39        |
|                                                                                  | Kūkas un cepumi .....                                | 39        |
|                                                                                  | Maize un smalkmaizītes .....                         | 43        |
|                                                                                  | Pica, pīrāgi un sāļās kūkas .....                    | 45        |
|                                                                                  | Sautējumi un suflē .....                             | 47        |
|                                                                                  | Putnu gaļa .....                                     | 48        |
|                                                                                  | Gaļa .....                                           | 50        |
|                                                                                  | Zivis .....                                          | 53        |
|                                                                                  | Dārzeņi, piedevas un olas .....                      | 55        |
|                                                                                  | Deserts .....                                        | 58        |
|                                                                                  | Ēdiena gatavošana .....                              | 58        |
|                                                                                  | Karsēšanas režīmi Eco .....                          | 59        |
|                                                                                  | Akrilamīds pārtikas produktos .....                  | 60        |
|                                                                                  | Lēna sautēšana .....                                 | 61        |
|                                                                                  | Žāvēšana .....                                       | 62        |
|                                                                                  | Konservēšana un sulu spiešana .....                  | 63        |
|                                                                                  | Pudelīšu dezinficēšana un higiēna .....              | 64        |
|                                                                                  | Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā .....           | 64        |
|                                                                                  | Atkausēšana .....                                    | 65        |
|                                                                                  | Sildīšana .....                                      | 65        |
|                                                                                  | Siltuma saglabāšana .....                            | 66        |
|                                                                                  | Pārbaudes ēdieni .....                               | 66        |

## Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

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

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

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās 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" 12. lappusē

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** un tiešsaistes veikalā: **[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)**

## **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.

## Tvaiks

### Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.
- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīt karsts šķidrums. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdu.

### Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

## Cepēja termometrs

### Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

## Bojājumu iemesli

### Vispārīgi

#### Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces 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 nopilējusi 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. Nedrīks tīriet iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svāra noturēšanai un var nolūzt.

## Tvaiks

### Uzmanību!

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

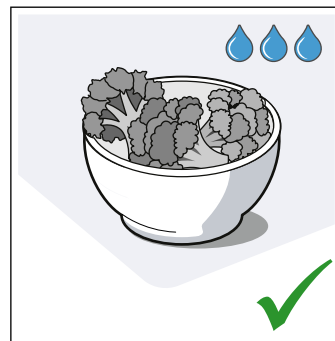
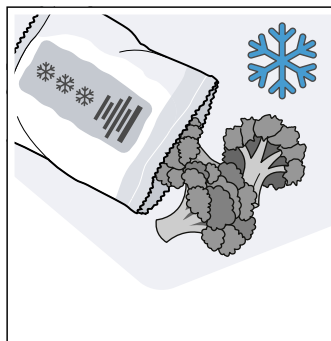


## Vides aizsardzība

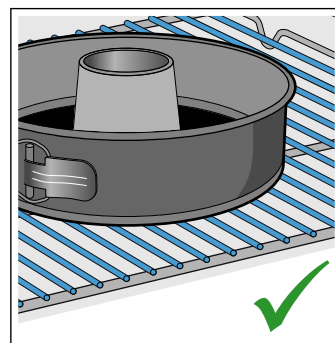
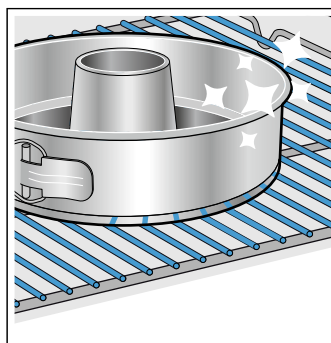
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

### Enerģijas taupīšana

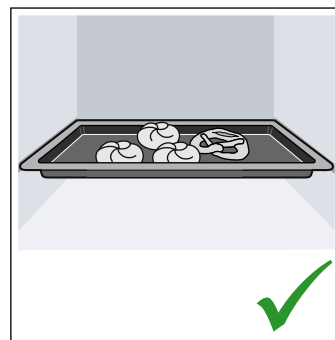
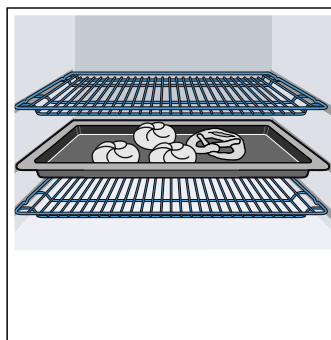
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



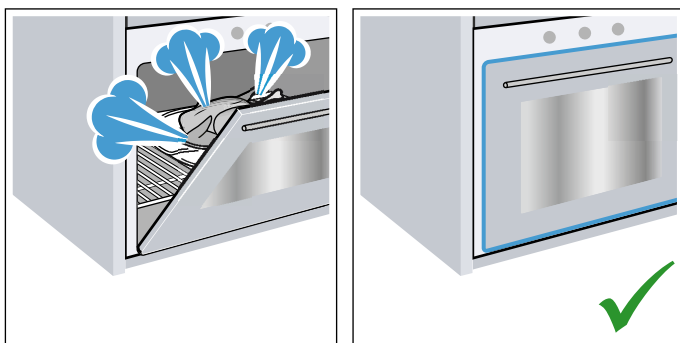
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



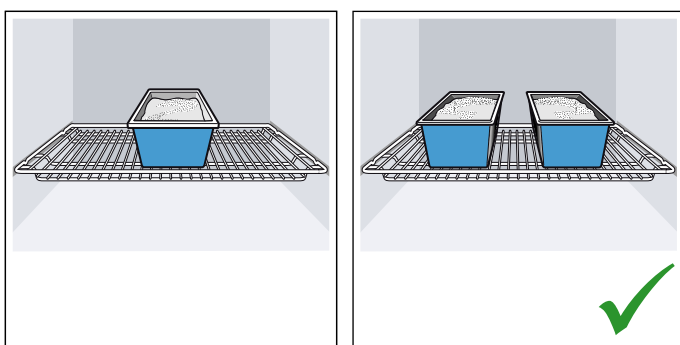
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



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



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

## Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



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



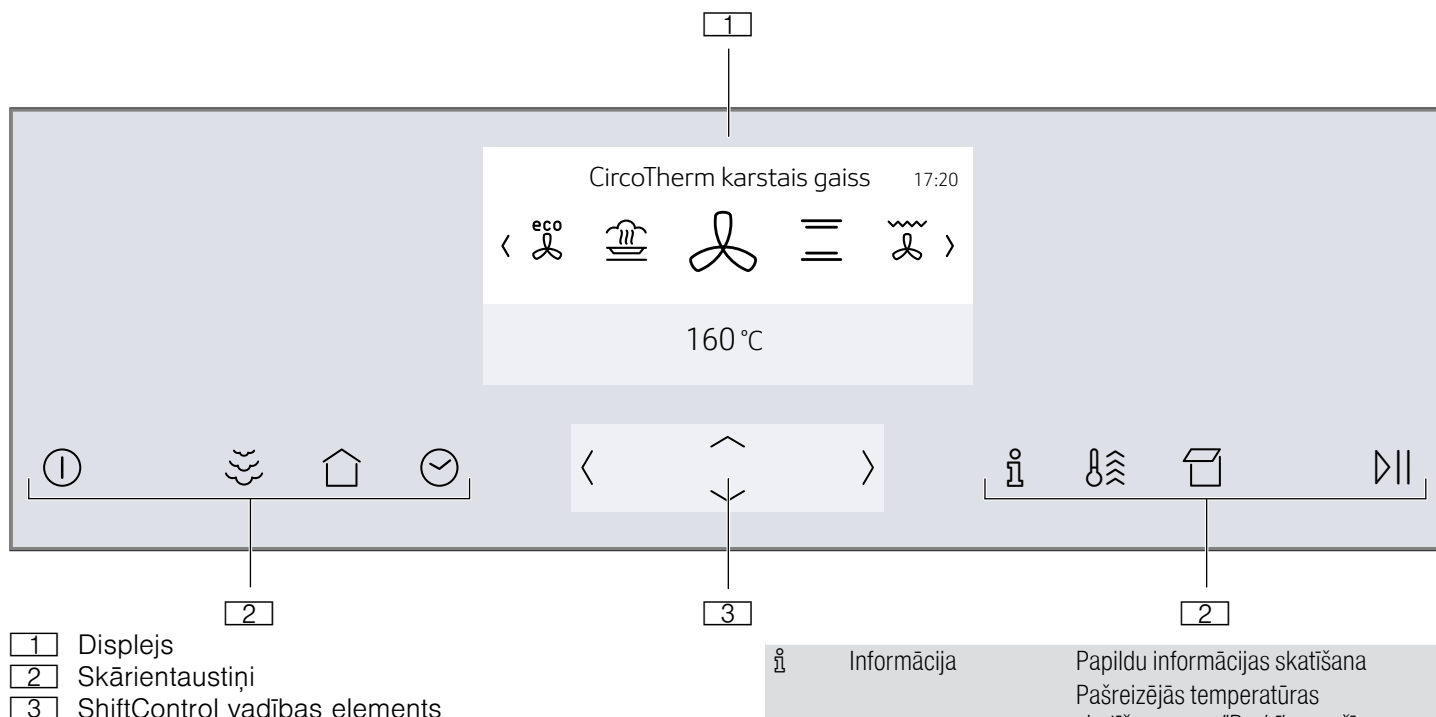
## Ierīces apraksts

Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas 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.



### Vadības sistēmas elementi

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

#### Skārietaustiņi

Zem skārietaustiņiem ir sensori. Lai atlasītu funkciju, pieskarieties attiecīgajam skārietaustiņam.

| Skārietaustiņš            | Lietojums                                                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① Iesl./izsl.             | Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana → "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 15. lappusē                          |
| ☁ Papildtvaika funkcija   | Papildtvaika funkcijas ieslēgšana → "VarioSteam – gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju" 17. lappusē |
| 🏠 Galvenā izvēlne         | Darbības režīmu un iestatījumu atlase → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē              |
| 🕒 Laika funkcijas         | Taimera, ilguma vai atliktās gatavošanas „Gatavs pēc” iestatīšana → "Laika funkcijas" 20. lappusē           |
| 👶 Bērnu drošības funkcija | Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Bērnu aizsardzības sistēma" 21. lappusē               |

|   |                  |                                                                                                                                                                                    |
|---|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ℹ | Informācija      | Papildu informācijas skatīšana<br>Pašreizējās temperatūras skatīšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē                                                      |
| ⚡ | Ātrā uzkarsēšana | Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 16. lappusē<br>„PowerBoost” funkcijas ieslēgšana vai izslēgšana → "Ātrā ierīces uzkarsēšana" 16. lappusē |
| 📄 | Atveriet paneli  | Piepildiet vai iztukšojiet ūdens tvertni → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē                                                                                               |
| ▶ | Start/Stop       | Darbības režīma palaišana vai apturēšana → "Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē                                                                                  |

### ShiftControl vadības elements

Ar ShiftControl vadības elementu varat displejā pārvietoties pa rindām un atlasīt iestatījumus. Iestatījumi, ko var mainīt, displejā ir attēloti gaišāki.

| 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<br>Ēdiena karsēšanas režīma un temperatūras atlase<br>→ "Ierīces ieslēgšana un izslēgšana" 15. lappusē |
|  | Tvaicēšana<br>Gatavošana, izmantojot tvaiku → "FullSteam - tvaicēšana" 17. lappusē                                       |
|  | Cepšanas palīgs<br>Ieteicamie cepšanas iestatījumi → "Cepšanas palīgs" 23. lappusē                                       |
|  | Tvaicēšanas programma<br>Ēdienu pagatavošana, izmantojot tvaiku → "Programmas" 24. lappusē                               |

|                                                                                   |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | MyProfile<br>Individuāla ierīces iestatījumu pielāgošana<br>→ "Pamatiestatījumi" 22. lappusē                     |
|  | Home Connect palīgs<br>Ierīces savienošana ar mobilo gala ierīci → "Home Connect" 28. lappusē                    |
|  | Atkalīkošana                                                                                                     |
|  | Žāvēšana<br>Gatavošanas nodalījuma žāvēšana pēc tvaika izmantošanas → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 19. lappusē |
|  | EasyClean<br>Nelielu netīrumu tīrīšana gatavošanas nodalījumā<br>→ "Tīrīšanas funkcija" 32. lappusē              |

## Karsēšanas režīmu izvēlne

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

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

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

|                                                                                                |                                 |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Eco karsēšana no augšas/apakšas | 50 - 250 °C | Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai.<br>Karstums plūst no augšas un no apakšas.<br>Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 150-250 °C.<br>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.<br>Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.<br>Efektīvākais ir karsēšanas veids diapazonā 125-200 °C.<br>Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai. |
|                | Sildīšana **                    | 80–180 °C   | Saudzīgai ēdienu atkārtota uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| * Papildtvaika funkciju var izmantot šajā karsēšanas režīmā (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni) |                                 |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ** Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)                                 |                                 |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Gatavošanas nodalījuma funkcijas

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

### Ierīces durvju atvēršana

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

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

### Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

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

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

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, lai gatavošanas nodalījuma apgaismojums darba režīmā neieslēdzas. → "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

### Dzesējošais ventilators

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

### Uzmanību!

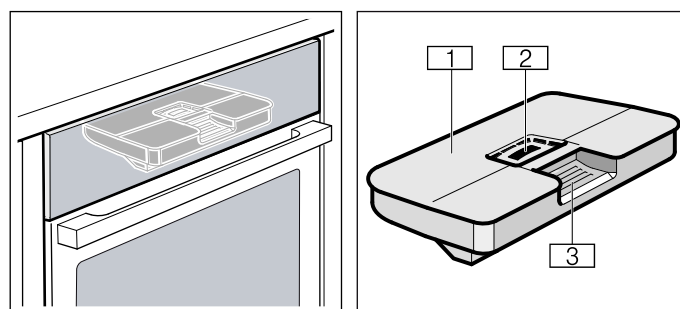
Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

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

**Norādījums:** Dzesējošā ventilatora darbības ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos.  
→ "Pamatiestatījumi" 22. lappusē

## Ūdens tvertne

Ierīce ir aprīkota ar ūdens tvertni. Ūdens tvertne atrodas zem paneļa. Lai lietotu darbības režīmus ar tvaiku, piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni. → "Tvaiks" 17. lappusē



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

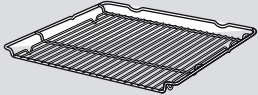
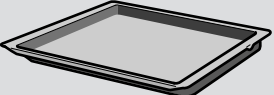
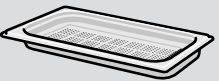
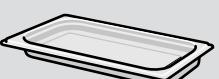
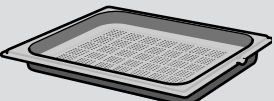
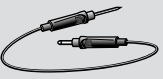


## Aprīkojums

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

### Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Režģis</b><br>Traukiem, kūku veidnēm un sacapumu formām.<br>Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.                                                                                                                     |
|    | <b>Cepšanas paplāte</b><br>Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.                                                                                                                                                                |
|    | <b>Universālā panna</b><br>Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.<br>To var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa. Tvaicēšanas režīmā to var izmantot arī kā savākšanas trauku pīlsošajam ūdenim. |
|  | <b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, S izmērs</b><br>Dārzenu tvaicēšanai, sulas tecināšanai no ogām un atkausēšanai.                                                                                                                         |
|  | <b>Tvaicēšanas trauks, bez caurumiem, S izmērs</b><br>Rīsu, pākšaugu un graudaugu gatavošanai.                                                                                                                                            |
|  | <b>Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs</b><br>Lielu ēdiena daudzumu tvaicēšanai.                                                                                                                                                     |
|  | <b>Cepeša termometrs</b><br>Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu.<br>Norādes par pielietojumu meklējiet atbilstošajā nodaļā. → "Cepeša termometrs" 26. lappusē                                                                           |

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

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

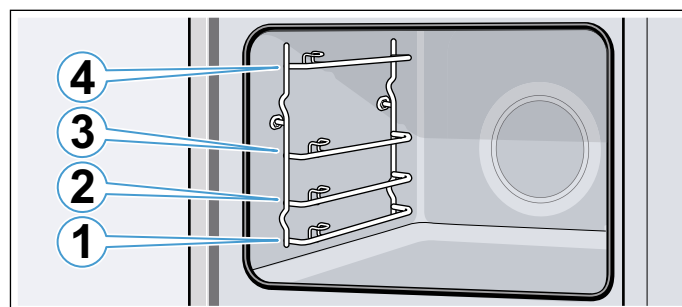
**Norādījums:** Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē funkciju darbību. Tiklīdz tie atdziest, sākotnējā forma atjaunojas.

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

### Piederumu ievietošana

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

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



Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkt līdz pusei.

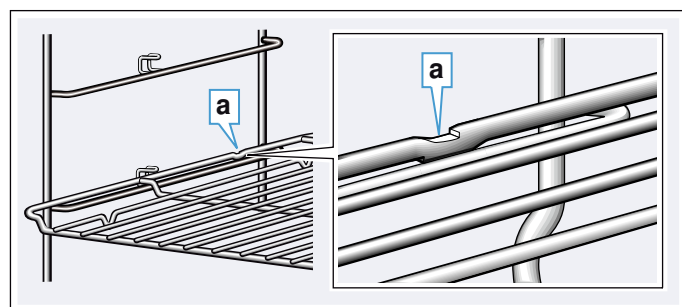
### Norādījumi

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

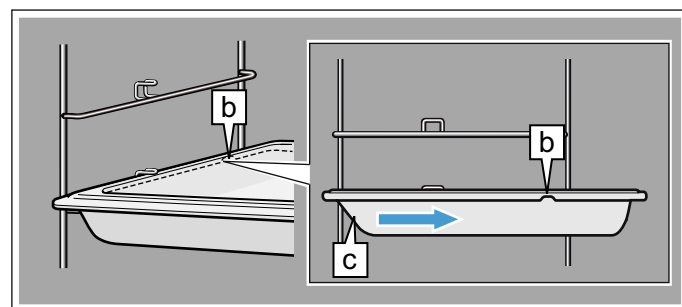
### Fiksācijas funkcija

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

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



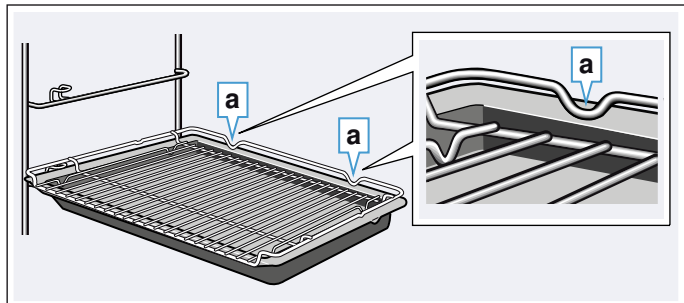
Ievietojot cepamo plāti vai universālo pannu, raugieties, lai aizturis **b** būtu aizmugurē un būtu vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **c** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.



## 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.



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

## Papildpiederumi

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

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

**Norādījums:** Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → *"Klientu apkalpošanas dienests" 39. lappusē*

### Papildpiederumi

Cepamais režģis, piemērots tvaicēšanai

Cepamā plāts

Universālā panna

Cepamā plāts ar pretlipšanas pārklājumu

Universālā panna ar pretlipšanas pārklājumu

Sacepumu panna

Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL lielums

Tvaicēšanas trauks, perforēts, S lielums

Tvaicēšanas trauks, neperforēts, S lielums

Porcelāna trauks, neperforēts, S lielums

Porcelāna trauks, neperforēts, L lielums

Profesionālā panna

Profesionālās pannas vāks

Picas plāts

Grila plāts

Keramikas akmens plāksne

Stikla cepeštrauks, 5,1 litri

Stikla panna

ComfortFlex izvilksšanas vadotne (1 līmenis), piemērota tvaicēšanai\*

3 līmeņu virsējā vadotne; piemērota tvaicēšanai\*

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

## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Pirmā lietošanas reize

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

#### Valodas iestatīšana

1. Ar taustiņu  pārejiet uz apakšējo rindu.
2. Ar taustiņu  vai  atlasiet valodu.
3. Ar taustiņu  pārejiet atpakaļ uz „Valoda”.
4. Ar taustiņu  atlasiet nākamo iestatījumu.

#### Pulksteņa laika iestatīšana

1. Ar taustiņu  pārejiet uz apakšējo rindu.
2. Ar taustiņu  vai  atlasiet stundu.
3. Ar taustiņu  pārejiet uz nākamo rindu.
4. Ar taustiņu  vai  atlasiet minūti.
5. Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz tiek parādīts „Pulksteņa laiks”.
6. Ar taustiņu  atlasiet nākamo iestatījumu.

#### Datuma iestatīšana

1. Ar taustiņu  pārejiet uz apakšējo rindu.
2. Ar taustiņu  vai  atlasiet dienu.
3. Ar taustiņu  pārejiet uz nākamo rindu.
4. Ar taustiņu  vai  atlasiet mēnesi.
5. Ar taustiņu  pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu  vai  atlasiet gadu.
7. Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz tiek parādīts „Datums”.
8. Ar taustiņu  atlasiet nākamo iestatījumu.

#### Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

1. Ar taustiņu  pārejiet uz apakšējo rindu.
2. Ar taustiņu  vai  atlasiet ūdens cietības līmeni.
3. Ar taustiņu  pārejiet atpakaļ uz „Ūdens cietība”.
4. Lai lietotu iestatījumus, nospiediet taustiņu . Ierīce ir sagatavota ekspluatācijai.

#### Norādījumi

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

#### Home Connect iestatīšana

1. Ar taustiņu  pārejiet uz apakšējo rindu „Iestatīšana ar palīgu”.
2. Tālākie norādījumi nodaļā → *"Home Connect" 28. lappusē*

## Ierīces kalibrēšana un gatavošanas nodalījuma tīrīšana

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

### Sagatavošanās kalibrēšanai

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

### Iekārtas kalibrēšana un gatavošanas nodalījuma tīrīšana

#### Norādījumi

- Kalibrēšanu var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir atdzisis (istabas temperatūrā).
  - Kalibrēšanas laikā iekārtas durvis neatveriet. Citādi kalibrēšana tiks pārtraukta.
1. Ieslēdziet iekārtu ar skārientaustiņu .
  2. Piepildiet ūdens tvertni. → *"Ūdens tvertnes piepildīšana" 18. lappusē*
  3. Iestatiet kalibrēšanai norādīto karsēšanas veidu, temperatūru un ilgumu un palaidiet iekārtas darbību. → *"FullSteam - tvaicēšana" 17. lappusē*

#### Kalibrēšana

|                   |                                                                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karsēšanas veids  | Tvaicēšana  |
| Temperatūra       | 100 °C                                                                                           |
| Gatavošanas laiks | 30 minūtes                                                                                       |

4. Pēc kalibrēšanas uzkarsējiet iekārtu.

#### Uzmanību!

##### Emaljas bojājumi

Nesāciet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma pamatnes ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.

5. Nožāvējiet gatavošanas nodalījuma pamatni.
6. Iestatiet uzkarsēšanai norādīto karsēšanas veidu un temperatūru un palaidiet iekārtas darbību. → *"Darbības režīma iestatīšana un palaišana" 15. lappusē*

#### Uzkarsēšana

|                   |                                                                                                                 |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karsēšanas veids  | CircoTherm karstais gaiss  |
| Temperatūra       | maksimāla                                                                                                       |
| Gatavošanas laiks | 30 minūtes                                                                                                      |

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

**Norādījumi**

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

**Piederumu tīrīšana**

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

**Ierīces lietošana**

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, 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 skārientaustiņam ①.

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

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

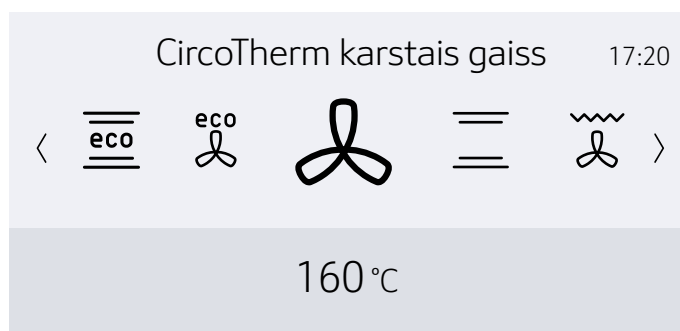
**Norādījumi**

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

**Darbības režīma iestatīšana un palaišana**

Piemērs: CircoTherm karstais gaiss  ar 170 °C

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci. Uzreiz tiek atvērta karsēšanas režīmu izvēle .



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





**Norādījums:** Atkarībā no darbības režīma var iestatīt papildu iestatījumus. Lai veiktu nākamo iestatījumu, ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet iestatījumu.

5. Pieskarieties skārientaustiņam  $\triangleright||$ , lai palaistu ierīces darbības režīmu.  
Displejā redzama uzkarsēšanas josla un darbības laiks.

**Norādījums:** Ja vēlaties, lai pēc ieslēgšanas uzreiz tiktu atvērta galvenā izvēlnē  $\square$ , pamatiestatījumu sadaļā „Lietošana pēc ieslēgšanas” varat atlasīt galveno izvēlni.

### Ieteicamās vērtības

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

### Uzkarsēšanas josla

Tiklīdz tiek palaists karsēšanas režīms, displejā tiek parādīta uzkarsēšanas josla. Uzkarsēšanas josla rāda temperatūras pieaugumu gatavošanas nodalījumā.

### Darbības laiks

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

### Pašreizējās temperatūras skatīšana

Lai displejā skatītu pašreizējo temperatūru, pieskarieties skārientaustiņam  $\mathbb{I}$ .

Pašreizējā temperatūra īslaicīgi tiek parādīta tikai uzkarsēšanas laikā.

### Cita informācija

Ja deg skārientaustiņš  $\mathbb{I}$ , varat skatīt noteiktu informāciju. Lai to izdarītu, pieskarieties skārientaustiņam  $\mathbb{I}$ . Informācija tiek rādīta dažas sekundes.

## Ierīces darbības maiņa vai pārtraukšana

### Ierīces darbības režīma maiņa

1. Ar skārientaustiņu  $\triangleright||$  apturiet darbības režīmu.
2. Ar taustiņu  $\sim$  vai  $\wedge$  pārejiet uz maināmā iestatījuma rindu.
3. Mainiet iestatījumu ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$ .
4. Ar skārientaustiņu  $\triangleright||$  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 skārientaustiņu  $\triangleright||$  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 $\equiv$                                   | Pēc uzkarsēšanas                          |
| PowerBoost*                     | CircoTherm karstais gaiss $\mathbb{I}$<br>Maizes cepšana $\mathbb{II}$ | Pirms uzkarsēšanas                        |
| * Negatavojiet vairākos līmeņos |                                                                        |                                           |

### Norādījumi

- Ja deg skārientaustiņš  $\mathbb{I}$ , var ieslēgt ātro uzkarsēšanu vai „PowerBoost” funkciju.
- Lai priekšlaikus izslēgtu ātro uzkarsēšanu vai „PowerBoost” funkciju, pieskarieties skārientaustiņam  $\mathbb{I}$ .

### Ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana

1. Iestatiet karsēšanu no augšas/apakšas  $\equiv$  un temperatūru.

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

2. Pieskarieties skārientaustiņam  $\triangleright||$ , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
3. Pieskarieties skārientaustiņam  $\mathbb{I}$ , lai ieslēgtu ātro uzkarsēšanu.  
Displejā redzams simbols  $\mathbb{I}$ .
4. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkarsēšana tiek automātiski izslēgta. Displejā nodziest simbols  $\mathbb{I}$ . Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

### „PowerBoost” funkcijas ieslēgšana

1. Iestatiet CircoTherm karsto gaisu  $\mathbb{I}$  vai maizes cepšanu  $\mathbb{II}$  un temperatūru.

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

2. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā vienā līmenī.
3. Pieskarieties skārientaustiņam  $\triangleright||$ , lai palaistu ierīces darbības režīmu.
4. Pieskarieties skārientaustiņam  $\mathbb{I}$ , lai ieslēgtu „PowerBoost” funkciju.  
Displejā redzams simbols  $\mathbb{I}$ .  
Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, „PowerBoost” funkcija tiek automātiski izslēgta. Displejā nodziest simbols  $\mathbb{I}$ .

## Tvaiks

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

### **Bīdīnājums – Applaucēšanās draudi!**

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

## Troksņi

### Pumpis

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

### Panelis

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

## FullSteam - tvaicēšana

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

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

### Palaide

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.

**Norādījums:** Ieslēdziet tvaicēšanas režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodaļums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).

3. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Tvaicēšana” .
5. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet temperatūru.
7. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
8. Ar taustiņu < vai > atlasiet ilgumu.
9. Pieskarieties skārienaustiņam ③.

Ierīce sāk darbības režīmu.

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

### Atcelšana

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

### Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Vairāku ēdienu gatavošana

Tvaikos vienlaikus var gatavot vairākus ēdienus, nesajaucoties to garšai. → *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 39. lappusē*

## VarioSteam — gatavošana, izmantojot papildtvaika funkciju

Gatavojot ar papildus tvaiku, ierīces darbības laikā gatavošanas nodaļumā noteiktos laika intervālos ieplūst noteikts tvaika daudzums. Tādējādi iespējams sasniegt vislabāko gatavošanas rezultātu.

Jūsu produkta ieguvumi:

- kraukšķīga garoziņa
- spīdīga virsma
- iekšpusē sulīgs un mīksts
- saraujas tikai nedaudz

Vēlamo karsēšanas režīmu un tvaika intensitātes kombināciju varat iestatīt pats/pati. Lai izvēlētos piemērotu karsēšanas režīmu un tvaika intensitāti, izmantojiet tabulu datus. Vai arī atlasiet kādu no tvaicēšanas programmām. → *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 39. lappusē* → *"Programmas" 24. lappusē*

## Tvaika intensitāte

Tvaika padevei pieejamas dažādas intensitātes:

- zems
- vidējs
- intensīvs

## Piemēroti karsēšanas režīmi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

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

## Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ②, lai ieslēgtu papildtvaika funkciju.
5. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz rindu Tvaika intensitāte ③.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet tvaika intensitāti.
7. Pieskarieties skārienaustiņam ③. Ierīce sāk darbības režīmu.

**Norādījums:** Ja ūdens tvertne papildtvaika režīma laikā iztukšojas, displejā parādās pieprasījums uzpildīt ūdens tvertni. Darbība turpinās bez tvaika padeves.

## Tvaika padeves atcelšana

Lai priekšlaikus pārtrauktu tvaika padevi, pieskarieties skārienaustiņam ③.

**Norādījums:** Darbība turpinās bez tvaika padeves.

## Ierīces darbības pārtraukšana

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

## Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Raudzēšana

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

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

→ *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 39. lappusē*

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

## Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.

**Norādījums:** Ieslēdziet raudzēšanas režīmu tikai tad, ja gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis (istabas temperatūrā).

3. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet „Raudzēšanas līmenis  $\ominus$ ”.
4. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet līmeni.
6. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet ilgumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam  $\triangleright$ . Ierīce sāk darbības režīmu.

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

## Atcelšana

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

## Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Kausēšana

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

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

## Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet „Kausēšanas līmenis  $\otimes$ ”.
4. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet temperatūru.
6. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet ilgumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam  $\triangleright$ . Ierīce sāk darbības režīmu.

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

## Atcelšana

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

## Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Sildīšana

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

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

## Starts

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
2. Piepildiet ūdens tvertni.
3. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet „Sildīšana  $\text{☞}$ ”.
4. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet temperatūru.
6. Ar taustiņu  $\sim$  pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu  $\langle$  vai  $\rangle$  atlasiet ilgumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam  $\triangleright$ . Ierīce sāk darbības režīmu.

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

## Atcelšana

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

## Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Ūdens tvertnes piepildīšana

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

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

## ⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

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

### **⚠ Brīdinājums – Adegumu risks!**

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

### **Uzmanību!**

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

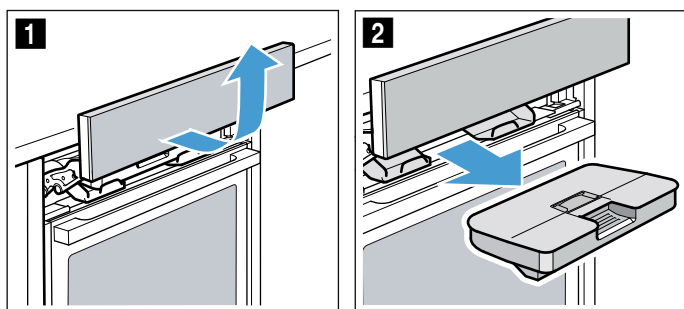
### **Uzmanību!**

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

### **Norādījumi**

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

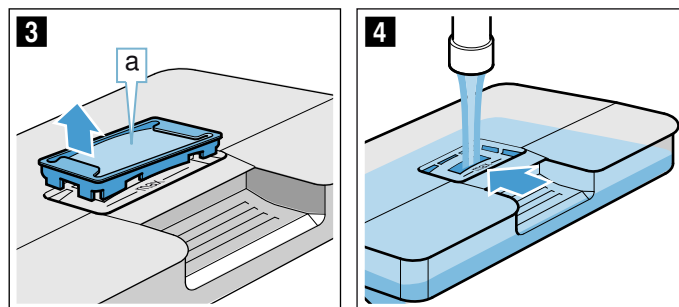
1. Pieskarieties skārienaustiņam Panelis automātiski izbīdās uz priekšu.
2. Ar abām rokām pavelciet paneli uz priekšu un pēc tam bīdi uz augšu, līdz tas nofiksējas (**1.** attēls).
3. Paceliet ūdens tvertni un izņemiet to no tvertnes padziļinājuma (**2.** attēls).



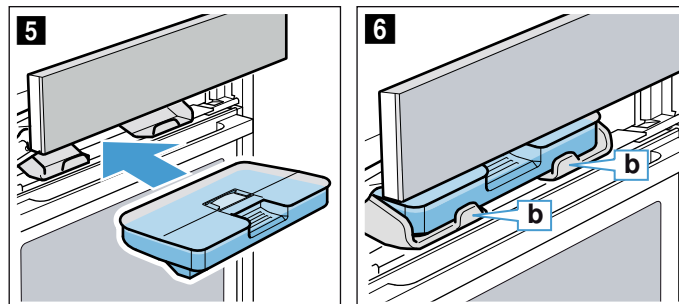
4. Piespiediet vāciņu gar blīvējumu, lai no ūdens tvertnes nevarētu izplūst ūdens.
5. Izņemiet pārsegu **a** (**3.** attēls).

**Norādījums:** Pārsegs **a** pieejams atkarībā no ierīces veida.

6. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz atzīmei „max” (**4.** attēls).



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



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

### **Uzpildiet ūdens tvertni**

#### **Norādījumi**

- Režīmi bez papildtvaika turpina darboties bez tvaika padēves.
- Ja ūdens tvertne tvaicēšanas, raudzēšanas, atkausēšanas vai sildīšanas režīma laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Uzpildiet ūdens tvertni.

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
3. Piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ un aizveriet paneli.

### **Pēc katra tvaicēšanas režīma**

#### **⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!**

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

#### **⚠ Brīdinājums – Adegumu risks!**

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

### **Uzmanību!**

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

Pēc katra tvaika režīma beigām atlikušais ūdens tiek atsūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek



mitrums. Lai nožāvētu gatavošanas nodaļījumu, varat izmantot vai nu darbības režīmu „Žāvēšana ∞”, vai nožāvēt gatavošanas nodaļījumu manuāli.

### Norādījumi

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

### Ūdens tvertnes iztukšošana

#### Uzmanību!

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

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

### Žāvēšanas uzsākšana

Žāvēšanas laikā gatavošanas telpa tiek uzsildīta, lai mitrums no tās iztvaiko. Tad atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūst no gatavošanas telpas.

#### Uzmanību!

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

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas nodaļījumā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodaļījuma pamatnes.
3. Ja nepieciešams, pieskarieties skārienaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ☐, lai skatītu darbības režīmus.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Žāvēšana ∞”.
6. Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu. Tiek parādīts programmas ilgums. To nevar mainīt.
7. Ar taustiņu ~ pārejiet uz nākamo rindu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam ▷||. Žāvēšana tiek sākta un automātiski pabeigta pēc 10 minūtēm.
9. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1-2 minūtes, lai no gatavošanas nodaļījuma iztvaikotu liekais mitrums.

### Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Izīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.



## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

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

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

### Laika funkciju rādīšana un slēpšana

Lai rādītu vai slēptu laika funkcijas, pieskarieties skārienaustiņam ☒.

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

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| ☒ Taimeris    | --:-- min   s > |
| →  Laiks      | --:-- h   min   |
| →  Gatavs pēc | 17:20           |

### Taimera iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ☒. Displejā tiek parādītas laika funkcijas.
2. Ar taustiņu > atlasiet ilgumu.

**Norādījums:** Kad ierīce ir ieslēgta, ar taustiņu ~ pārejiet uz rindu ☒ Taimeris un pēc tam atlasiet ilgumu ar taustiņu >.

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

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

## Atliktā gatavošana — „Gatavs pēc”

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

Atlikto gatavošanu var izmantot tikai kopā ar karsēšanas režīmu.

### Norādījumi

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

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

Tiklīdz beigu laiks ir sasniegts, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam ③.

## Iestatījumu kontrole, maiņa vai dzēšana

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

## Bērnu aizsardzības sistēma

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

Ir pieejami divi dažādi ierīces bloķēšanas veidi.

| Bloķēšana                           | Aktivēšana/deaktivēšana                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Automātiska bērnu drošības funkcija | Izvēlnē<br>MyProfile → "Pamatiestatījumi"<br>22. lappusē |
| Vienreizēja bērnu drošības funkcija | Ar skārientaustiņu ③                                     |

**Norādījums:** Kad tiek ieslēgta bērnu drošības funkcija, vadības panelis tiek bloķēts. Darbojas tikai skārientaustiņi ③ 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 skārientaustiņam ①.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „MyProfile”.
4. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Automātiskā bērnu drošība”.
6. Ar taustiņu < pārejiet uz apakšējo rindu.
7. Ar taustiņu > atlasiet „Ieslēgta”.
8. Pieskarieties skārientaustiņam ③.
9. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu, lai saglabātu iestatījumu.  
„Automātiskā bērnu drošība” ir ieslēgta. Pēc izslēgšanas displejā redzams simbols ⇄.

### Pārtraukšana

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

### Izslēgšana

1. Turiet nospiektu skārientaustiņu ③, līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ①.
3. Pieskarieties skārientaustiņam ②.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet „MyProfile”.
5. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Automātiskā bērnu drošība”.
7. Ar taustiņu < pārejiet uz apakšējo rindu.
8. Ar taustiņu < atlasiet „Izslēgta”.
9. Pieskarieties skārientaustiņam ③.
10. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu, lai saglabātu iestatījumu.  
„Automātiskā bērnu drošība” ir izslēgta.
11. Pieskarieties skārientaustiņam 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 nospiešu skārienaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība ieslēgta”. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.
2. Turiet nospiešu skārienaustiņu , līdz displejā redzams „Bērnu drošība izslēgta”. Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.

## Pamatiestatījumi

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

### MyProfile maiņa

1. Pieskarieties skārienaustiņam .
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „MyProfile .
4. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet iestatījumu.
6. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz atlasi.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet iestatījumu.
8. Pieskarieties skārienaustiņam .
9. Lai saglabātu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Saglabāt”.  
Lai atiestatītu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Atiestatīt”.

### Pamatiestatījumu saraksts

| Iestatījums                         | Izvēle                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valoda                              | Valodas izvēle                                                                                                                           |
| Pulksteņa laiks                     | Laika iestatīšana                                                                                                                        |
| Datums                              | Pašreizējā datuma iestatīšana                                                                                                            |
| Ūdens cietība                       | 0 (mīkstināts)<br>1 (mīksts)<br>2 (vidējs)<br>3 (ciets)<br>4 (ļoti ciets)                                                                |
| Izlase                              | To karsēšanas režīmu noteikšana, kas jārada karsēšanas režīmu izvēlnē                                                                    |
| Skaņas signāls                      | Neilgi<br>Vidēji ilgi<br>Ilgi                                                                                                            |
| Taustiņu tonis                      | Izslēgts (izņemot skārienaustiņa  toni)<br>Ieslēgts |
| Displeja spilgtums                  | Iestatāmas 5 pakāpes                                                                                                                     |
| Laika rādījums                      | Digitālais<br>Izslēgts                                                                                                                   |
| Apgaismojums                        | Darbības režīms iesl.<br>Darbības režīms izsl.                                                                                           |
| Bērnu drošība*                      | Tikai taustiņu bloķēšana<br>Durvju un taustiņu bloķēšana                                                                                 |
| Automātiska bērnu drošības funkcija | Izslēgta<br>Ieslēgta                                                                                                                     |
| Darbība pēc ieslēgšanas             | Galvenā izvēlne<br>Karsēšanas režīmi<br>Tvaicēšana<br>Cepšanas palīgs<br>Tvaicēšanas programma                                           |

|                                                                     |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Displeja aptumšošanas naktī                                         | Izslēgts<br>Ieslēgta (displejs aptumšots laikā no 22:00 līdz 5:59)                                                                        |
| Zīmola logotips                                                     | Rādījumi<br>Nerādīt                                                                                                                       |
| Ventilatora inerces laiks                                           | Ieteicamais<br>Minimālais                                                                                                                 |
| Izvilšanas sistēma*                                                 | Nav papildus aprīkota (statīvs vai 1 līmeņa izvilšanas vadotne)<br>Izslēgta (2 līmeņu izvilšanas vadotne vai 3 līmeņu izvilšanas vadotne) |
| Home Connect                                                        | WiFi ieslēgšana vai izslēgšana → "Home Connect" 28. lappusē<br>Savienojuma iestatīšana, izmantojot Home Connect                           |
| Rūpnīcas iestatījumi                                                | Atiestatīt                                                                                                                                |
| *) Atkarībā no ierīces tipa šis pamatiestatījums var nebūt atlasāms |                                                                                                                                           |

## Izlases iestatīšana

Varat noteikt tos karsēšanas režīmus, kas jārada 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 „MyProfile ③”.
4. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Izlase”.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Izlase”.
6. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Iestatiet izlasi”.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet karsēšanas režīmu.
8. Ar taustiņu < vai > atlasiet karsēšanas režīmu.
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 ④.
11. Lai saglabātu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Saglabāt”.
- Lai atmestu iestatījumu, ar taustiņu < vai > atlasiet „Atmest”.

## Cepšanas palīgs

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

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

## Norādījumi par iestatījumiem

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

## Ēdiena izvēle

Tabulā tālāk aprakstītas piemērotās iestatījumu vērtības nosauktajiem ēdieniem.

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



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

## Ēdienu iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārienaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārienaustiņam .
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Cepšanas palīgs”.
4. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet vajadzīgo kategoriju.
6. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet vajadzīgo ēdienu.
8. Ar taustiņu < vai > pārejiet uz nākamo rindu.

Displejā redzami ieteiktie iestatījumi.

**Norādījums:** Dažu ēdienu gadījumā varat skatīt papildu norādījumus, piemēram, par ievietošanas līmeni un trauku. Lai to izdarītu, pieskarieties taustiņam >. Lai atgrieztos ieteikto iestatījumu sadaļā, pieskarieties taustiņam <.

9. Ja nepieciešams, varat pielāgot ieteiktos iestatījumus. Lai to izdarītu, pieskarieties taustiņam <.
- Ar taustiņu < vai > pārejiet pie vajadzīgā iestatījuma.

Pielāgojiet iestatījumu ar taustiņu < vai >.

10. Palaidiet ierīces darbības režīmu ar skārienaustiņu >||.

Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārienaustiņam ②.

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

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, ar taustiņu < atlasiet „Pabeigt”.

Ja neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat turpināt karsēšanu.

## Cepšana zemā temperatūrā

1. Ar taustiņu < atlasiet „Cepšana zemā temperatūrā”.
2. Ja nepieciešams, pielāgojiet ieteikto iestatījumu ar taustiņu < vai >.
3. Pieskarieties skārienaustiņam >||, lai palaistu funkciju „Cepšana zemā temperatūrā”.

## Atcelšana

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

## Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārienaustiņam ①.

## Programmas

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

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

## Norādījumi par iestatījumiem

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

## Tvaiks

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

Norādījumus par tvaika funkciju lietošanu skatiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 17. lappusē



## Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

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

## Cepeša termometrs

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot arī cepeša termometru. Tiklīdz cepeša termometrs ir iesprausts ierīcē, varat gatavot tikai tos ēdienus, kuri piemēroti gatavošanai ar cepeša termometru. Var mainīt gatavošanas temperatūru un ēdiena iekšējo temperatūru. → "Cepeša termometrs" 26. lappusē

## Ēdiena izvēle

Tabulā tālāk aprakstītas piemērotās iestatījumu vērtības nosauktajiem ēdieniem.

| Ēdieni                                          |
|-------------------------------------------------|
| Baltmaize bez veidnes                           |
| Baltmaize, dažādu miltu maize bez veidnes       |
| Baltmaize, dažādu miltu maize taisnst. veidnē   |
| Raudzēta rudzu un kviešu maize četrstūra veidnē |
| Pītas maize                                     |
| Pītā maize bez pildījuma, kļiņģeris             |
| Biskvīta torte                                  |
| Cūkgaļas cepetis ar kraukšķīgu ādu              |
| Cūkas kakla daļas cepetis bez kaula             |
| Žāvēta cūkgaļa bez kaula/tītais cepetis         |
| Liellopa gaļas fileja, svaiga, vidēja           |
| Rostbīfs, svaigs, vidējs                        |
| Angļu rostbīfs, svaigs                          |
| Svaiga, nesadalīta vista                        |
| Svaigi vistas gaļas gabali                      |
| Vistas krūtiņas tvaicēšana                      |
| Pīle, zoss, bez pildījuma, svaiga               |
| Zivs fileja, apcepta ar piedevām                |
| Sautētas zivs filejas                           |
| Zivs fileja, pilna                              |
| Zivs filejas tvaicēšana                         |
| Puķkāpostu galviņu tvaicēšana                   |
| Brokoļu galviņu tvaicēšana                      |
| Zaļo pupiņu pākšu tvaicēšana                    |
| Burkānu šķēliņu tvaicēšana                      |
| Saldēti dārzeņi                                 |
| Kartupeļi ar mizu, vidēji lieli                 |
| Basmati rīsi                                    |
| Dabīgie rīsi                                    |
| Kuskuss                                         |
| Lēcas                                           |
| Gatavu piedevu sildīšana                        |
| Jogurts burciņās                                |
| Rīsu piena putra                                |
| Augļu kompots                                   |
| Miksti vārītas olas                             |
| Cieti vārītas olas                              |
| Dezinficējiet burciņas                          |

## Programmas iestatīšana

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

1. Pieskarieties skārientaustiņam ①, lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārientaustiņam ☐.
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Tvaicēšanas programma”.
4. Ar taustiņu √ pārejiet uz nākamo rindu.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet vajadzīgo ēdienu kategoriju.
6. Ar taustiņu √ pārejiet uz nākamo rindu.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet vajadzīgo tvaicēšanas programmu.
8. Ar taustiņu √ pārejiet uz nākamo rindu.  
Displejā tiek parādīti iestatījumi.  
**Norādījums:** Dažu ēdienu gadījumā varat skatīt papildu norādījumus, piemēram, par ievietošanas līmeni un trauku. Lai to izdarītu, pieskarieties taustiņam >. Lai atgrieztos iestatījumu sadaļā, pieskarieties taustiņam <.
9. Ja nepieciešams, dažiem ēdieniem varat pielāgot svara vērtību. Lai to izdarītu, pieskarieties taustiņam √.  
Iestatiet svaru ar taustiņu < vai >.
10. Pieskarieties skārientaustiņam ▷||, lai palaistu ierīces darbības režīmu.  
Tiek parādīts paredzamais programmas ilgums.  
**Norādījums:** Dažu programmu gadījumā pirmajās minūtēs redzamais ilgums var mainīties, jo uzkarsēšanas laiks ir atkarīgs, piemēram, no gatavojamā produkta un ūdens temperatūras.  
Tiklīdz ilgums ir beidzies, atskan signāls, un ierīce automātiski pārtrauc darbības režīmu. Lai pārtrauktu signāla atskaņošanu, pieskarieties skārientaustiņam ②.

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

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, ar taustiņu √ atlasiet „Pabeigt”.

Ja neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat turpināt karsēšanu.

### Cepšana zemā temperatūrā

1. Ar taustiņu √ atlasiet „Cepšana zemā temperatūrā”.
2. Ja nepieciešams, pielāgojiet ieteikto iestatījumu ar taustiņu < vai >.
3. Pieskarieties skārientaustiņam ▷||, lai palaistu funkciju „Cepšana zemā temperatūrā”.

### Atcelšana

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

### Ierīces izslēgšana

Lai izslēgtu ierīci, pieskarieties skārientaustiņam ①.

## Cepeša termometrs

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

### Piemēroti karsēšanas veidi

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

### Norādījumi

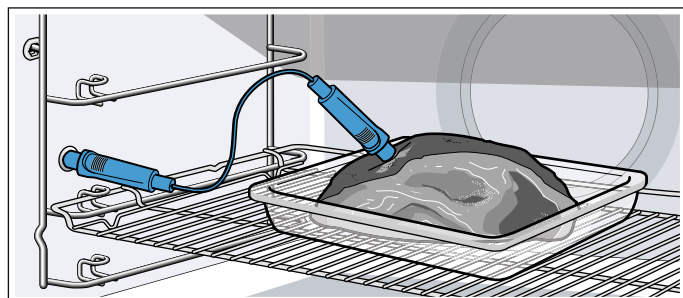
- Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.
- Cepeša termometru pēc lietošanas vienmēr izņemiet no gatavošanas telpas. Nekad neglabāiet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

### Iespraudiet cepeša termometru produktā

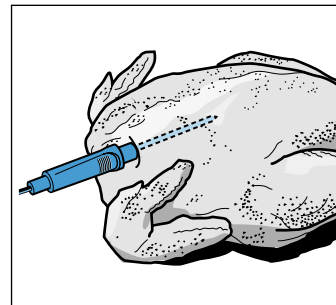
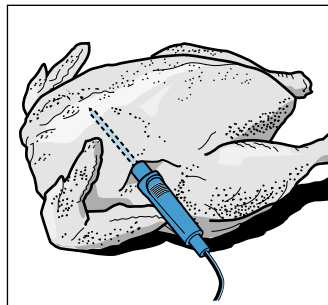
Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas nodalījumā iespraudiet cepeša termometru produktā.

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

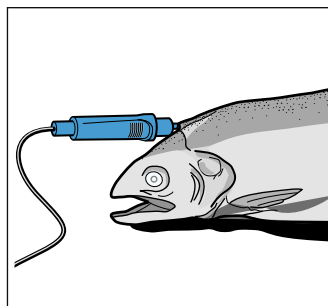
**Gaļa:** gatavojot lielus gabalus, iespraudiet cepeša termometru gaļā no augšpusē slīpi līdz atdurei. Plānākos gabalos termometru iespraudiet biezākajā vietā sānos.



**Putnu gaļa:** iespraudiet cepeša termometru caur biezāko putna krūtiņas daļu līdz atdurei. Iespraudiet cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida šķērsām vai gareniski. Pēc tam pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.



**Zivis:** iespraudiet cepeša termometru aiz galvas mugurkaula virzienā līdz atdurei. Gatavojot veselu zivi, novietojiet to uz režģa peldēšanas pozīcijā, izmantojot kartupeļu pusītes.



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

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

### Uzmanību!

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

## Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

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

Visaptverošus datus par karsēšanas veidu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās.  
→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 39. lappusē

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

## Darbības režīma iestatīšana un palaišana

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

### Brīdinājums – Strāvas trieciena draudi!

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

### Norādījumi

- Iestatītajai gatavošanas 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 < vai > iestatiet iepriekšējo temperatūru.
7. Pieskarieties skārienaustiņam ②. 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 < vai >.

### Ierīces darbības beigšana

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

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



## Home Connect

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

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

Funkcijas Mājas savienojums pieejamība ir atkarīga no Home Connect pakalpojumu pieejamības jūsu valstī. Home Connect pakalpojumi nav pieejami visās valstīs. Papildinformācija ir atrodama vietnē [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Norādījumi

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

### Izveide

Lai Home Connect iestatītu jūsu ierīcē, nepieciešams:

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

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

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

### Attālināta diagnostika

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

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

### Attālā palaide

Lai ieslēgtu un vadītu savu iekārtu, izmantojot Home Connect lietotni, jābūt aktivizētai attālajai palaidei. Ja attālā palaide ir deaktivizēta, Home Connect lietotnē tiek parādīti tikai ierīces ekspluatācijas stāvokļi un var veikt ierīces iestatījumus.

**Norādījums:** Atsevišķus darba režīmus var ieslēgt tikai pašā cepeškrāsnī.

Attālā palaide tiek automātiski deaktivizēta šādās situācijās:

- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc attālās palaišanas aktivizācijas;
- ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas 15 minūtes pēc darbības beigām.

Attālā palaide tiek automātiski aktivizēta, kad iekārtā ieslēdzat cepeškrāsns režīmu. Tādējādi varat veikt izmaiņas, izmantojot mobilo gala ierīci, vai palaist jaunu programmu.

### Attālās palaišanas aktivizēšana

1. Pieskarieties skārientaustiņam , lai ieslēgtu ierīci.
2. Pieskarieties skārientaustiņam . Tiek parādīta galvenā izvēlne.
3. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Attālais starts ”.
4. Ar taustiņu < ieslēdziet attālo startu. Displejā ir redzams .

### Home Connect iestatījumi

Jūs jebkurā laikā varat pielāgot Home Connect lietotni savām vajadzībām.

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

**Norādījums:** Lai iegūtu papildu informāciju par attālinātās diagnostikas pakalpojumu un tā pieejamību jūsu valstī, apmeklējiet savas valsts Home Connect vietnes palīdzības un atbalsta sadaļu: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Norāde par datu aizsardzību

Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu WLAN tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- mājas iekārtas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkcijas lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkciju lietošiet pirmo reizi.

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

## Atbilstības deklarācija

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

Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama interneta vietnē [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) ierīces izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla: 100 mW maks.

5 GHz josla: 100 mW maks.

|                                               |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                                               | BE | BG | CZ | DK | LV | EE | IE | EL |
|                                               | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|                                               | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|                                               | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |
| 5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai iekšējās |    |    |    |    |    |    |    |    |



## Brīvdienas režīms

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

### Ilgstošas siltuma saglabāšanas palaišana

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

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

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

1. Pieskarieties skārientaustiņam 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 skārientaustiņam ▷||. Ierīce sāk darbības režīmu.

### Norādījumi

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

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

### Ilgstošas siltuma saglabāšanas pārtraukšana

Lai pārtrauktu ilgstošas siltuma saglabāšanas režīmu, pieskarieties skārientaustiņam ①.



## 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 stiepli tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

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

#### Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

| Zona                          | Tīrīšana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ierīces ārpusē</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nerūsējoša tērauda priekšdaļa | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa.<br>Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mikstu drānu uzziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa. |
| Plastmasa                     | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Krāsotas virsmas              | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vadības panelis                                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.<br>Ja uz vadības paneļa nokļūst atkalķošanas līdzeklis, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, ko nebūs iespējams notīrīt.                                                                                                |
| Durvju stikla plāksnes                         | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Durvju rokturis                                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Ja atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.                                                                                                                                                            |
| <b>Ierīces iekšpusē</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Emaljētās un pašattīrošās virsmas              | Nemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.                                                                                                                                                                                                                               |
| Durvju blīvējums<br>Nenoņemiet!                | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu.<br>Neberziet.<br>Pēc tīrīšanas pārbaudiet durvju blīvējuma novietojumu. → "Pēc tīrīšanas" 31. lappusē                                                                                                                                                                                                                             |
| Durvju pārsegs                                 | Nerūsējošā tērauda:<br>izmantojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.<br>Plastmasas:<br>tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mikstu drānu.<br>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.<br>Noņemiet durvju pārsegu, lai no notīrītu. |
| Statīvs                                        | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Izbīdīšanas sistēma                            | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.<br>Nenotīriet izvilksanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.                                                                                                                                                                                                         |
| Piederumi                                      | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku.<br>Netīrumus uz nerūsējošā tērauda traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piem., rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.                                                                                                                                                                             |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ūdens tvertne     | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas.<br>Nosusiniet ar mīkstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.<br>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. |
| Cepeša termometrs | Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums.<br>Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku.<br>Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.                                                                                                                                                                   |

### Norādījumi

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

### Gatavošanas telpas virsmas

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

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

### Emaljas virsmu tīrīšana

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

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

### Uzmanību!

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

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

**Padoms:** Vislabāk izmantojiet tīrīšanas palīdzību.  
→ "Tīrīšanas funkcija" 32. lappusē

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

### Pašattīrošo virsmu tīrīšana

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

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

### Iestatīšana

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

1. Iestatiet maizes cepšanas karsēšanas režīmu.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru.
3. Palaidiet darbības režīmu un ļaujiet darboties vismaz vienu stundu.

Keramikas slānis tiek atjaunots.

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

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

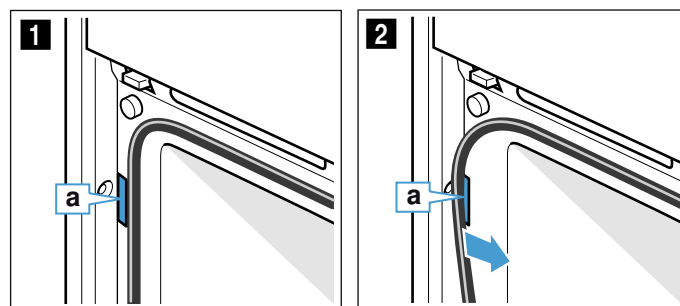
### Uzmanību!

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

### Pēc tīrīšanas

Pēc tīrīšanas pārbaudiet, vai durvju blīvējums ir pareizi novietots kreisajā un labajā pusē (attēls **1**).

Ja durvju blīvējums ir uzlikts uz atdalītāja **a**, pabīdiet durvju blīvējumu uz iekšpusi tā, lai tas būtu blakus atdalītājam **a** (attēls **2**).



### Tīrības uzturēšana

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

### ⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

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

### Padomi

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





## Tīrīšanas funkcija

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

### EasyClean

Tīrīšanas palīgprogramma EasyClean atvieglo gatavošanas nodaļījuma tīrīšanu. Mazgāšanas līdzekļa šķīdums vispirms tiek iztvaicēts, lai atmieķšķētu 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 [D]” var palaist tikai tad, ja gatavošanas nodaļījums ir auksts (istabas temperatūrā) un ierīces durvis ir aizvērtas.
- Darbības laikā neatveriet ierīces durvis. Citādi tīrīšanas palīgprogramma „EasyClean [D]” tiek pārtraukta.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļījuma.
2. 0,4 litros ūdens (neizmantojiet destilētu ūdeni) ielieciet vienu pilenu mazgāšanas līdzekļa un izlejiet maisījumu gatavošanas nodaļījuma vidū.
3. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
4. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
5. Ar taustiņu < vai > atlasiet „EasyClean [D]”.
6. Ar taustiņu < pārejiet uz nākamo rindu.
7. Pieskarieties skārienaustiņam 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 nodaļījuma apgaismojums, lai būtu vieglāk pabeigt gatavošanas nodaļījuma tīrīšanu. Gatavošanas nodaļījumā esošais atlikušais ūdens jāsavāc iespējami ātri. Neatstājiet atlikušo ūdeni gatavošanas nodaļījumā ilgāku laiku (piemēram, pa nakti). Ierīci nedrīkst lietot, ja gatavošanas nodaļījums vēl ir mitrs vai slapjš.

### Pēc tīrīšanas

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

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. Izslēdziet ierīci ar skārienaustiņu ④.
5. Atveriet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī) un atstājiet atvērtas apmēram 1 stundu, lai nožūtu gatavošanas nodaļījuma emaljētās virsmas. Varat arī veikt gatavošanas nodaļījuma ātro žāvēšanu.

### Gatavošanas nodaļījuma ātrā žāvēšana

1. Pēc tīrīšanas palīgprogrammas beigām atveriet vai nolaidiet ierīces durvis fiksētā stāvoklī (apmēram 30° leņķī).
2. Pieskarieties skārienaustiņam ④.
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 nodaļījums ir atdzisis.

### Atkalķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkalķo.

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

- Atkalķojiet (apm. 55 - 70 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet pirmo skalošanu (apm. 9 - 12 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un piepildiet to no jauna
- Veiciet otro skalošanu (apm. 9 - 12 minūtes), pēc tam iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet to

Ja atkalķošanu pārtrauc (piem., pārtrūkst strāvas padeve vai ierīci izslēdz), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas obligāti divreiz jāveic skalošana. Līdz otrās skalošanas beigām ierīce ir bloķēta citiem darbības režīmiem.

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

**Palaide****Uzmanību!**

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

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

1. Atkalķošanas šķīdumu sajauc no 400 ml ūdens un 200 ml šķidrā atkalķošanas līdzekļa.
2. Pieskarieties skārienaustiņam ①.
3. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkalķošanas šķīdumu.
4. Ar atkalķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet līdz galam atpakaļ.
5. Aizveriet paneli.
6. Pieskarieties skārienaustiņam ②.
7. Ar taustiņu < vai > atlasiet „Atkalķošana ☹”.
8. Ar taustiņu ~ pāreijiet uz nākamo rindu. Parādās atkalķošanas laiks. To nevar mainīt.
9. Ar taustiņu ~ pāreijiet uz nākamo rindu.
10. Pieskarieties skārienaustiņam ③. Ierīce tiek atkalķota. Displejā redzama laika atskaite. Tiklīdz atkalķošana ir beigusies, atskan signāls.

**Pirmā skalošana**

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

**Otrā skalošana**

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

**Pēc tīrīšanas**

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

**Statīvs**

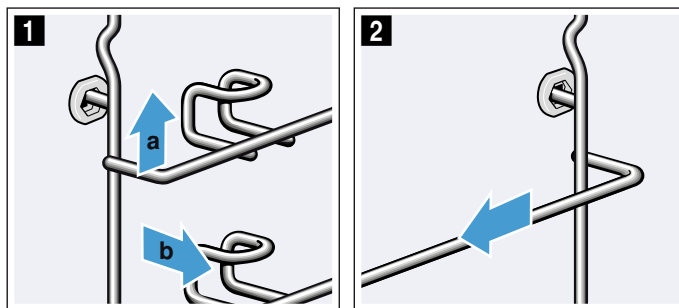
Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

**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).

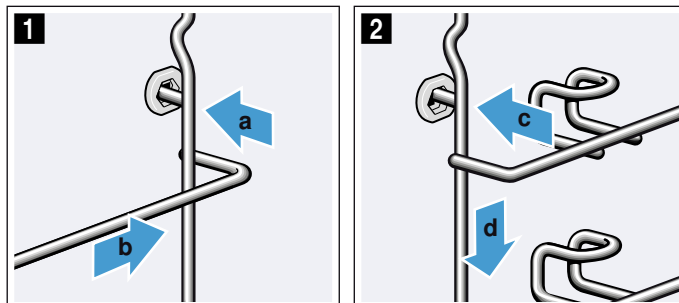


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

**Vadotņu ievietošana**

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Abu vadotņu balsta stūreņiem jābūt vēršiem 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 uzzināsi, 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.

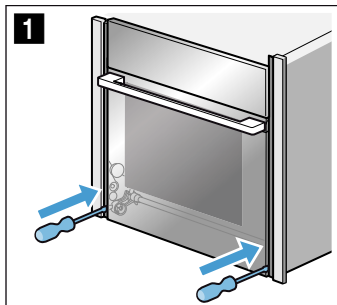
#### ⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

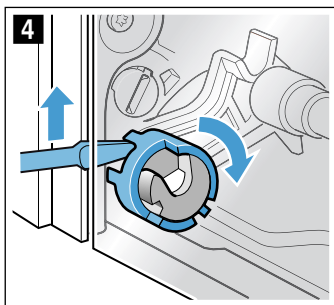
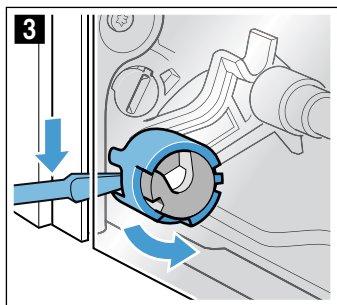
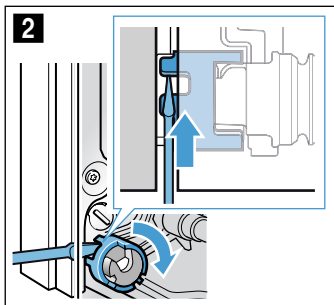
### Ierīces durvju izņemšana

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

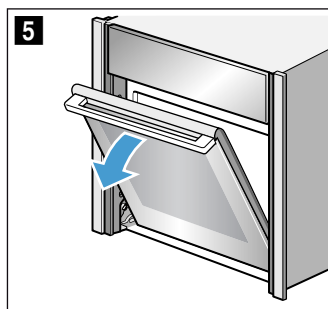
**Padoms:** Lai labāk redzētu durvju fiksatoru, apgaismojiet spraugu ar kabatas lukturi.



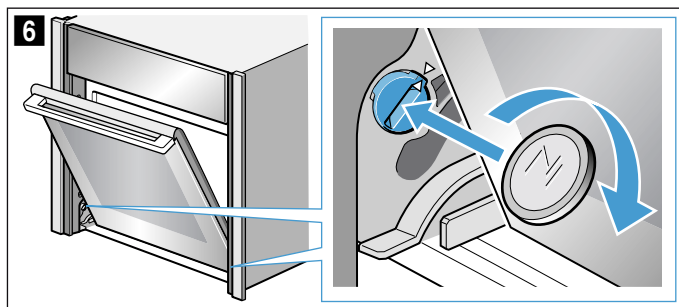
Durvju fiksators aizvērts (attēls 3)  
Durvju fiksators atvērts (attēls 4)



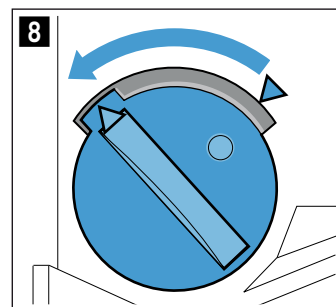
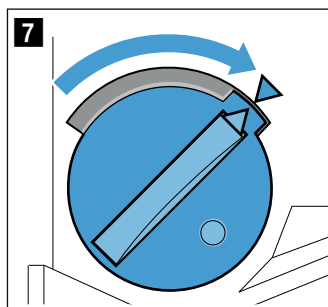
2. Paveriet ierīces durvis apmēram 45° leņķī (attēls 5).



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



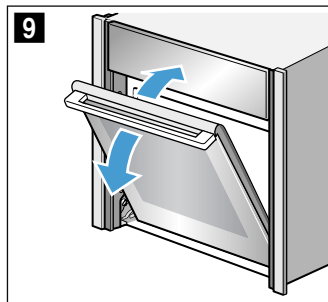
Kreisais aizturis nofiksēts (attēls 7)  
Kreisais aizturis atbrīvots (attēls 8)



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

#### **Uzmanību!**

Durvju viru sabojāšanas risks. Kad ierīces durvis ir aiztura pozīcijā, neatveriet un neaizveriet tās ar pretestību. Ja esat atvēris vai aizvēris ierīces durvis ar pretestību, kad tās bijušas aiztura pozīcijā, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.



**⚠ Brīdinājums****Savainojumu risks!**

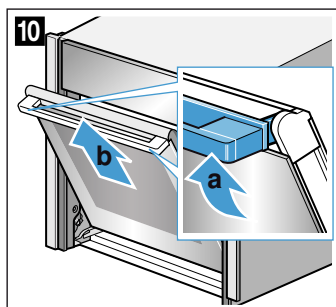
Durvju rokturis var nolūzt. Nenesiet ierīces durvis, turot aiz roktura. Lai pārvietotu vai izņemtu ierīces durvis, turiet durvju kreiso un labo malu ar abām rokām.

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

**⚠ Brīdinājums****Savainojumu risks!**

Ierīces durvju nokrišanas risks.

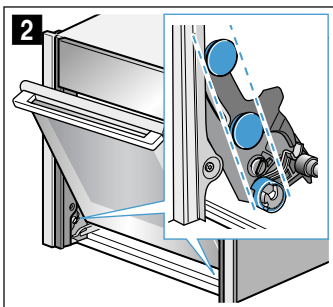
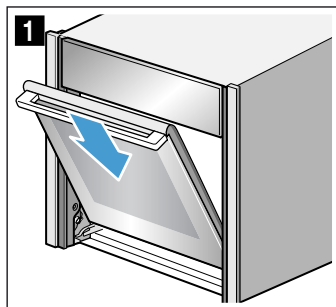
Ierīces durvis sver 7–10 kg. Rīkojieties ar tām uzmanīgi.



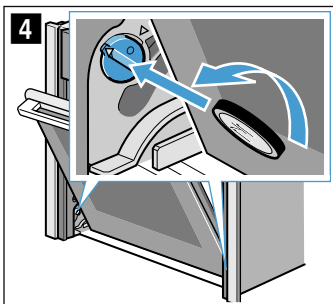
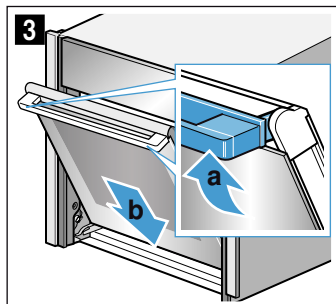
6. Novietojiet ierīces durvis uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.

**Ierīces durvju ielikšana**

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



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



Kreisais aizturis: griežiet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam

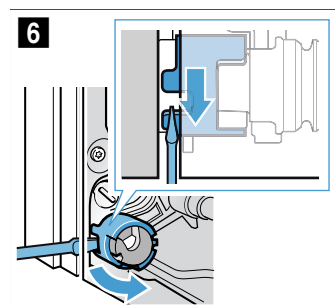
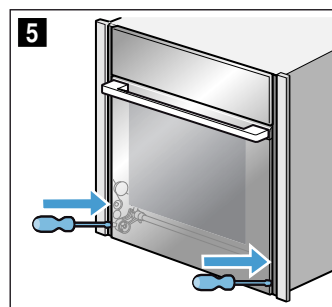
Labais aizturis: griežiet pulksteņa rādītāju kustības virzienā

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!**

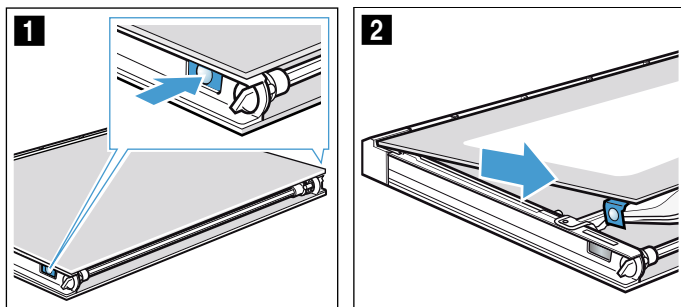
Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.



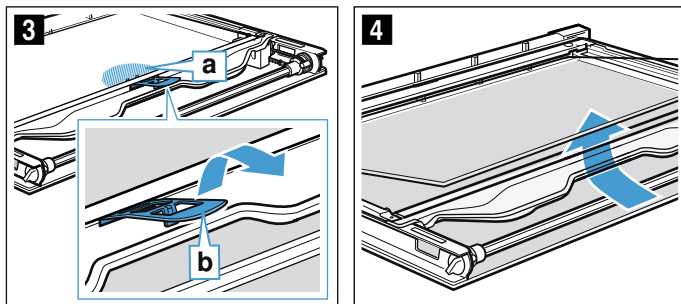
## Izņemšana

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

1. Izņemiet ierīces durvis.
2. Novietojiet ierīces durvis ar priekšpusi uz leju uz līdzenas, mīkstas un tīras pamatnes.
3. Spiediet ierīces durvju ārmalā 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 starplāksni zonā **a** uz leju, uzmanīgi paceliet turētāju **b**, līdz to var izņemt (attēls **3**).
6. Paceliet stikla starplāksni no apakšas (**4** attēls) un izņemiet to.



7. Notīriet visas stikla plāksnes no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

### ⚠ Brīdinājums

#### Savainojumu risks!

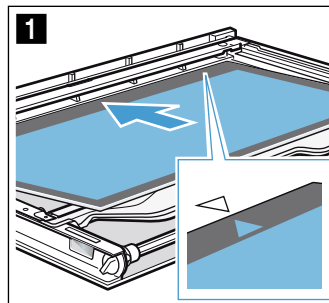
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

8. Nožāvējiet visas stikla plāksnes un ievietojiet atpakaļ durvīs.

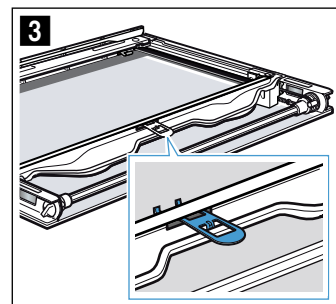
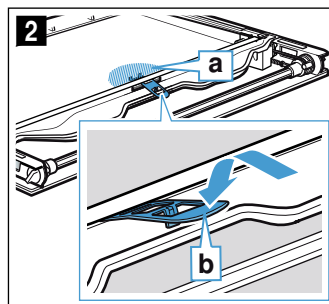
## Iebūvēšana

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

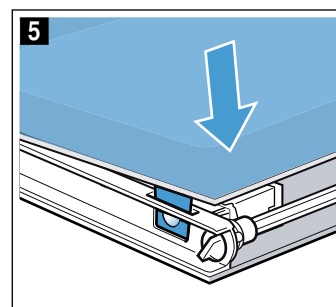
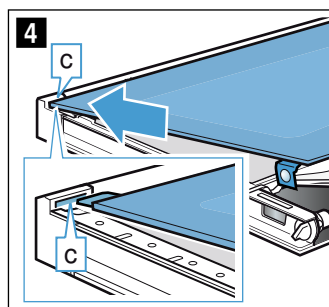
1. Ievietojiet stikla starplāksni un bīdiet to bultiņas virzienā, līdz tā tiek iebīdīta rāmī. Bultiņai uz stikla starplāksnes jāsakrīt ar bultiņu uz rāmja (**1** attēls).



2. Spiediet stikla starplāksni zonā **a** uz leju, slīpi iebīdiet turētāju **b** un piespiediet, līdz tas tiek nofiksēts (attēls **2**). Turētājs ir ievietots (attēls **3**).



3. Ievietojiet iekšējo stikla plāksni turētāja **c** kreisajā un labajā pusē (attēls **4**).
4. Piespiediet iekšējo stikla plāksni no augšas, līdz tā tiek nofiksēta (**5**. 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<br>Strāvas padeves pārtraukums<br>Bojāts drošinātājs                                                                                                                        | Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla<br>Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces<br>Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs                                                                                                                                                                                                         |
| Tvaika vai atkalķošanas darbības režīms nesāk vai neturpina darbu                         | Ūdens tvertne ir tukša<br>Panelis ir atvērts<br>Atkalķošana bloķē režīmus ar tvaiku<br>Bojāts sensors                                                                                                   | Piepildiet ūdens tvertni.<br>Aizveriet paneli<br>Veiciet atkalķošanu<br>Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā parādās ziņojums, ka temperatūra ir pārāk augsta | Ierīce nav pietiekami atdzisusi                                                                                                                                                                         | Ļaujiet ierīcei atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ierīce aicina veikt skalošanu                                                             | Atkalķošanas laikā tika pārtraukta strāvas padeve vai ierīces tika izslēgta                                                                                                                             | Pēc atkārtotas ieslēgšanas divas reizes izskalojiet ierīci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ierīce aicina veikt atkalķošanu, bez skaitītāja iepriekšēja brīdinājuma                   | Iestatītais ūdens cietības līmenis ir pārāk zems                                                                                                                                                        | Veiciet atkalķošanu<br>Pārbaudiet iestatīto ūdens cietības līmeni un, ja nepieciešams, pielāgojiet to.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Taustiņi mirgo                                                                            | Tā ir parasta parādība, kondensātam nokļūstot aiz vadības paneļa                                                                                                                                        | Tiklīdz kondensāts iztvaiko, tie vairs nemirgo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.  | Nepareizi izvēlta tvaika intensitāte                                                                                                                                                                    | Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Parādās ziņojums „Piepildiet ūdens tvertni”, lai gan ūdens tvertne ir piepildīta.         | Panelis ir atvērts<br>Ūdens tvertne nav nofiksējusies<br>Bojāts sensors<br>Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes iekšpusē daļas ir palikušas vaļīgas un tvertne vairs nav noblīvēta. | Aizveriet paneli<br>Nofiksējiet ūdens tvertni.<br>→ "Tvaiks" 17. lappusē<br>Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.<br>Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.                                                                                                                                                                                                              |
| Tvertnes novietnes panelis neatveras                                                      | Nav iesprausta kontaktdakša<br>Strāvas padeves pārtraukums<br>Bojāts drošinātājs<br>Bojāts skārientaustiņa  sensors  | Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla<br>Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces<br>Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs<br>Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu<br>Ja nepieciešams, iztukšojiet ūdens tvertni: atveriet ierīces durvis, ar pirkstiem satveriet paneli apakšpusē labajā un kreisajā pusē un izvelciet to |
| Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks                                 | Tas ir normāli                                                                                                                                                                                          | Nav                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                          |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tvaicējot veidojas ļoti daudz tvaiku                                                                                                     | Notiek ierīces automātiska kalibrēšana                                                        | Tas ir normāli                                                                                                                                                                                                              |
| Tvaicējot atkal veidojas ļoti daudz tvaiku                                                                                               | Ja gatavošanas laiks ir pārāk mazs, ierīce nevar veikt automātisku kalibrēšanu.               | Atjaunojiet ierīcei rūpnīcas iestatījumus un atkārtojiet kalibrēšanu                                                                                                                                                        |
| Ierīci nevar ieslēgt, displejā redzams simbols          | Ir ieslēgta automātiskā bērnu drošības funkcija                                               | Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols  |
| Ieslēgto ierīci nevar lietot, displejā redzams simbols  | Ir ieslēgta bērnu drošības funkcija                                                           | Turiet nospiestu skārienaustiņu  , līdz nodziest simbols  |
| Ierīce nekarsē, displejā redzams                        | Pamatiestatījumos ieslēgts demonstrācijas režīms                                              | Atvienojiet ierīci uz apmēram 10 sekundēm no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un pēc tam 3 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumu sadaļā<br>→ "Pamatiestatījumi" 22. lappusē |
| Gatavošanas laikā ir dzirdams „plunkšķošs” trokšnis.                                                                                     | Aukstuma/karstuma efekts, kas rodas saldētu ēdienu gatavošanas laikā un ko rada ūdens tvaiki. | Nav                                                                                                                                                                                                                         |
| Displejā parādās “D” vai “E”, piem., D0111 vai E0111                                                                                     | Tehniska problēma                                                                             | Izslēdziet un ieslēdziet ierīci no jauna<br>Ja ziņojums tiek parādīts atkal, izsauciet klientu apkalpošanas dienesta speciālistu. Precīzi nosauciet kļūdas paziņojumu.                                                      |
| Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.                                                                                                |                                                                                               | Atveriet vietni <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>                                                                                                                                              |

## Pārsniegts maksimālais darbības ilgums

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

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

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

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

## Gatavošanas telpas spuldzes

Ierīces gatavošanas telpas apgaismojumu nodrošina vienai vai vairākas LED spuldzes.

Ja LED lampa vai tās cokols ir bojāti, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Nenoņemiet spuldzes pārsegu.

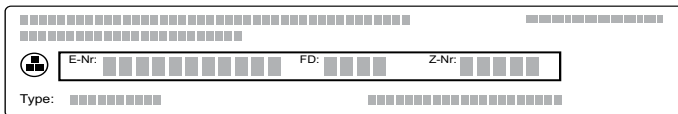


## Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

### E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt pilnīgu preces numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, un to var redzēt, atverot paneli. Lai to izdarītu, pieskarieties skārienaustiņam . → "Tvaiks" 17. lappusē



The diagram shows a control panel with three main sections: E-Nr. (a long row of small squares), FD (a row of small squares), and Z-Nr. (a row of small squares). Below these is a 'Type' label followed by another row of small squares. A small icon of a hand pointing to the panel is shown on the left.

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

E Nr.

FD Nr.

Klientu apkalpošanas dienests 

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

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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



## Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

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

### Silikona veidnes

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

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

Gatavošanai ar papildu tvaika funkciju un tvaicēšanai silikona veidnes nav piemērotas

### Kūkas un cepumi

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

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

### Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst. Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

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

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.



## Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

## Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 3 līmeņos

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

## Piederumi

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

## Režģis

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

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

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

## Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

## Cepampapīrs

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                                                   | Piederumi/trauki        | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas<br>veids                                                              | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Kūkas veidnēs</b>                                                     |                         |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| Kēkss, vienkāršs                                                         | Apāja/taisnstūra veidne | 2                             |  | 140-160             | -                       | 50-70          |
| Kēkss, vienkāršs                                                         | Apāja/taisnstūra veidne | 2                             |  | 150-160             | 1                       | 50-70          |
| Kēkss, vienkāršs, 2 līmeņos                                              | Apāja/taisnstūra veidne | 3+1                           |  | 140-160             | -                       | 60-80          |
| * Iepriekš uzkaršējiet                                                   |                         |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| ** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju |                         |                               |                                                                                       |                     |                         |                |

| Ēdiens                                                                   | Piederumi/trauki                 | ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas veids | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| Kēkss, maigs                                                             | Apaļa/taisnstūra veidne          | 2                             | ≡                     | 150-170             | -                       | 60-80          |
| Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga                                        | Kēksu/saliekamā veidne           | 2                             | ≡                     | 160-180             | -                       | 40-60          |
| Augļu kūka no kēksa mīklas, maiga                                        | Kēksu/saliekamā veidne           | 2                             | ⌘                     | 150-170             | -                       | 40-60          |
| Tortes pamatne no kēksa mīklas                                           | Tortes pamatnes veidne           | 3                             | ⌘                     | 150-170             | -                       | 20-30          |
| Tortes pamatne no kēksa mīklas                                           | Tortes pamatnes veidne           | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 25-35          |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mī-<br>klas pamatni                   | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                             | ≡                     | 170-190             | -                       | 60-80          |
| Šveices pīrāgi                                                           | Picas plāts                      | 3                             | ≡                     | 220-240             | -                       | 35-45          |
| Šveices pīrāgi                                                           | Picas plāts                      | 3                             | ⌘                     | 170-190             | -                       | 45-55          |
| Tarte                                                                    | Tartes veidne, no melna metāla   | 3                             | ⌘                     | 190-210             | -                       | 25-40          |
| Tarte                                                                    | Tartes veidne, no melna metāla   | 3                             | ☞                     | 200-220             | 1                       | 30-40          |
| Apaļa rauga mīklas kūka                                                  | Kēksu veidne                     | 2                             | ⌘                     | 150-160             | -                       | 50-70          |
| Apaļa rauga mīklas kūka                                                  | Kēksu veidne                     | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 60-70          |
| Rauga mīklas kūka                                                        | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                             | ⌘                     | 150-160             | -                       | 20-30          |
| Rauga mīklas kūka                                                        | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 2                       | 25-35          |
| Biskvīta pamatne, 2 olas                                                 | Tortes pamatnes veidne           | 3                             | ⌘                     | 160-180*            | -                       | 20-30          |
| Biskvīta pamatne, 2 olas                                                 | Tortes pamatnes veidne           | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 20-35          |
| Biskvīta torte, 3 olas                                                   | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                             | ⌘                     | 160-170*            | -                       | 25-35          |
| Biskvīta torte, 3 olas                                                   | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 10             |
|                                                                          |                                  |                               |                       |                     | -                       | 20-30          |
| Biskvīta torte, 6 olas                                                   | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                             | ⌘                     | 150-170*            | -                       | 30-50          |
| Biskvīta torte, 6 olas                                                   | Saliekamā veidne Ø 28 cm         | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 10             |
|                                                                          |                                  |                               |                       |                     | -                       | 25-35          |
| <b>Kūkas uz plāts</b>                                                    |                                  |                               |                       |                     |                         |                |
| Kēkss ar pildījumu                                                       | Cepamā plāts                     | 3                             | ⌘                     | 150-170             | -                       | 25-40          |
| Kēkss ar pildījumu                                                       | Cepamā plāts                     | 3                             | ⌘                     | 160-170             | 1                       | 30-40          |
| Kēkss, 2 līmeņos                                                         | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           | ⌘                     | 140-160             | -                       | 30-50          |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu                                    | Cepamā plāts                     | 3                             | ≡                     | 170-190             | -                       | 25-35          |
| Smilšu mīklas kūka ar sausu pildījumu,<br>2 līmeņos                      | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           | ⌘                     | 160-170             | -                       | 35-45          |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu                                   | Universālā panna                 | 3                             | ≡                     | 160-180             | -                       | 55-65          |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu                                   | Universālā panna                 | 3                             | ⌘                     | 150-170             | -                       | 55-85          |
| Šveices pīrāgi                                                           | Universālā panna                 | 3                             | ≡                     | 200-210             | -                       | 40-50          |
| Šveices pīrāgi                                                           | Universālā panna                 | 3                             | ⌘                     | 170-190             | -                       | 45-55          |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu                                     | Universālā panna                 | 3                             | ≡                     | 160-180*            | -                       | 10-15          |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu                                     | Cepamā plāts                     | 3                             | ⌘                     | 150-160             | 1                       | 20-30          |
| Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu,<br>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,<br>2 līmeņos                      | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           | ⌘                     | 150-170             | -                       | 45-60          |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris                                       | Cepamā plāts                     | 2                             | ⌘                     | 150-160             | -                       | 30-40          |
| Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris                                       | Cepamā plāts                     | 2                             | ⌘                     | 150-160             | 2                       | 25-35          |
| Biskvīta rulete                                                          | Cepamā plāts                     | 3                             | ⌘                     | 180-200*            | -                       | 8-15           |
| * Iepriekš uzkaršējiet                                                   |                                  |                               |                       |                     |                         |                |
| ** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju |                                  |                               |                       |                     |                         |                |

| Ēdiens                                                                   | Piederumi/trauki                 | ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas veids | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| Biskvīta rulete                                                          | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 180-200*            | 1                       | 10-15          |
| Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu                                          | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 150-170             | -                       | 55-65          |
| Ziemassvētku kūkss, 500 g miltu                                          | Universālā panna                 | 3                             |                       | 140-150             | 2                       | 80-90          |
| Strūdele, salda                                                          | Universālā panna                 | 2                             |                       | 170-180             | -                       | 50-60          |
| Strūdele, salda                                                          | Universālā panna                 | 3                             |                       | 180-190             | 2                       | 50-60          |
| Strūdele, saldēta                                                        | Universālā panna                 | 3                             |                       | 200-220             | -                       | 35-45          |
| Strūdele, saldēta                                                        | Universālā panna                 | 3                             |                       | 180-200             | 1                       | 35-45          |
| <b>Smalkmaizītes</b>                                                     |                                  |                               |                       |                     |                         |                |
| Nelielas kūciņas                                                         | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 160**               | -                       | 20-30          |
| Nelielas kūciņas                                                         | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 150**               | -                       | 25-35          |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos                                              | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           |                       | 150**               | -                       | 25-35          |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos                                              | Cepamā plāts un universālā panna | 4+3+1                         |                       | 140**               | -                       | 35-45          |
| Kēksiņi                                                                  | Kēksiņu plāts                    | 3                             |                       | 160-180*            | -                       | 15-25          |
| Kēksiņi                                                                  | Kēksiņu plāts                    | 3                             |                       | 150-160             | 1                       | 25-35          |
| Kēksiņi, 2 līmeņos                                                       | Kēksiņu plāts                    | 3+1                           |                       | 160-180*            | -                       | 15-30          |
| Rauga mīklas smalkmaizītes                                               | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 160-180             | -                       | 25-35          |
| Rauga mīklas smalkmaizītes                                               | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 150-170             | -                       | 25-35          |
| Rauga mīklas smalkmaizītes                                               | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 160-180             | 2                       | 25-35          |
| Rauga mīklas smalkmaizītes, 2 līmeņos                                    | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           |                       | 150-170             | -                       | 25-40          |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi                                            | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 170-190*            | -                       | 20-35          |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi                                            | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 200-220*            | 1                       | 15-25          |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi,<br>2 līmeņos                              | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           |                       | 170-190*            | -                       | 20-45          |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi,<br>3 līmeņos                              | Cepamā plāts un universālā panna | 4+3+1                         |                       | 170-190*            | -                       | 20-45          |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi,<br>4 līmeņos                              | 4 režģi                          | 4+3+2+1                       |                       | 180-200*            | -                       | 20-35          |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi                                            | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 190-210             | -                       | 30-40          |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi                                            | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 200-220*            | 1                       | 25-35          |
| Plaucētās mīklas izstrādājumi,<br>2 līmeņos                              | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           |                       | 190-210             | -                       | 35-45          |
| Dāņu mīklas smalkmaizītes                                                | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 160-180             | -                       | 20-30          |
| Dāņu mīklas smalkmaizītes                                                | Cepamā plāts                     | 3                             |                       | 160-180             | 1                       | 25-35          |
| <b>Plāceņi</b>                                                           |                                  |                               |                       |                     |                         |                |
| 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          |
| 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                             |                       | 90-100*             | -                       | 100-130        |
| Bezē, 2 līmeņos                                                          | Universālā panna un cepamā plāts | 3+1                           |                       | 90-100*             | -                       | 100-150        |
| * Iepriekš uzkaršējiet                                                   |                                  |                               |                       |                     |                         |                |
| ** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju |                                  |                               |                       |                     |                         |                |

| Ēdiens                                                                   | Piederumi/trauki                 | Ievietošanas augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------|----------------|--------------------|-------------|
| 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       |
| * Iepriekš uzkaršējiet                                                   |                                  |                       |                  |                |                    |             |
| ** 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju |                                  |                       |                  |                |                    |             |

## Padomi cepšanai

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.                                                                                                | Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kūka saplok.                                                                                                                                  | Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 °C zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.                                                                                                                                                                                           |
| Kūka vidū ir biezāka nekā malās.                                                                                                              | Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Augļu sula pārplūst.                                                                                                                          | Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.                                                                                                     | Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.                                                                                                                                                                                                      |
| Kūka ir pārāk sausa.                                                                                                                          | Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kūka ir pārāk gaiša.                                                                                                                          | Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.                                                                                      | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.                                                                                      | Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.                                                                                  | Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kūka ir pārāk tumša.                                                                                                                          | Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrīninājies.                                                                                                 | Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru.<br>Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā.<br>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 garņējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garņējumu.                                                                                                                                                                |
| 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 apkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.                                                                                                   |

## Maize un smalkmaizītes

Ierīce piedāvā vairākus karsēšanas veidus, kas piemēroti maizes un konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Ievērojiet arī norādes nodaļā par mīklas rūgšanu.

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

### Cepšana ar papildtvaika funkciju

Maize un smalkmaizītes, izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

### Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

#### Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

## Cepšana divos līmeņos

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

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

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. Izvietojiet veidnes blakus vai 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 vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi. Cepot ar šīm veidnēm un izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, iebīdīt veidni 1. līmenī.

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

## Cepampapīrs

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

## Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā atrodami optimālie karsēšanas veidi dažāda veida maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas daudzuma un veida. Tāpēc ir norādīti arī iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdiens apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījuma vērtību.

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

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

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

## Uzmanību!

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                     | Piederums                              | Levietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas veids                                                                 | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| Maize                      |                                        |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| Baltmaize, 750 g           | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2                             |  | 210-220*            | -                       | 10-15          |
|                            |                                        |                               |                                                                                       | 180-190             | -                       | 25-35          |
| Baltmaize, 750 g           | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2                             |  | 210-220             | 3                       | 10-15          |
|                            |                                        |                               |                                                                                       | 180-190             | -                       | 25-35          |
| Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2                             |  | 210-220*            | -                       | 10-15          |
|                            |                                        |                               |                                                                                       | 180-190             | -                       | 40-50          |
| * Iepriekš uzkaršējiet     |                                        |                               |                                                                                       |                     |                         |                |



| Ēdiens                                          | Piederums                              | Levietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>veids | Temperatūra °C      | Tvaika intensitāte | Ilgums min.    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| Rudzu-kviešu maize, 1,5 kg                      | Universālā panna vai taisnstūra veidne | 2                        |                     | 210-220<br>180-190  | 3<br>-             | 10-15<br>45-55 |
| Pilngraudu maize, 1 kg                          | Universālā panna                       | 2                        |                     | 210-220*<br>180-190 | -<br>-             | 10-15<br>40-50 |
| Pilngraudu maize, 1 kg                          | Universālā panna                       | 2                        |                     | 210-220<br>180-190  | 3<br>-             | 10-15<br>40-50 |
| Pītas maize                                     | Universālā panna                       | 3                        |                     | 230-250             | -                  | 20-30          |
| Pītas maize                                     | Universālā panna                       | 3                        |                     | 220-230             | 3                  | 20-30          |
| <b>Maizītes</b>                                 |                                        |                          |                     |                     |                    |                |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas | Universālā panna                       | 3                        |                     | 180-200             | -                  | 10-15          |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 200-220             | 2                  | 10-20          |
| Smalkmaizītes, saldas, svaigas                  | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 150-170*            | -                  | 15-25          |
| Smalkmaizītes, saldas, svaigas                  | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 150-170             | 3                  | 25-35          |
| Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmeņos       | Universālā panna un cepamā plāts       | 3+1                      |                     | 150-170*            | -                  | 20-30          |
| Smalkmaizītes, svaigas                          | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 170-190             | -                  | 20-30          |
| Smalkmaizītes, svaigas                          | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 200-220             | 2                  | 20-30          |
| Bagete, pusgatava, atdzesēta                    | Universālā panna                       | 3                        |                     | 180-200             | -                  | 20-30          |
| Bagete, pusgatava, atdzesēta                    | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 200-220             | 1                  | 10-20          |
| Maizītes, bagete, atsvaidzināšana               | Režģis                                 | 2                        |                     | 150-160*            | -                  | 10-20          |
| <b>Smalkmaizītes, saldētas</b>                  |                                        |                          |                     |                     |                    |                |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas | Universālā panna                       | 3                        |                     | 180-200             | -                  | 10-15          |
| Pusgatavas maizītes vai bagete, iepriekš ceptas | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 180-200             | 1                  | 15-25          |
| Sāļie cepumi                                    | Universālā panna                       | 3                        |                     | 180-200             | -                  | 20-25          |
| Sāļie cepumi                                    | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 210-230             | 1                  | 18-25          |
| Kruasāni, rauga mīklas maizītes                 | Universālā panna                       | 3                        |                     | 170-190             | -                  | 30-35          |
| Kruasāni, rauga mīklas maizītes                 | Cepamā plāts                           | 3                        |                     | 180-200             | 1                  | 20-25          |
| Maizītes, bagete, atsvaidzināšana               | Režģis                                 | 2                        |                     | 160-170             | -                  | 10-20          |
| <b>Grauzdiņi</b>                                |                                        |                          |                     |                     |                    |                |
| 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                        |                     | 275                 | -                  | 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.

## Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst. Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

## Ievietošanas līmeņi

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

## Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

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

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

## Cepšana vairākos līmeņos

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

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

Cepšana 4 līmeņos

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

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

## Piederumi

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

## Režģis

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

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

Cepot picu ar biezu pamatni, izmantojiet universālo pannu.

## Cepšanas veidnes

Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

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

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

## Cepampapīrs

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

## Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.

Noņemiet ledu no produkta.

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                        | Piederums                        | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas re-<br>žīms                                                           | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Pica</b>                   |                                  |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| 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          |
| * Iepriekš uzkaršējiet        |                                  |                               |                                                                                       |                     |                         |                |

| Ēdiens                               | Piederums                     | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| <b>Pica, saldēta</b>                 |                               |                          |                      |                |                    |             |
| 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       |
| <b>Pikantā kūka un sāļais pīrāgs</b> |                               |                          |                      |                |                    |             |
| Pikantā kūka veidnē                  | Saliekamā veidne Ø 28 cm      | 2                        |                      | 170-190        | -                  | 55-65       |
| Pikantā kūka veidnē                  | Saliekamā veidne Ø 28 cm      | 2                        |                      | 170-190        | 1                  | 60-70       |
| Sāļais pīrāgs                        | Kūkas veidne, no melna metāla | 3                        |                      | 190-210        | -                  | 30-40       |
| Pikantās kūkas                       | Universālā panna              | 3                        |                      | 240-250*       | -                  | 10-18       |
| Pikantās kūkas                       | Universālā panna              | 2                        |                      | 200-220*       | 2                  | 15-25       |
| Pīrāgi                               | Sacepumu veidne               | 2                        |                      | 190-200        | -                  | 30-45       |
| Pīrāgi                               | Sacepumu veidne               | 2                        |                      | 170-190        | -                  | 50-70       |
| Spāņu pīrādžiņi                      | Universālā panna              | 3                        |                      | 180-190        | -                  | 30-45       |
| Spāņu pīrādžiņi                      | Universālā panna              | 2                        |                      | 170-190        | 2                  | 30-40       |
| Jufkas miklas izstrādājumi           | Universālā panna              | 2                        |                      | 180-200        | -                  | 35-45       |
| Jufkas miklas izstrādājumi           | Universālā panna              | 1                        |                      | 200-220*       | -                  | 20-30       |
| * Iepriekš uzkaršējiet               |                               |                          |                      |                |                    |             |

## Sautējumi un suflē

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

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

### Ievietošanas līmeņi

Lietojiet norādītos ievietošanas augstumus.

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

- Veidnes uz režģa: 2. līmenī
- Universālā panna: 2. līmenī

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

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

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

### 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

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

#### Trauki

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

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, veidnēm jābūt tvaika un karstumizturīgām.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

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

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                                        | Piederumi/trauki | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>re-<br>žīms                                                             | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|---------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem                     | Sacepumu veidne  | 2                        |    | 170-190        | -                  | 35-50       |
| Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem                     | Sacepumu veidne  | 2                        |    | 150-170        | 2                  | 40-50       |
| Sacepums, saldo                                               | Sacepumu veidne  | 2                        |    | 160-180        | -                  | 40-50       |
| Sacepums, saldo                                               | Sacepumu veidne  | 2                        |    | 170-190        | -                  | 40-60       |
| Lazanja, svaiga, 1 kg                                         | Sacepumu veidne  | 2                        |    | 160-180        | -                  | 50-60       |
| Lazanja, svaiga, 1 kg                                         | Sacepumu veidne  | 2                        |   | 170-180        | 2                  | 35-45       |
| Lazanja, saldēta, 400 g                                       | Režģis           | 2                        |  | 190-210        | -                  | 30-35       |
| Lazanja, saldēta, 400 g                                       | Bez vāka         | 2                        |  | 180-190        | 2                  | 40-50       |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs           | Sacepumu veidne  | 2                        |  | 160-190        | -                  | 50-70       |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs           | Sacepumu veidne  | 2                        |  | 160-170        | 3                  | 50-60       |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi | Sacepumu veidne  | 3+1                      |  | 150-170        | -                  | 60-80       |
| Suflē                                                         | Sacepumu veidne  | 2                        |  | 160-180*       | -                  | 35-45       |
| Suflē                                                         | Sacepumu veidne  | 2                        |  | 170-180        | 2                  | 30-40       |
| Suflē                                                         | Porciju veidnes  | 3                        |  | 100            | -                  | 40-45       |

\* Iepriekš uzkaršējiet

## Putnu gaļa

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

### Cepšana uz restītēm

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

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

→ "Aprīkojums" 12. lappusē

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

### Cepšana traukos

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Pārbaudiet, vai trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Vislabāk piemēroti ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja paliktņš būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

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

**Trauks ar vāku**

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

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

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

**Cepšana ar papildtvaika funkciju**

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

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

**Tvaicēšana**

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

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

Putna gaļas gabalus nav jāgroza.

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

**Grilēšana**

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

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

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

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

**Norādījumi**

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

**Cepeša termometrs**

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

→ "Cepeša termometrs" 26. lappusē

**Ieteiktās iestatījumu vērtības**

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

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

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

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

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

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

**Padomi**

- Gatavojot pili 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 sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts



| Ēdiens                                  | Piederumi/trauki   | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>veids                                                                   | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| <b>Cālis</b>                            |                    |                          |                                                                                       |                |                    |             |
| Cālis, 1 kg                             | Režģis             | 2                        |    | 200-220        | -                  | 60-70       |
| Cālis, 1 kg                             | Režģis             | 2                        |    | 190-210        | 2                  | 50-60       |
| Cāļa krūtiņas fileja, pa 150 g          | Režģis             | 4                        |    | 275*           | -                  | 15-20       |
| Cāļa krūtiņas fileja, (tvaicēšana)      | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 100            | -                  | 15-25       |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g               | Režģis             | 3                        |    | 220-230        | -                  | 30-35       |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g               | Režģis             | 3                        |    | 200-220        | 2                  | 30-45       |
| Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti | Universālā panna   | 3                        |    | 190-210        | -                  | 20-25       |
| Vesela vista, 1,5 kg                    | Režģis             | 2                        |    | 200-220        | -                  | 70-90       |
| Vesela vista, 1,5 kg                    | Režģis             | 2                        |    | 180-200        | 2                  | 65-75       |
| <b>Pīle un zoss</b>                     |                    |                          |                                                                                       |                |                    |             |
| Pīle, bez pildījuma, 2 kg               | Režģis             | 1                        |    | 180-200        | -                  | 90-110      |
| Pīle, bez pildījuma, 2 kg               | Režģis             | 2                        |    | 150-160        | 2                  | 70-90       |
|                                         |                    |                          |    | 180-190        | -                  | 30-40       |
| Pīles krūtiņa, pa 300 g                 | Režģis             | 3                        |    | 230-250        | -                  | 25-30       |
| Pīles krūtiņa, pa 300 g                 | Režģis             | 3                        |    | 220-240        | 2                  | 25-30       |
| Zoss, 3 kg                              | Režģis             | 2                        |    | 160-180        | -                  | 120-150     |
| Zoss, 3 kg                              | Režģis             | 2                        |    | 130-140        | 2                  | 110-120     |
|                                         |                    |                          |  | 150-160        | 2                  | 20-30       |
|                                         |                    |                          |  | 170-180        | -                  | 30-40       |
| Zoss stilbiņi, pa 350 g                 | Režģis             | 2                        |  | 210-230        | -                  | 40-50       |
| Zoss stilbiņi, pa 350 g                 | Režģis             | 3                        |  | 190-200        | 2                  | 45-55       |
| <b>Tītars</b>                           |                    |                          |                                                                                       |                |                    |             |
| Jauns tītars, 2,5 kg                    | Režģis             | 2                        |  | 180-200        | -                  | 70-90       |
| Jauns tītars, 2,5 kg                    | Režģis             | 2                        |  | 140-150        | 2                  | 70-80       |
|                                         |                    |                          |  | 170-180        | -                  | 20-30       |
| Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg       | Trauks ar vāku     | 2                        |  | 240-250        | -                  | 80-100      |
| Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg           | Režģis             | 2                        |  | 180-200        | -                  | 80-100      |
| Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg           | Režģis             | 2                        |  | 170-180        | 2                  | 80-100      |
| * 5 min. iepriekš uzkaršējiet           |                    |                          |                                                                                       |                |                    |             |

## Gaļa

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

### Cepšana un sautēšana

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

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

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

### Cepšana uz restītēm

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

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

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

→ "Aprīkojums" 12. lappusē

### Cepšana un sautēšana traukā

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

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

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

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

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

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

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### **Trauks bez vāka**

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

### **Trauks ar vāku**

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

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

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

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

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

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

### **Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju**

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Cepeši nav jāgroza.

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

### **Tvaicēšana**

Pretstatā papildtvaika funkcijai ar tvaicēšanas funkciju gaļa tiek pagatavota saudzējošāk, bet neiegūst kraukšķīgu garoziņu. Tā kļūst īpaši sulīga. Lai variētu garšu pirms tvaicēšanas gaļas gabalus var apcept, tādējādi samazinot gatavošanas laiku.

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

Gaļas gabali nav jāgroza.

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

### **Grilēšana**

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

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

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

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

Sāliet 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" 26. lappusē*

### **Ieteiktās iestatījumu vērtības**

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsni pirms cepšanas, sālsiniet 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 sasniežat optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                                          | Piederumi/trauki   | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas re-<br>žīms                                                           | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Cūkgaļa</b>                                                  |                    |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg          | Bez vāka           | 2                             |    | 180-190             | -                       | 100-130        |
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg          | Bez vāka           | 2                             |    | 180-190             | 1                       | 110-130        |
| Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg                   | Režģis             | 2                             |    | 190-200             | -                       | 130-140        |
| Cūkas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg                   | Bez vāka           | 2                             |    | 100                 | -                       | 25-30          |
|                                                                 |                    |                               |    | 170-180             | 1                       | 60-75          |
|                                                                 |                    |                               |   | 200-210             | -                       | 20-25          |
| Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg                                    | Bez vāka           | 2                             |  | 220-230             | -                       | 70-80          |
| Cūkas stilba cepetis, 1,5 kg                                    | Bez vāka           | 2                             |  | 170-180             | 1                       | 80-90          |
| Cūkgaļas fileja, 400 g                                          | Režģis             | 3                             |  | 220-230             | -                       | 20-25          |
| Cūkgaļas fileja, 400 g                                          | Bez vāka           | 3                             |  | 210-220*            | 1                       | 25-30          |
| Cūkgaļas fileja, 400 g                                          | Tvaicēšanas trauks | 3                             |  | 100                 | -                       | 18-20          |
| Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg (ar nelielu ūdens daudzumu)       | Ar vāku            | 2                             |  | 210-230             | -                       | 70-90          |
| Žāvēta cūkgaļa ar kaulu, 1 kg                                   | Bez vāka           | 2                             |  | 160-170             | 1                       | 70-80          |
| Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs                                     | Režģis             | 4                             |  | 275                 | -                       | 16-20          |
| Cūkgaļas medalljoni, 3 cm biezi (5 min iepriekšējā uzkaršēšana) | Režģis             | 4                             |  | 275*                | -                       | 10-14          |
| <b>Liellopa gaļa</b>                                            |                    |                               |                                                                                       |                     |                         |                |
| Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg                             | Režģis             | 2                             |  | 210-220             | -                       | 40-50          |
| Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg                             | Bez vāka           | 2                             |  | 190-200             | 1                       | 50-60          |
| Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg                         | Ar vāku            | 2                             |  | 200-220             | -                       | 130-160        |
| Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg*****                    | Bez vāka           | 2                             |  | 150                 | 3                       | 30             |
|                                                                 |                    |                               |                                                                                       | 130                 | 2                       | 120-150        |
| Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg                                | Režģis             | 2                             |  | 220-230             | -                       | 60-70          |
| Rostbifs, vidēji izcepts, 1,5 kg                                | Bez vāka           | 2                             |  | 190-200             | 1                       | 65-80          |
| Liellopa gurna gabals**                                         | Bez vāka           | 2                             |  | 95                  | -                       | 120-150        |
| Steiks, 3 cm biezs, vidēji cepts                                | Režģis             | 4                             |  | 275                 | -                       | 15-20          |
| Burgers, 3-4 cm augsts                                          | Režģis             | 4                             |  | 275                 | -                       | 25-30          |

\* Iepriekš uzkaršējiet

\*\* no sākuma ielejiet traukā apm. 200 ml šķidruma; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai

\*\*\* Bez apgrīšanas

\*\*\*\* zem tā 2. līmeņi ievietojiet universālo pannu

\*\*\*\*\* no sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidruma; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai

| Ēdiens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Piederumi/trauki   | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms                                                                 | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| <b>Teļa gaļa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bez vāka           | 2                        |    | 160-170        | -                  | 100-120     |
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bez vāka           | 2                        |    | 170-180        | 1                  | 90-110      |
| Teļa stilbs, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bez vāka           | 2                        |    | 200-210        | -                  | 100-120     |
| Teļa stilbs, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bez vāka           | 2                        |    | 170-180        | 1                  | 100-120     |
| <b>Jēra gaļa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Bez vāka           | 2                        |    | 170-190        | -                  | 50-80       |
| Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Bez vāka           | 2                        |    | 170-180        | 1                  | 80-90       |
| Jēra mugura ar kauliem***                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Režģis             | 2                        |    | 180-190        | -                  | 40-50       |
| Jēra mugura ar kauliem***                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Bez vāka           | 3                        |    | 200-210*       | 1                  | 25-30       |
| Jēra gaļas karbonāde****                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Režģis             | 4                        |    | 275            | -                  | 14-18       |
| <b>Desiņas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Grilētas desiņas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Režģis             | 4                        |    | 275            | -                  | 10-15       |
| Vīnes desiņas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 80             | -                  | 14-20       |
| Baltās desiņas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 80             | -                  | 12-20       |
| <b>Gaļas ēdieni</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Viltotais zaķis, 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Bez vāka           | 2                        |  | 170-180        | -                  | 60-70       |
| Viltotais zaķis, 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Bez vāka           | 2                        |  | 190-200        | 1                  | 70-80       |
| * Iepriekš uzkaršējiet<br>** no sākuma ielejiet traukā apm. 200 ml šķidruma; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai<br>*** Bez apgrīšanas<br>**** zem tā 2. līmenī ievietojiet universālo pannu<br>***** no sākuma ielejiet traukā apm. 100 ml šķidruma; šī darbības režīma laikā ūdens tvertnei jābūt uzpildītai |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |

## 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 paliktis būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.

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

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

### Trauks bez vāka

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

### Trauks ar vāku

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

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

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

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

## Cepšana ar papildtvaika funkciju

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

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam.

Zivs nav jāgroza.

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

## Tvaicēšana

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

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

Zivs nav jāgroza.

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

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

## Cepeša termometrs

Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgas norādes par cepeša termometru lietojumu lasiet atbilstīgajā nodaļā. Tajā atrodamas norādes par cepeša termometru iestiprināšanu, iespējamiem karsēšanas veidiem un cita informācija.  
→ "Cepeša termometrs" 26. lappusē

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Tabulā norādītās vērtības attiecas uz gaļas produktu ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Tā ietaupāt pat 20 % enerģijas. Ja uzkaršējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, sālsiniet 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, iestatiet 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 sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu.

Izmantotais karsēšanas veids

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



Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                           | Piederumi/trauki   | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms                                                                 | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|--------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| <b>Zivs</b>                                      |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piem., forele  | Režģis             | 2                        |    | 170-190        | -                  | 20-30       |
| Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piem., forele      | Universālā panna   | 2                        |    | 170-180        | 1                  | 15-20       |
|                                                  |                    |                          |                                                                                      | 160-170        | -                  | 5-10        |
| Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 300 g, piem., forele | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 80-90          | -                  | 15-25       |
| Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., lasis  | Režģis             | 2                        |    | 170-190        | -                  | 30-40       |
| Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., menca | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 80-90          | -                  | 35-50       |
| <b>Zivs fileja</b>                               |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Zivs fileja bez panējuma, grilēta                | Režģis             | 4                        |    | 220*           | -                  | 15-25       |
| Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta               | Tvaicēšanas trauks | 3                        |    | 80-100         | -                  | 10-16       |
| <b>Zivs fileja</b>                               |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Zivs karbonāde, 3 cm bieza**                     | Režģis             | 4                        |  | 275            | -                  | 10-20       |
| <b>Zivs, saldēta</b>                             |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Zivs, nesadalīta, 300 g, piem., forele           | Tvaicēšanas trauks | 3+1                      |  | 80-100         | -                  | 20-25       |
| Zivs fileja bez panējuma                         | Ar vāku            | 2                        |  | 210-230        | -                  | 20-30       |
| Zivs fileja, apcepta ar piedevām                 | Režģis             | 2                        |  | 200-220        | -                  | 45-60       |
| Zivs fileja, apcepta ar piedevām                 | Bez vāka           | 2                        |  | 200-220        | 1                  | 35-45       |
| Zivju gabaliņi (pa laikam apgroziet)             | Universālā panna   | 3                        |  | 200-220        | -                  | 20-30       |
| <b>Zivju ēdieni</b>                              |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| Zivju zupa                                       | Terīne             | 2                        |  | 70-80          | -                  | 45-80       |
| * Iepriekš uzkaršējiet                           |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |
| ** zem tā 2. līmeņi ievietojiet universālo pannu |                    |                          |                                                                                      |                |                    |             |

## Dārzeņi, piedevas un olas

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

### Tvaicēšana

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

### Tvaicēšana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

### Tvaicēšana divos līmeņos

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

- Režģis un tvaicēšanas trauks, S izmērs, perforēts un/vai bez caurumiem: 4. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

### Trauki

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

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

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

## Gatavošanas laiks un daudzums

Gatavošanas laiks tvaicējot ir atkarīgs no gabalu lieluma, nevis no kopējā produktu daudzuma. Ja gatavojat lielāku daudzumu ēdiena, pagarinās uzsilšanas laiks, bet ne gatavošanas laiks.

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

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

Pārtikas produktus traukā vienmēr izvietojiet vienmērīgi. Ja ir atšķirīgs kārtu biežums, tie gatavojas nevienmērīgi. Pārtikas produktus, kas var saspiesties, ēdienu gatavošanas traukā neizvietojiet pārāk augstu. Labāk izmantojiet divus traukus.

## Rīsi un graudaugi

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

## Cepšana un grilēšana

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.

### Gatavošana vienā līmenī

Lietojiet iestatījumu tabulās norādītos ievietošanas augstumus.

### Gatavošana divos līmeņos

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

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

## Piederumi

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

## Režģis

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

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

## Cepampapīrs

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Pirms cepšanas uzkaršējot cepeškrāsnī, par dažām minūtēm saīsināt norādīto 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, vadīties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā.

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                 | Piederumi/trauki   | Ievietoša-<br>nas līme-<br>nis | Karsēša-<br>nas re-<br>žīms                                                           | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|----------------------------------------|--------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Svaigi dārzeņi</b>                  |                    |                                |                                                                                       |                     |                         |                |
| Artišoki, veseli, tvaicēti             | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 30-35          |
| Ziedkāposti, veseli, tvaicēti          | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 25-35          |
| Brokoļu galviņu tvaicēšana             | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 7-8            |
| Zaļo pupiņu pākšu tvaicēšana           | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 18-25          |
| Burkānu šķēlīšu tvaicēšana             | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 10-20          |
| Kolrābju šķēles, tvaicētas             | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 20-25          |
| Puravi, tvaicēti                       | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 8-10           |
| Kukurūzas vāļītes, tvaicētas           | Terīne             | 3                              |  | 100                 | -                       | 30-40          |
| Sarkanās bietes, veselas, tvaicētas    | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 43-50          |
| Sarkanais kāpost strēmelītēs, tvaicēts | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 30-35          |
| Baltie sparģeļi, veseli tvaicēti       | Tvaicēšanas trauks | 3                              |  | 100                 | -                       | 7-15           |

| Ēdiens                                 | Piederumi/trauki                 | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas režīms                                                                    | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|----------------------------------------|----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Spināti, tvaicēti                      | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 2-3         |
| Cukīni šķēles, tvaicētas               | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 3-4         |
| <b>Dārzeni, saldēti</b>                |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Spināti                                | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 10-25       |
| Ziedkāposti                            | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 5-8         |
| Zaļās pupiņu pākstis                   | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 6-10        |
| Brokoļi                                | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 6-10        |
| Zirņi                                  | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 2-15        |
| Burkāni                                | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 4-6         |
| Rožkāposti                             | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 8-12        |
| Dārzeņu maisījums, 1 kg                | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |    | 100            | -                  | 10-15       |
| <b>Dārzeņu ēdieni</b>                  |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Grilēti dārzeni                        | Universālā panna                 | 4                    |    | 275            | -                  | 10-15       |
| Dārzeņu pudiņš, tvaicēts               | Porciju veidnes                  | 2                    |    | 100            | -                  | 50-70       |
| <b>Kartupeļi</b>                       |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Ceptas kartupeļu pusītes               | Universālā panna                 | 3                    |    | 160-180        | -                  | 45-60       |
| Ceptas kartupeļu pusītes               | Universālā panna                 | 3                    |    | 180-190        | 1                  | 40-50       |
| Kartupeļi ar mizu, veseli              | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |   | 100            | -                  | 35-45       |
| Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās          | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |  | 100            | -                  | 20-25       |
| Klimpas                                | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |  | 95             | -                  | 20-25       |
| <b>Kartupeļu izstrādājumi, saldēti</b> |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| 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       |
| <b>Rīsi</b>                            |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Basmati rīsi, 1:1,5                    | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 20-30       |
| Gargraudu rīsi, 1:1,5                  | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 20-30       |
| Dabīgie rīsi, 1:1,5                    | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 35-45       |
| Tvaicēti rīsi, 1:1,5                   | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 15-20       |
| Risoto, 1:2                            | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 25-35       |
| <b>Graudaugi</b>                       |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Kuskuss, 1:1                           | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 6-10        |
| Prosas graudi, 1:2,5                   | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 25-35       |
| Polenta/kukurūzas milti, 1:5           | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 7-10        |
| Grūbas, 1:3                            | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 80-100         | -                  | 20-45       |
| Lēcas, 1:2                             | Lēzens trauks                    | 3                    |  | 100            | -                  | 35-50       |
| Baltās pupiņas, izmērcētas; 1:2        | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |  | 100            | -                  | 65-75       |
| Manna                                  | Tvaicēšanas trauks               | 3                    |  | 95             | -                  | 6-10        |
| <b>Ola</b>                             |                                  |                      |                                                                                      |                |                    |             |
| Olu kultenis no 2 olām                 | Bez vāka                         | 2                    |  | 80             | -                  | 14-16       |

| Ēdiens              | Piederumi/trauki   | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas režīms                                                                   | Temperatūra °C | Tvaika intensitāte | Ilgums min. |
|---------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Cieti vārītas olas  | Tvaicēšanas trauks | 3                    |  | 100            | -                  | 10-12       |
| Mīksti vārītas olas | Tvaicēšanas trauks | 3                    |  | 100            | -                  | 5-8         |

## Deserts

Ar šo ierīci dažādu desertu pagatavošana ir pavisam vienkārša.

### Jogurta sagatavošana

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

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

### Piena rīsu gatavošana

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

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

### Kompots

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

### Krēms Karameļu un brulē krēms

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

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

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

### Tvaicētas maizītes

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

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana
-  Raudzēšana

| Ēdiens                   | Piederums        | Ievietošanas augstums      | Karsēšanas veids                                                                      | Temperatūra (°C)/raudzēšanas līmenis | Ilgums min. |
|--------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| Krēms brulē              | Porciju veidnes  | 3                          |  | 85                                   | 20-30       |
| Karameles krēms          | Porciju veidnes  | 3                          |  | 85                                   | 25-35       |
| Tvaicētas maizītes       | Universālā panna | 3                          |  | 100                                  | 20-30       |
| Jogurts                  | Porciju veidnes  | Gatavošanas telpas pamatne |  | 1                                    | 300-360     |
| Piena rīsi, 1:2,5        | Universālā panna | 3                          |  | 100                                  | 35-45       |
| Augļu kompots, 1/3 ūdens | Universālā panna | 3                          |  | 100                                  | 10-20       |

## Ēdiena gatavošana

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

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

### Tvaicēšana

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

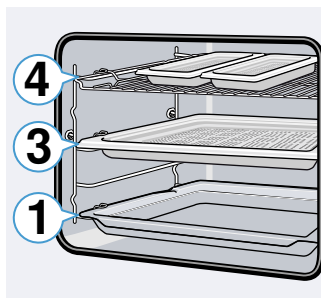
Ievērojiet norādījumus šīs nodaļas attiecīgajos punktos:

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

## Piederumu ievietošanas līmeņi

Vienmēr ievietojiet piederumus norādītajā secībā:

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



## Ieteiktās iestatījumu vērtības

Izmantotais karsēšanas veids

- Tvaicēšana

| Ēdiens                        | Piederumi/trauki                         | Ievietošanas līmenis | Karsēšanas veids | Temperatūra (°C) | Gatav. ilgums min |
|-------------------------------|------------------------------------------|----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Saldēta laša fileja           | Neperforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs | 4                    |                  | 100              | 20                |
| Brokoļi                       | Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs  | 3                    |                  | 100              | 9                 |
| Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās | Perforēts tvaicēšanas trauks, S izmērs   | 4                    |                  | 100              | 25                |

## Karsēšanas režīmi Eco

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

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

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

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

## Piederumi

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

## Režģis

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

## Universālā panna vai cepšanas paplāte

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

## Cepšanas veidnes un trauki

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

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

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

## Cepampapīrs

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

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



| Ēdiens                                                 | Piederumi/trauki         | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms                                                                  | Temperatūra °C | Ilgums<br>min. |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Kūkas veidnēs</b>                                   |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| 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        | 25-40          |
| 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          |
| <b>Kūkas uz plāts</b>                                  |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| 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          |
| <b>Mazie mīklas izstrādājumi</b>                       |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| 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        | 30-45          |
| Rauga mīklas cepumi                                    | Cepamā plāts             | 3                        |  | 160-180        | 25-35          |
| <b>Maize un maizītes</b>                               |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| Dažādu miltu maize, 1,5 kg                             | Kantainā veidne          | 2                        |  | 200-210        | 35-45          |
| Pitas maize                                            | Universālā panna         | 3                        |  | 240-250        | 20-25          |
| Smalkmaizītes, saldas, svaigas                         | Cepamā plāts             | 3                        |  | 170-190        | 15-20          |
| Maizītes, svaigas                                      | Cepamā plāts             | 3                        |  | 180-200        | 20-30          |
| <b>Gaļa</b>                                            |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| Cūkas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg | Bez vāka                 | 2                        |  | 180-190        | 120-140        |
| Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg                | Ar vāku                  | 2                        |  | 200-220        | 140-160        |
| Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg                             | Bez vāka                 | 2                        |  | 170-180        | 110-130        |
| <b>Zivs</b>                                            |                          |                          |                                                                                       |                |                |
| Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele         | Ar vāku                  | 2                        |  | 190-210        | 25-35          |
| Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis             | Ar vāku                  | 2                        |  | 190-210        | 45-55          |
| Zivs fileja bez panējuma, sautēta                      | Ar vāku                  | 2                        |  | 190-210        | 15-25          |

## Akrilamīds pārtikas produktos

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

| Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vispārīga informācija                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.</li> <li>■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.</li> <li>■ Liel, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.</li> </ul> |
| Cepšana                                         | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C.<br>Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.                                                                                                                                                                               |
| Cepumi                                          | Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C.<br>Ar karsto gaisu, maks. 170 °C.<br>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 karsēšanai.

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz restēm 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu atradīsiet iestatījumu tabulas pielikumā.

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

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

## Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Lēna sautēšana

| Ēdiens                                                        | Trauks   | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas re-<br>žīms                                                         | Cepšanas il-<br>gums min. | Temperatū-<br>ra °C | Ilgums<br>min. |
|---------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|----------------|
| <b>Putnu gaļa</b>                                             |          |                               |                                                                                     |                           |                     |                |
| 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        |
| <b>Cūkgaļa</b>                                                |          |                               |                                                                                     |                           |                     |                |
| 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          |
| <b>Liellopa gaļa</b>                                          |          |                               |                                                                                     |                           |                     |                |
| 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<br>augstums | Karsēšanas<br>re-<br>žīms                                                          | Cepšanas il-<br>gums min. | Temperatū-<br>ra °C | Ilgums<br>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<br>steiks, 4 cm biezs | Bez vāka | 2                        |  | 4                         | 80*                 | 30-60          |
| <b>Teļa gaļa</b>                                             |          |                          |                                                                                    |                           |                     |                |
| Teļa gaļas cepetis, 4-5 cm biezs, 1,5<br>kg                  | Bez vāka | 2                        |  | 6-8                       | 80*                 | 80-140         |
| Teļa gaļas cepetis, 7-10 cm biezs, 1,5<br>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          |
| <b>Jēra gaļa</b>                                             |          |                          |                                                                                    |                           |                     |                |
| Jēra muguras cepetis, pa 200 g                               | Bez vāka | 2                        |  | 4                         | 80*                 | 30-45          |
| Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts,<br>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 grilē-<br>jiet kraukšķīgu. |
| Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā<br>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 gaiss

| Ēdiens                                                            | Piederums | Karsēšanas<br>re-<br>žīms                                                             | Temperatū-<br>ra °C | Ilgums<br>stundās |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g<br>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               |

| Ēdiens             | Piederums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums stundās |
|--------------------|-----------|-------------------|----------------|----------------|
| Sēņu šķēlītes      | 1-2 režģi |                   | 60             | 6-9            |
| Garšaugi, notīrīti | 1-2 režģi |                   | 60             | 2-6            |

## Konservēšana un sulu spiešana

Iekārta ir piemērota arī konservēšanai un sulu spiešanai.

### Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

#### Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

#### Stikla trauki

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

**Padoms:** Stikla trauku tīrīšanai varat izmantot dezinficēšanas funkciju.

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

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodaļumā nedrīkst saskarties.

#### Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai ne bojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

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

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

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

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

#### Karsēšanas pabeigšana

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

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļumu.

#### Sulu spiešana

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

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

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

Pēc tam izslaukiet gatavošanas nodaļumu.

#### Ieteicamie iestatījumi

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

Izmantotais karsēšanas veids

- Tvaicēšana

| Ēdiens                                   | Piederumi/trauki                    | Ievietošanas augstums | Karsēšanas režīms | Temperatūra °C | Ilgums min. |
|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|-------------|
| <b>Konservēšana</b>                      |                                     |                       |                   |                |             |
| Dārzeņi, piem., burkāni                  | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 2                     |                   | 100            | 30-120      |
| Augļi ar kauliņu, piem., ķirši, plūmes   | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 2                     |                   | 100            | 25-30       |
| Augļi ar sēkliņām, piem., āboli, zemenes | 1 litra stikla trauki konservēšanai | 2                     |                   | 100            | 25-30       |
| <b>Sulu spiešana</b>                     |                                     |                       |                   |                |             |
| Avenes                                   | Tvaicēšanas trauks, XL              | 3                     |                   | 100            | 30-45       |
| Jāņogas                                  | Tvaicēšanas trauks, XL              | 3                     |                   | 100            | 40-50       |

## Pudelīšu dezinficēšana un higiēna

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

### Pudelīšu dezinficēšana

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

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

## Higiēna

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

Ir iespējama arī marmelādes papildapstrāde. Tas uzlabo marmelādes glabāšanu.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Ieteicamie laiki ir atkarīgi no izmantotajām stikla burkām.

Izmantotais karsēšanas veids

- ☁ Tvaicēšana

| Ēdiens                                             | Piederumi              | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas<br>veids | Temperatū-<br>ra (°C) | Ilgums<br>min. |
|----------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------|
| <b>Higiēna</b>                                     |                        |                               |                          |                       |                |
| Marmelādes vai konservu burku sagatavošana         | Tvaicēšanas trauks, XL | 2                             | ☁                        | 100                   | 10-15          |
| Marmelādes burku papildapstrāde                    | Tvaicēšanas trauks, XL | 2                             | ☁                        | 100                   | 15-20          |
| Tīru trauku sterilizēšana*                         | Tvaicēšanas trauks, XL | 2                             | ☁                        | 100                   | 15-20          |
| * Šis process atbilst tradicionālajai novārīšanai. |                        |                               |                          |                       |                |

## Mīklas raudzēšana raudzēšanas režīmā

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

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

### Mīklas raudzēšana

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

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

### Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet cepumus tabulā norādītajā līmenī.

Pirms cepšanas izslaukiet mitrumu no gatavošanas nodalījuma.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

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

Izmantotais karsēšanas veids

- ☰ Raudzēšana

| Ēdiens                                         | Piederumi/trauki | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas re-<br>žīms | Darbība                    | Raudzē-<br>šana | Ilgums<br>min. |
|------------------------------------------------|------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Rauga mīkla, saldo</b>                      |                  |                               |                             |                            |                 |                |
| Piemēram, rauga mīklas maizītes                | Bļoda            | 2                             | ☰                           | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 1               | 30-45          |
|                                                | Cepamā plāts     | 2                             | ☰                           | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 1               | 10-20          |
| Taukvielām bagāta mīkla, piemēram, saldā maize | Bļoda            | 2                             | ☰                           | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 2               | 40-90          |
|                                                | Cepamā plāts     | 2                             | ☰                           | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 2               | 30-60          |
| <b>Rauga mīkla, pikanta</b>                    |                  |                               |                             |                            |                 |                |
| piemēram, picas mīkla                          | Bļoda            | 2                             | ☰                           | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 1               | 20-30          |
|                                                | Cepamā plāts     | 2                             | ☰                           | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 1               | 10-15          |



| Ēdiens              | Piederumi/trauki | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>re-<br>žīms                                                          | Darbība                    | Raudzē-<br>šana | Ilgums<br>min. |
|---------------------|------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Maizes mīkla</b> |                  |                          |                                                                                    |                            |                 |                |
| Baltmaize           | Bļoda            | 2                        |  | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 1               | 30-40          |
|                     | Cepamā plāts     | 2                        |  | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 1               | 15-25          |
| Rudzu-kviešu maize  | Bļoda            | 2                        |  | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 1               | 25-40          |
|                     | Cepamā plāts     | 2                        |  | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 1               | 10-20          |
| Maizītes            | Bļoda            | 2                        |  | Mīklas rau-<br>dzēšana     | 1               | 30-40          |
|                     | Cepamā plāts     | 3                        |  | Izstrādājumu<br>raudzēšana | 1               | 15-25          |

## Atkausēšana

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

Atkausēšanai paredzēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.

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

izmantojiet universālo pannu vai novietojiet ar kādu trauku uz režģa.

Novietojiet cepumus uz režģa.

### Ieteicamie iestatījumi

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  CircoTherm karstais gaiss
-  Kausēšana

| Ēdiens                       | Piederums          | Ievietošanas<br>līme-<br>nis | Karsēšanas<br>re-<br>žīms                                                             | Temperatū-<br>ra °C | Ilgums<br>min. |
|------------------------------|--------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| <b>Maize, maizītes</b>       |                    |                              |                                                                                       |                     |                |
| Maize un maizītes, vispārīgi | Cepamā plāts       | 2                            |  | 50                  | 40-70          |
| <b>Kūkas</b>                 |                    |                              |                                                                                       |                     |                |
| Kūka, sulīga                 | Cepamā plāts       | 2                            |  | 50                  | 70-90          |
| Kūka, sausa                  | Cepamā plāts       | 2                            |  | 60                  | 60-75          |
| <b>Augļi, dārzeņi</b>        |                    |                              |                                                                                       |                     |                |
| Ogas                         | Tvaicēšanas trauks | 3                            |  | 30-40               | 10-15          |
| Dārzeņi                      | Tvaicēšanas trauks | 3                            |  | 40-50               | 15-50          |

## Sildīšana

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

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

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

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

Lieciet ēdienu traukā uz režģa vai novietojiet tieši uz režģa 2. līmenī.

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

### Ieteicamie iestatījumi

Tabulā atradīsiet optimālos iestatījumus dažādiem ēdieniem. Norādītie laiki ir aptuvenas vērtības. Tie atkarīgi no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un produkta apstrādes pakāpes. Tādēļ norādīti aptuveni

laiki. Vispirms iestatiet isāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

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

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Sildīšana

| Ēdiens                                             | Piederumi/trauki | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms                                                                  | Temperatūra °C | Ilgums<br>min. |
|----------------------------------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Dārzeni, atdzesēti</b>                          |                  |                          |                                                                                       |                |                |
| 1 kg                                               | Bez vāka         | 2                        |    | 120-130        | 15-25          |
| 250 g                                              | Bez vāka         | 2                        |    | 120-130        | 5-15           |
| <b>Ēdieni, atdzesēti</b>                           |                  |                          |                                                                                       |                |                |
| Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija                        | Bez vāka         | 2                        |    | 120-130        | 15-25          |
| Zupa, sautējums, 400 ml                            | Bez vāka         | 2                        |    | 120-130        | 10-25          |
| Piedevas, piem., nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi | Bez vāka         | 2                        |    | 120-130        | 8-25           |
| Sacepumi, piem., lazanja, kartupeļu sacepums       | Bez vāka         | 2                        |   | 120-140        | 10-25          |
| Pica, izcepta                                      | Režģis           | 2                        |  | 170-180*       | 5-15           |
| <b>Mīklas izstrādājumi</b>                         |                  |                          |                                                                                       |                |                |
| Maizītes, bagete, izceptas                         | Režģis           | 2                        |  | 150-160*       | 10-20          |
| Pastētes (Vol au vents)                            | Režģis           | 2                        |  | 180*           | 4-10           |
| <b>Mīklas izstrādājumi, saldēti</b>                |                  |                          |                                                                                       |                |                |
| Pica, izcepta                                      | Režģis           | 2                        |  | 170-180*       | 5-15           |
| Maizītes, bagete, izceptas                         | Režģis           | 2                        |  | 160-170*       | 10-20          |
| * Iepriekš uzkarstējiet                            |                  |                          |                                                                                       |                |                |

## Siltuma saglabāšana

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

Ēdienu nepārsedziet.

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

Dažādie tvaika līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

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

## Pārbaudes ēdieni

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

Saskaņā ar EN 60350-1.

### Cepšana 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.

**Norādījumi**

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

Izmantotais karsēšanas veids

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

Tvaika intensitātes līmeņi tabulā atainoti skaitļu veidā:

- 1 = zems
- 2 = vidējs
- 3 = augsts

| Ēdiens                                                                  | Piederumi                        | Ievietoša-<br>nas<br>augstums | Karsēša-<br>nas<br>veids                                                             | Temperatū-<br>ra °C | Tvaika in-<br>tensitāte | Ilgums<br>min. |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Cepšana cepeškrāsnī</b>                                              |                                  |                               |                                                                                      |                     |                         |                |
| 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**           | -                       | 25-35          |
| Biskvīts                                                                | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 2                             |  | 150-160             | 1                       | 10             |
|                                                                         |                                  |                               |                                                                                      |                     | -                       | 20-25          |
| Biskvīts, 2 līmeņos                                                     | Saliekamā veidne Ø 26 cm         | 3+1                           |  | 150-170**           | -                       | 30-50          |
| Kūka ar ābolu pildījumu                                                 | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 2                             |  | 170-180             | -                       | 60-80          |
| Kūka ar ābolu pildījumu                                                 | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 2                             |  | 180-200             | -                       | 60-80          |
| Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos                                      | 2x metāla formas Ø 20 cm         | 3+1                           |  | 170-190             | -                       | 70-90          |
| * 5 min. iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju |                                  |                               |                                                                                      |                     |                         |                |
| ** Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju       |                                  |                               |                                                                                      |                     |                         |                |

**Tvaicēšana**

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

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

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

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

- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 4. līmenī
- Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs: 3. līmenī

Izmantotais karsēšanas veids

-  Tvaicēšana

| Ēdiens                                                                                                                                                                      | Piederums                                     | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>veids                                                                 | Temperatūra °C | Ilgums<br>min. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Tvaicēšana</b>                                                                                                                                                           |                                               |                          |                                                                                     |                |                |
| Zirņi, saldēti, divi trauki                                                                                                                                                 | 2x tvaicēšanas trauki, XL un universālā panna | 4+3+1                    |  | 100            | **             |
| Brokoļi, svaigi, 300 g                                                                                                                                                      | Tvaicēšanas trauks, XL                        | 3                        |  | 100*           | 7-8***         |
| Brokoļi, svaigi, viens trauks                                                                                                                                               | Tvaicēšanas trauks, XL                        | 3                        |  | 100*           | 7-8***         |
| * Iepriekš uzkarsējiet                                                                                                                                                      |                                               |                          |                                                                                     |                |                |
| ** Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skat. IEC 60350-1)                                                                                           |                                               |                          |                                                                                     |                |                |
| *** Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsaucē paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsaucē paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1). |                                               |                          |                                                                                     |                |                |

## Grilēšana

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

Izmantotais karsēšanas veids

-  Grilēšana, liels apjoms

| Ēdiens                               | Piederums | Ievietošanas<br>augstums | Karsēšanas<br>režīms                                                                | Temperatūra °C | Ilgums<br>min. |
|--------------------------------------|-----------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Grilēšana</b>                     |           |                          |                                                                                     |                |                |
| Apceptas tostermaizes*               | Režģis    | 4                        |  | 275            | 4-6            |
| Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali**  | Režģis    | 4                        |  | 275            | 25-30          |
| * iepriekš neuzkarsēt                |           |                          |                                                                                     |                |                |
| ** pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet |           |                          |                                                                                     |                |                |



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





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](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001461946  
990426  
lv