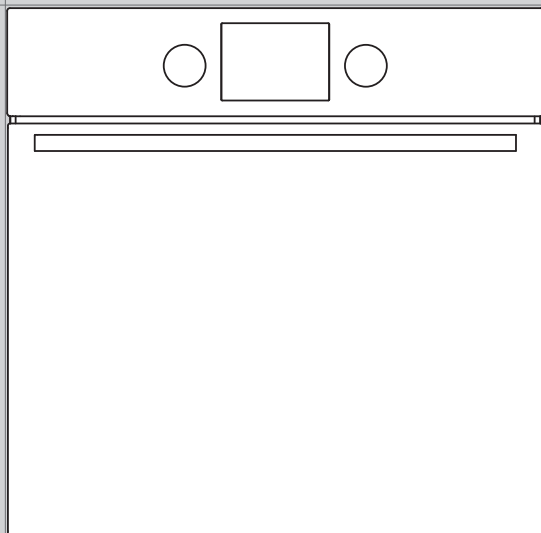


LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ELEKTRISKĀS CEPEŠKRĀSNIS LIETOŠANU

gorenje



Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

Šī detalizēto norādījumu
rokasgrāmata sniegta, lai atvieglotu
produkta lietošanu. Pēc norādījumiem
varēsiet apgūt ierīces lietojumu
iespējami drīzākajā laikā.

Pārliedzinieties, vai saņemtā ierīce
nav bojāta. Ja konstatējat kādu
transportēšanas laikā radušos
bojājumu, lūdzu, sazinieties ar
pārdevēju, no kura ierīci iegādājāties,
vai ar reģionālo noliktavu, no kuras
ierīce tika piegādāta. Tālruņa numurs
ir norādīts rēķinā vai pavadzīmē.

Norādījumi par uzstādīšanu un
savienojuma izveidi ir sniegti
atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami
arī mūsu tīmekļa vietnē:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SATURS

4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU 5 Pirms cepeškrāsns pievienošanas 6 ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS 10 Vadības bloks 12 Tehniskie parametri	IEVADS
13 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA	IERĪCES SA- GATAVOŠANA PIRMAJAI LIETO- ŠANAI
14 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6) 14 1. Darbība: IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA 15 2. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE 17 3. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE 20 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE 22 5. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA 22 6. Darbība: PLĪTS IZSLĒGŠANA 23 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS	GATAVOŠANAS DARBĪBAS
40 APKOPE UN TĪRĪŠANA 41 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 42 Funkcijas aqua clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanā 43 Stieplu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 44 Katalītisko ieliktnu ievietošana 45 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana 48 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana 49 Spuldzes nomaiņa	APKOPE UN TĪRĪŠANA
50 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA 51 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES	TRAUCĒJUMME- KLĒŠANA

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņu rīkošanās tiek uzraudzīta vai viņi saņēmuši apmācību par drošu ierīces lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās aizsniedzamās daļas sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: aizsniedzamās daļas lietošanas laikā sakarsīs. Lai nepieļautu apdegumus un applaucējumus, bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus cepeškrāsns iekšpusē.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes maiņas ierīce noteikti jāizslēdz, lai nepieļautu elektriskā trieciena iespēju.

Cepeškrāsns durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārsegu stikla tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvos tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Nelietojiet ierīces tīrīšanā tvaika ierīces vai augstspiediena ierīces, jo tās var būt elektriskā trieciena cēlonis.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību (tikai to ierīču gadījumā, kuras piegādā ar savienojuma kabeli).

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, lai attiecīgi nepieļautu tās pārkaršanu.

Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam.

Nelietojiet to nekādā citā nolūkā, piemēram, telpu apsildei, mājdzīvnieku vai citu dzīvnieku, papīra, audumu, augu u. tml. žāvēšanai, jo tas var kļūt par fiziskas traumas vai ugunsgrēka riska cēloni.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču **barošanas kabeli** tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātnis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Lietošanas laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nestāviet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

Ierīce var droši ekspluatēt gan ar paplašņu vadotnēm, gan bez tām.

Nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nekad nekādā veidā netiktu pārsegtas vai aizsprostotas.

PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

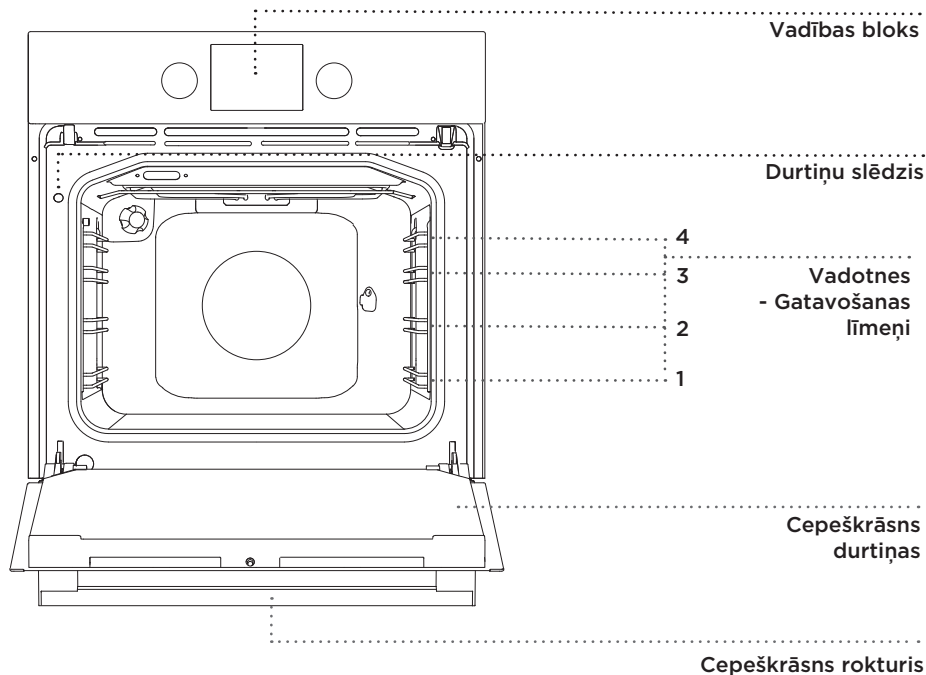


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

Attēlā ir redzams viens no iebūvējamo ierīču modeļiem. Tā kā ierīcēm, par kurām šie norādījumi rakstīti, var būt dažāds aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kuru jūsu ierīcei nav.



PIESPIEŽAMĀ-IZVELKAMĀ POGA

Viegli pavelciet pogu, līdz tā izvirzās uz āru, un tad grieziet to.

 Pēc katra lietojuma pagrieziet pogu atpakaļ izslēgtā pozīcijā un iespiediet uz iekšu. Piespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest uz iekšu tikai tad, kad slēdzis ir izslēgtā pozīcijā.

STIEPĻU VADOTNES

Stiepļu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var uzstādīt 2., 3. un 4. līmenī.

Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

Slēdži deaktivē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtiņas tiek atvērtas. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildītājus.

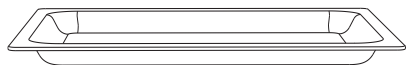
DZESĒŠANAS VENTILATORS

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsns atdzesētu.

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI



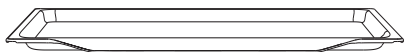
STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.



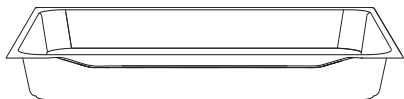
REŽĢI lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu



Uz režģa ir drošības aizturis. Tādēļ, velkot režģi ārā no cepeškrāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.



SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

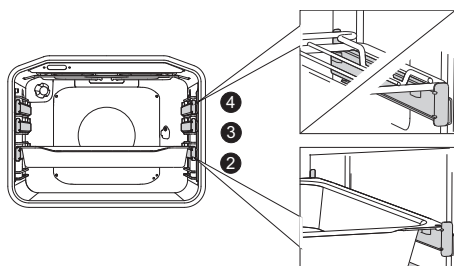
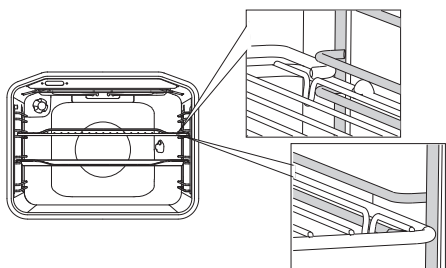


Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.

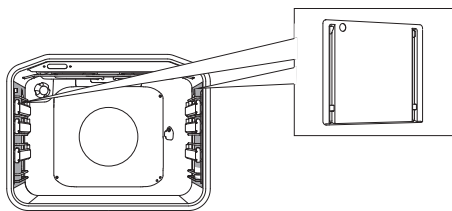
Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīet tās ar roku līdz galam.



Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durvītas.



VIEGLI TĪRĀMIE IELIKTŅI nepieļauj tauku šļakatu pielipšanu cepeškrāsns iekšējām sieniņām.

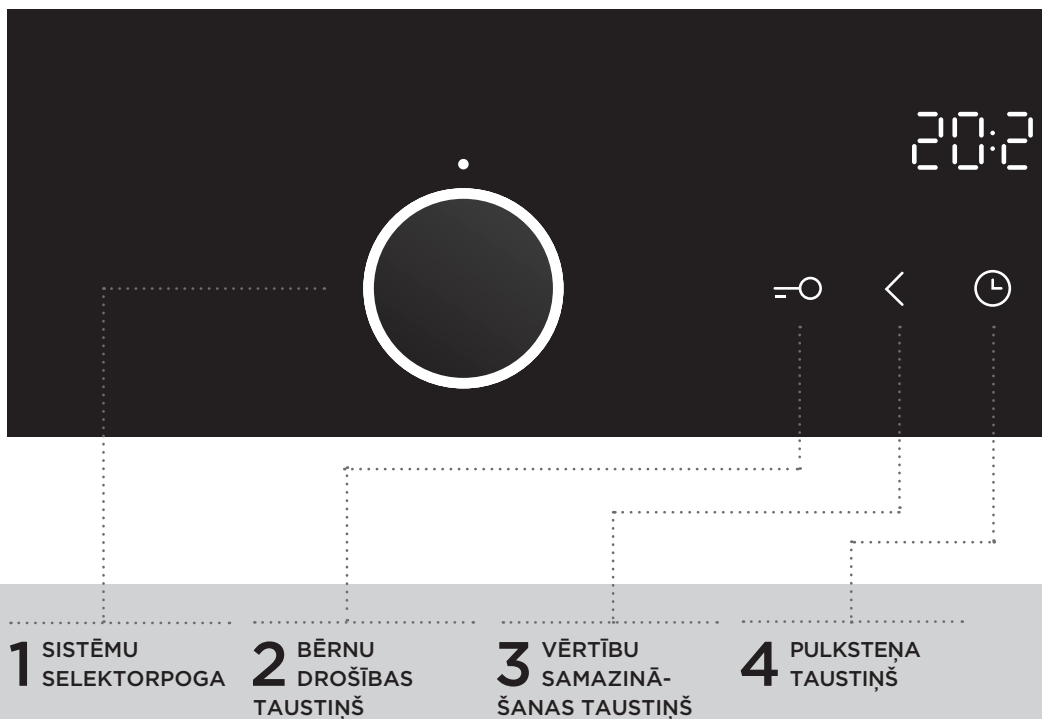


ROTĒJOŠO IESMU (gaļas iesmu) lieto gaļas cepšanai. Komplektā ir iesma balsts, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.



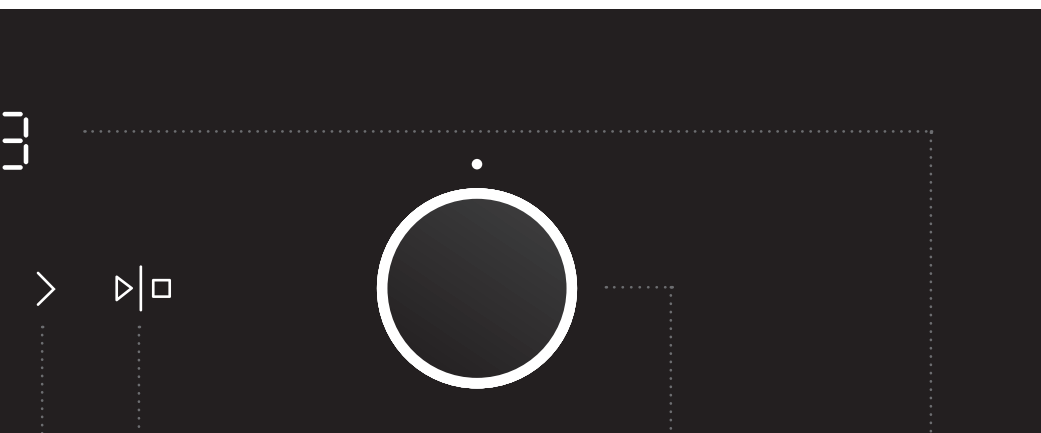
Ierīcei un dažām no pieklūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

VADĪBAS BLOKS



IEVĒROJIET:

Gatavošanas sistēmu simboli var atrasties uz kloķa vai priekšējā panelī (atkarībā no ierīces modeļa).



5 PALIELI-
NĀŠANAS
TAUSTIŅŠ

6 PALAIŠANAS/
APTURĒŠANAS
TAUSTIŅŠ
programmas
palaišanai vai
pauzēšanai

7 TEMPERATŪRAS
REGULĒŠANAS
POGA

8 LAIKA DISPLEJS

IEVĒROJIET:

Taustiņi reaģēs labāk, ja skarsiet tos ar lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi, piespiežot taustiņu, atskanēs akustisks signāls.

TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Tehnisko datu plāksnīte, kurā norādīta pamatinformācija par ierīci, atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama tad, kad atvērtas cepeškrāsns durtiņas.

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.

Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

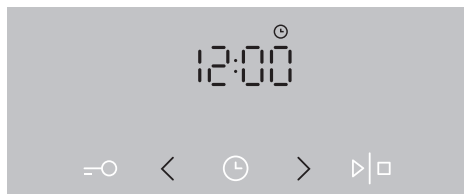
Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)

1. DARBĪBA: IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols ☀. Iestatiet laiku.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA



1 Iestatiet pulksteni, piespiežot taustiņus < vai > un apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu ☀.

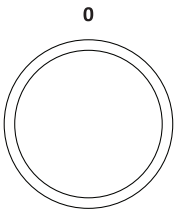


Piespiežot un turot piespiestu vērtību regulēšanas taustiņu, ātrums, kādā mainās iestatījuma vērtība, palielināsies.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMA MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta taimera funkcija. Lai iestatītu pašreizējo laiku (pulksteni), vairākas reizes pieskarieties PULKSTEŅA taustiņam, lai atlasītu simbolu ☀.

2. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet kloķi (pa kreisi vai pa labi, atkarībā no modeļa).

 Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

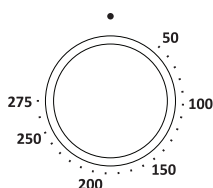
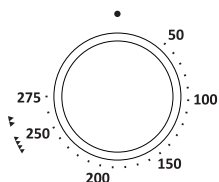
SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C)
GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts.	160
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdiena virspusi (galīgā apbrūnināšana	180
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.	180
	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	230
	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	230
	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota ar sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C)
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.	170
	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
	KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	180
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.	180
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU Darbojas abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atļaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā.	180
	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Izmantojiet šo funkciju, lai sasildītu pusdienu traukus (šķīvjus, krūzes) pirms ēdiena pasniegšanas un tādējādi ilgāk saglabātu ēdienu siltu.	60
	SAUDZĪGA CEPŠANA ¹⁾ Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva. Iestatiet temperatūru diapazonā no 140 līdz 220 °C.	180
	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu traipus un ēdienu atliekas no cepeškrāsns. Šī programma ilgst 30 minūtes.	-
	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atļaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-

¹⁾ To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

 Izmantojot šīs sistēmas, jūs varat gatavot ar papildu tvaika palīdzību – skat. nodaļu SISTĒMU / GATAVOŠANAS REŽĪMU APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULA PROGRAMMĀM AR PAPILDU TVAIKA FUNKCIJU.

3. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



Lietojot cepeškrāsns sistēmu ar lielo grilu un grilu, iestatiet temperatūras kloķi pozīcijā



Grieziet kloķi, lai iestatītu vajadzīgo TEMPERATŪRU.

Pēc ierīces ieslēgšanas, pieskaroties IESLĒGŠANAS taustiņam, displeja blokā parādās temperatūras ikona.



Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu un kādu brīdi – aptuveni 1 sekundi – turiet to piespiestu.

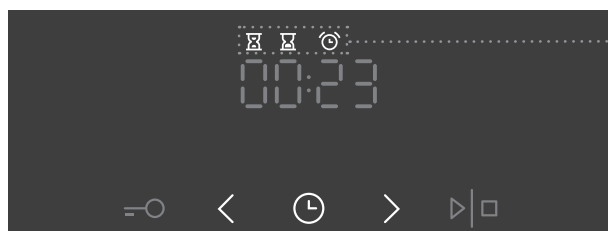
TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA KLOĶI, pēc tam iestatiet temperatūru. Lai izvēlētos vajadzīgo taimera funkciju, vairākas reizes pieskarieties.

TAIMERA taustiņam.

Iedegties izvēlētās taimera funkcijas ikona, un displejā mirgos regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks.

Piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkcijas displej



Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu. Vispirms iestatiet minūtes, pēc tam – stundas. Displeja blokā būs redzama ikona un gatavošanas ilgums.



Aizkavētas ieslēgšanas iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas ilgumu) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pabeigts (beigu laiks). Pulkstenim jābūt precīzi iestatītam uz pašreizējo laiku.

Piemērs:

Pašreizējais laiks: pusdienlaiks

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Divreiz pieskarieties PULKSTENĀ pogai, lai atlasītu DARBĪBAS BEIGAS. Displejā automātiski tiek parādīta mirgojoša dienas laika un cepeškrāsns darbības ilguma summa (14:00).

Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00).

Piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Cepeškrāsns ieslēdzas automātiski (4 pēcpusdienā) un pārtrauc darbību izvēlētajā laikā (6 pēcpusdienā).



Minūšu atgādnes iestatīšana

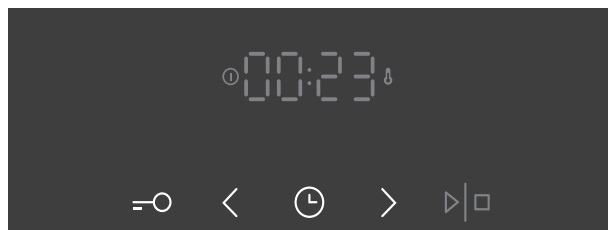
Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Pēdējās minūtes laikā minūšu atgāadne tiek rādīta sekundēs.



Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0". Jebkuru taimera funkciju var ātri atcelt arī, vienlaicīgi piespiežot taustiņu > un < un kādu brīdi turot tos piespiestus.

4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējiet/deaktivējiet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.

BĒRNU DROŠĪBA

Aktivējiet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Uz 5 sek. displejā būs redzams "Loc" (Bloķēts). Lai deaktivētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam.

Ja bērnu drošības funkcija ir aktivēta bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkcija ir aktivēta pēc taimera iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies, kā parasti, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Kamēr bērnu drošības funkcija ir aktīva, var mainīt sistēmas, taču nav iespējams mainīt papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot selektora kloķi uz "0".

Bērnu drošības funkcija darbojas arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms ir jāizslēdz bērnu drošības funkcija.

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Ik reizi, izvēloties gatavošanas sistēmu, automātiski ieslēgsies cepeškrāsns apgaismojums.

5sek < **AKUSTISKAIS SIGNĀLS**

Akustiskā signāla skaļumu var iestatīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija (displejā tiek rādīts tikai dienas laiks).

Piespiediet taustiņu < un 5 sekundes turiet to piespiestu. Vispirms displeja blokā parādīsies "**Vol**" (Skaļums), aiz tā būs divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Pieskarieties taustiņiem < un >, lai izvēlētos vienu no trim skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā atkal parādīsies dienas laika rādījums.

5sek > **DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA**

Gatavošanas sistēmu selektora kloķim jābūt pozīcijā "0".

5 sekundes turiet taustiņu > piespiestu. Vispirms displeja blokā parādīsies "**bri**", aiz tā būs divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Pieskarieties taustiņiem < un >, lai regulētu displeja reostatu (aptumšotāju) (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

⊖ ⊙ **PULKSTEŅA DISPLEJA IESLĒGŠANA/ IZSLĒGŠANA**

Lai izslēgtu pulksteņa displeju, vienlaikus piespiediet taustiņus "atslēga" un "pulkstenis", un 5 sekundes turiet tos piespiestus. Uz dažām sekundēm tiks parādīts uzraksts "OFF"; pēc tam iegaismosies ikona ⊙.

Lai aktivizētu pulksteņa displeju, vēlreiz vienlaikus piespiediet taustiņus "atslēga" un "pulkstenis", kamēr nav aktīva pulksteņa funkcija.

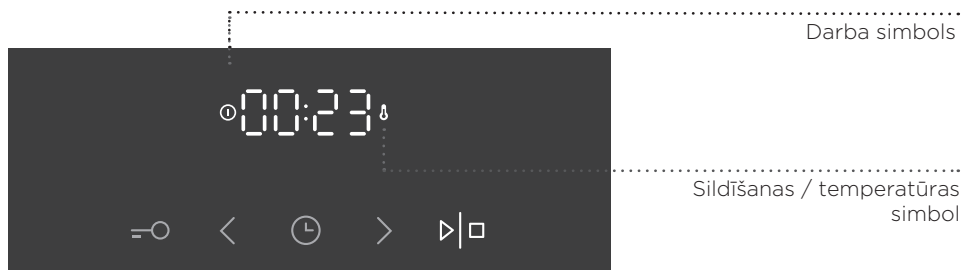


Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne vairāk kā dažas minūtes. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu, displeja aptumšojumu un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu. Iedegsies temperatūras un darba simboli.

Ja nav izvēlēta taimera funkcija, gatavošanas ilgums, gatavošanas laiks būs redzams displeja blokā.

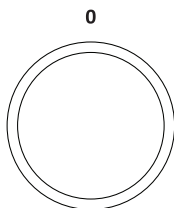


Kamēr cepeškrāsns iesils, temperatūras simbols mirgos. Kad cepeškrāsns būs sasniegusi iestatīto temperatūru, simbols iedegsies ar pastāvīgu gaismu, un atskanēs īss skaņas signāls.

6. DARBĪBA: PLĪTS IZSLĒGŠANA

Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, piespiediet un turiet piespiestu IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņu.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORU un TEMPERATŪRAS KLOĶI pozīcijā "0".



 Pēc gatavošanas procesa beigām arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators vēl kādu brīdi turpinās darboties.

 Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā (zem durtiņām) varētu būt palicis ūdens. Izslaukiet kanālu ar sūkli vai drānu.

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

Ja jūsu izvēlētais pārtikas produkts gatavošanas tabulā nav atrodams, meklējiet informāciju par līdzīgu pārtikas produktu.

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

Ir norādīts ieteicamās temperatūras diapazons. Sāciet ar zemākas temperatūras iestatījumu un, ja atzīstat, ka pārtikas produkts nav pietiekami apbrūnināts, palieliniet šo iestatījumu.

Gatavošanas ilgums ir tikai provizorisks aplēse un dažādu apstākļu dēļ var atšķirties.

Iepriekšēji uzsildiet cepeškrāni tikai tajos gadījumos, ja tā ir prasīts ēdiena receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Tukšas cepeškrāns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāns jau būs uzsildīts.

Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās loksnes vai plātiņus, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāni tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

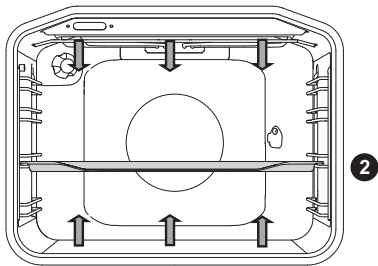
Izslēdziet cepeškrāni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrānī, lai nepieļautu kondensēšanos (aprasošanu).

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

Produktu veids	Gaļas temperatūra centrā (°C)	Gaļas krāsa griezumā un gaļas sulas krāsa
LIELLOPU GAĻA		
Asiņaina	40-45	gaļas sarkana, līdzīgi asiņainai gaļai, sulas nav daudz
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana, daudz gaiši sarkanās sulas
Vidēji apcepta	65-70	sārta, nedaudz bāli sārtas sulas
Labi izcepta	75-80	vienmērīgi pelēkbrūna, nedaudz bezkrāsainas sulas
TEĻA GAĻA		
Labi izcepta	75-85	sarkanbrūna
CŪKGAĻA		
Vidēji apcepta	65-70	gaiši sārta
Labi izcepta	75-85	dzeltenbrūna
JĒRGAĻA		
Labi izcepta	79	pelēka, sārtēna sula
AITAS GAĻA		
Asiņaina	45	gaļas sarkana
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana
Vidēji apcepta	65-70	vidū sārta
Labi izcepta	80	pelēka
KAZAS GAĻA		
Vidēji apcepta	70	bāli sārta, sārtā sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārtā
PUTNU GAĻA		
Labi izcepta	82	gaiši pelēka
ZIVIS		
Labi izcepta	65-70	no baltas līdz pelēkbrūnai

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī.

Gaļas cepšana:

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu. Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis	1500	2	180-200	90-110
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	180-200	100-120
Cūkgaļas rulete	1500	2	180-200	120-140
Gaļas klaips	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	170-190	120-140
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	180-200	80-100
Zaķa fileja	1500	2	180-200	50-70
Brieža ciska	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vista	1500	2	190-210	70-90
ZIVIS				
Apcepta sutināta zivs	1000g/gabals	2	210	50-60

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

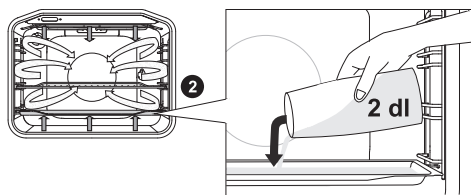
Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksņēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo loksni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīts.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzeņu suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Maizes veltnīši (Semmel)*	2	190-210	20-30
Baltmaize*	2	180-190	50-60
Griķu maize*	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize*	2	180-190	50-60
Rudzu maize*	2	180-190	50-60
Plēkšņu kviešu maize*	2	180-190	50-60
Valriekstu kūka	2	170-180	50-60
Biskvītkūka*	2	160-170	25-30
Biezpiena plātsmaize	2	170-180	65-75
Kēksiņi	2	170-180	25-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	2	200-210	20-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu	2	185-195	25-35
Augļu kūka	2	150-160	40-50
Bezē cepumi	2	80-90	120-130
Smalkmaizītes ar žeļejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-40

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR TVAIKU



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajā vadotnē. Ielejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.



Izmantojot dziļu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumā tabulā.



Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis un nepapildiniet ūdeni.

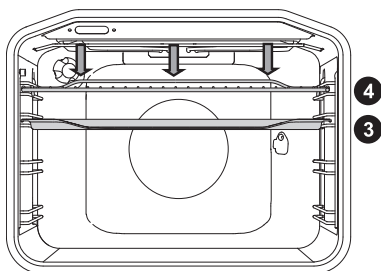
Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Cūkgaļas cepetis	1500	2	180-200	100-120
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	180-200	110-130
Gaļas klaips	1500	2	200-210	70-80
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	170-190	130-150
Vista	1500	2	190-210	80-100

Padoms	Darbība
Vai kūka ir izcepusies?	- Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu. - Ja, izvelkot ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielīpis, kūka ir gatava.
Vai kūka nosēdās?	- Pārbaudiet recepti. - Nākamajā reizē lietojiet mazāk šķidruma. - Pievērsiet uzmanību maisīšanas ilgumam, ja lietojat maza izmēra mikseri, blenderi vai tml.
Vai kūkas pamatne nav pietiekami brūna?	- Lietojiet tumšas krāsas cepamo loksni vai plāti. - Ievietojiet cepamo loksni vai plāti vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām ieslēdziet apakšējo sildītāju.
Kūka ar valgu pildījumu nav pietiekami izcepusies?	Paaugstiniet temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS



Grilējot produktus ar lielo grilu, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 240 °C

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanā staru (grila) sildītāju.

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt. Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauздēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepinašanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, vidēji asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
GRAUЗDĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	230	3-6
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	3-6

Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gabals	3	230	18-25
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	20-25
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Teļa gaļas eskalops	140 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gabals	3	230	10-15
ZIVIS				
Laša steiki/filejas	200 g/gabals	3	230	15-25
GRAUzdĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	230	1-3
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	2-5

Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza.

Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvieļī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.

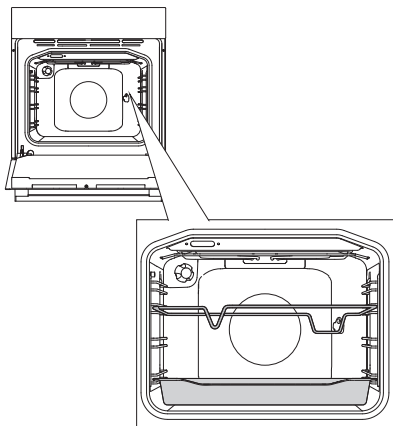


Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, cepeškrāsns durvīnām vienmēr jābūt aizvērtām.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas knaibles.

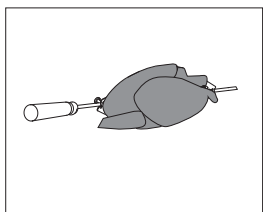
Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.

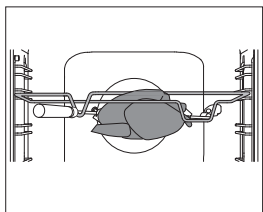


1 Ievietojiet iesma balstu 3. vadotnē no apakšas un ielieciet dziļo paplāti apakšējā (1.) vadotnē – tā kalpos kā pilienu uztvērējs.

2 Uzduviet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

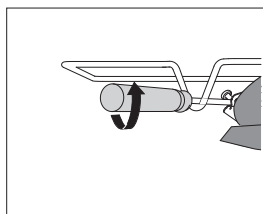


3 Ielieciet iesma rokturi priekšējā iesma balstā un ievietojiet uzgali atvērumā labajā pusē, kas atrodas cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā (atvērums aizsiedz rotējošs pārsegs).



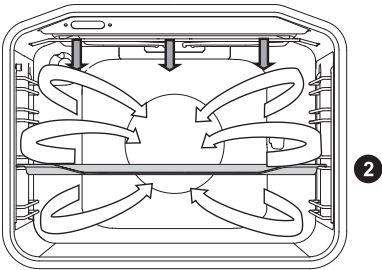
4 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



Grīls darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

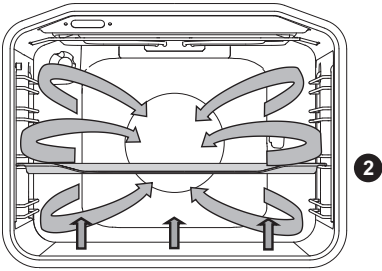


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150-170	80-100
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150-160	120-160
Cūkas stilbs	1000	2	150-160	120-140
Pusvista	700	2	190-210	50-60
Vista	1500	2	190-210	60-90
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200-220	20-30

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



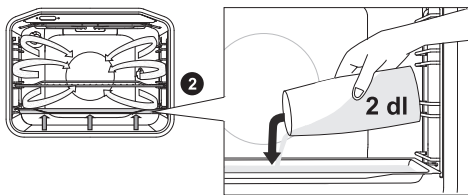
Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lorēnas kišs, smilšu mīkla	2	180-200	35-40
Ābolu pīrāgs, rauga mīkla	2	150-160	35-40
Ābolu strūdele, kārtainā mīkla	2	170-180	45-65

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJĀIS SILDELEMENTS AR TVAIKU



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajā vadotnē. Ielejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.

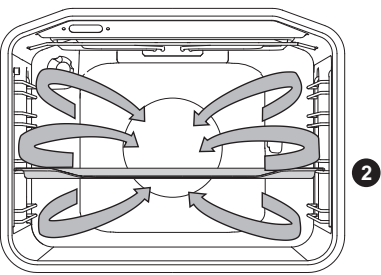
💡 Izmantojot dziļu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumā tabulā.

💡 Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas un nepapildiniet ūdeni.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Baltmaize*	1000	2	180-190	60-80
Pica*	/	2	210-220	15-20
Ābolu un biezpiena strūdele	/	2	180-190	50-60
Pica, sasaldēta	/	2	200-220	15-20
"Ābolu un biezpiena strūdele; sasaldēta"	/	2	200-210	30-40
Vistas krūtiņa	1000	2	190-210	60-70

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

KARSTAIS GAISS



Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Gaļas cepšana:

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Gatavošanas procesa laikā nodrošiniet pietiekami daudz šķidruma, lai nepieļautu gaļas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Pīle	2000	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	150-170	180-220
Vistas krūtiņa	1000	3	180-200	60-70
Pildīta vista	1500	2	170-180	90-110

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrāsni iepriekš uzsildīt.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.).

Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas.

Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk kā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo loksni, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

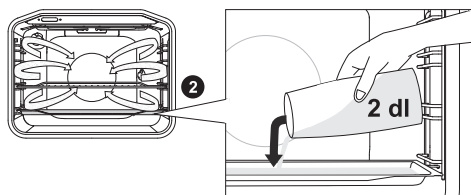
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Cepumi, smilšu mīkla*	2	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti*	2	140-150	15-25
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	2	170-180	20-30
SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI			
Ābolu un biezpiena strūdele	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī	2	170-180	20-35
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	2	170-180	20-35

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

KARSTĀIS GAISS AR TVAIKU



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajā vadotnē. Ielejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.



Izmantojot dziļu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumā tabulā.

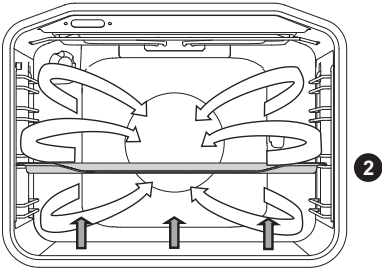


Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis un nepapildiniet ūdeni.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Maizītes (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Rulete *	/	2	170-180	20-25
Kārtainā mīkla; sasaldēta	/	2	190-200	20-30
Lazanja, sasaldēta	/	2	190-200	40-50

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Izmantojiet otro vadotni no apakšas un labāk seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt pār gatavojamā ēdiena virspusi.

KONSERVĒŠANA

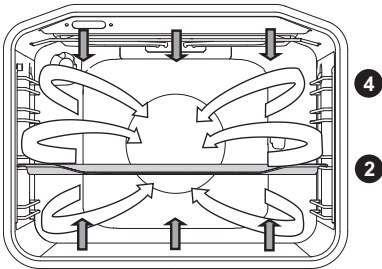
Sagatavojiet konservējamus produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 l litra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

Konservēšanas laikā uzraugiet produktus un vāriet līdz brīdim, kad burkā esošais šķidrums sāk virt – kad pirmajā burkā parādās burbulīši.

Produktu veids	Vadotne (no apa- kšas)	Tempera- tūra (°C)	Lēnas vārīšanas ilgums (min)	Temperatū- ra un ilgums pēc lēnas vārīšanas sākuma	Ilgums, kādu bur- kas paliek cepeškrāsnī (min)
AUGĻI					
Zemenes	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļi ar kauliņiem	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļu biezenis	2	160-180	30-45	/	20-30
DĀRZEŅI					
Marinēti gurķīši	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupas/burkāni	2	160-180	30-45	120°C, 45- 60 min	20-30

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU



To lieto visu veidu konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sasildītā cepeškrāsnī nogaidiet, iekams indikators nodziest pirmo reizi. Lai rezultāts būtu labāks, cepiet tikai vienā plauktā (līmenī). Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojiet otro vai ceturto vadotni, skaitot no apakšas uz augšu.

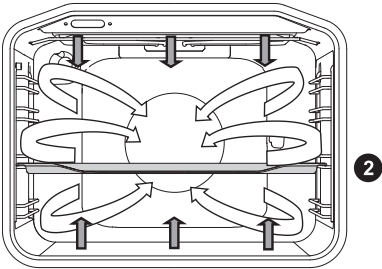
Konditorejas izstrādājumu cepšanas tabula, izmantojot augšējo un apakšējo sildītāju un ventilatoru

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Marmorkūka	2	140-150	45-55
Kūka četrstūrveida cepamajā plātī	2	130-140	45-55
Biezpiena plātsmaize	2	130-140	55-65
Augļu kūka - smilšu mīkla	2	140-150	35-45
Biskvītkūka	2	140-150	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	130-140	35-45
Biskvīta mīklas rulete	2	140-150	15-25
Ziemassvētku klaipiņš	2	130-140	50-60
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (lielais kēkss)	2	130-140	40-50
Smilšu mīklas cepumi	2	140-150	15-25
Spiestie cepumi*	2	130-140	10-15
Nelielie konditorejas izstrādājumi, rauga mīkla	2	140-150	15-20
Maize*	2	170-180	45-55
Lorēnas kišs	2	150-160	35-45
Ābolu strūdele	2	150-160	40-50
Pica*	2	180-190	10-20

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITIONĒJAMIE IZSTRĀDĀJUMI			
Kārtainās mīklas konditionējamie izstrādājumi	2	150-160	18-25

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

SAUDZĪGA CEPŠANA



Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.

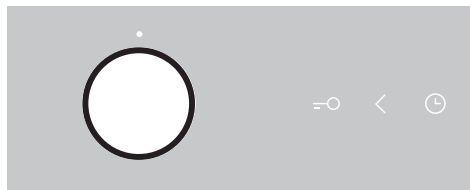
Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150-170	80-100
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150-160	120-160
Cūkas stilbs	1000	2	150-160	120-140
Pusvista	700	2	190-210	50-60
Vista	1500	2	190-210	60-90
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200-220	20-30

ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

Atlaidināšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un ruletes, kā arī dziļi saldētus augļus.



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORU un TEMPERATŪRAS KLOĶI uz atlaidināšanas režīmu.

Lai sāktu atlaidināšanas procesu, pieskarieties IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņam.

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).

Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Alumīnija apdare

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas šādām virsmām paredzēti.

Uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija apdares.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.

Ievērojiet: virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas nesaskrāpēs apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu.

Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un neredzams ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Vadības bloks:

Netīriet virsmu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem tīrīšanas rīkiem.



Alumīnija pārklājuma virsmas nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai iztīrītu ieēdušos traipus no cepeškrāsns, jūs varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāsns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa paliekas.

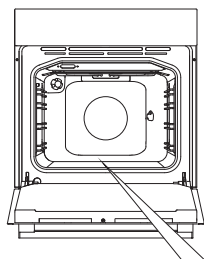
Tīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas. Vienkāršākais veids, kā iztīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāsns vēl ir silts.

Ja netīrumi un tauki ir ieēdušies, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

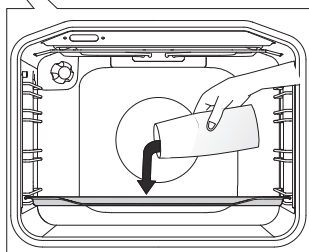
Tīriet piederumus (cepmās loksnes un plātis, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns, tās dobums un cepamās plātis ir apstrādātas ar speciālu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis speciālais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

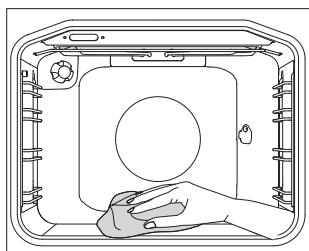
FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ



1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz Aqua Clean. 2. Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C.



2 Ielejiet 0,6 l ūdens stikla traukā vai seklā cepamtraukā un ievietojiet apakšējā vadotnē.



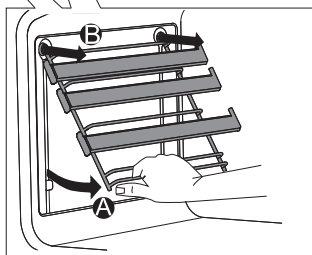
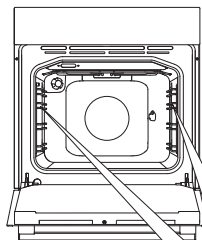
3 Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmieķķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



Lietojiet Aqua Clean sistēmu tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

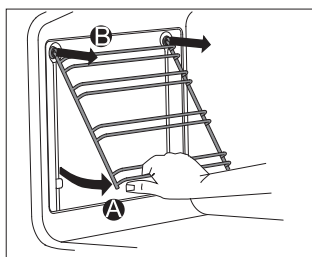
STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



A Turiet vadotnes pie apakšpusē un velciet tās uz cepeškrāsns dobuma centra.

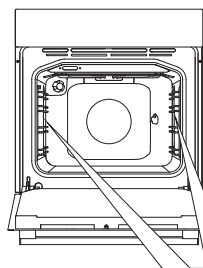
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



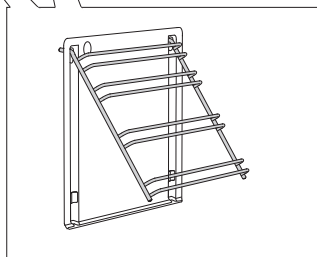
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

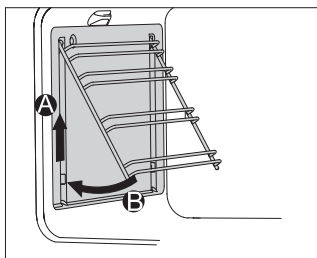
Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



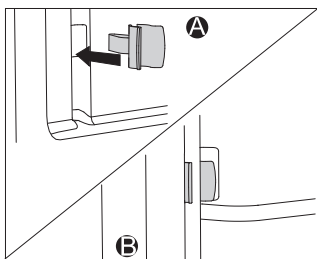
Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



1 Uzstādiet vadotnes uz katalītiskā ieliktņa.



2 Iekariniet ieliktņus ar piestiprinātajām vadotnēm esošajās atverēs un bīdiet uz augšu.



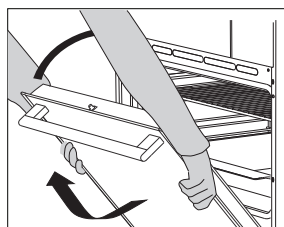
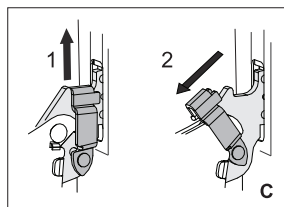
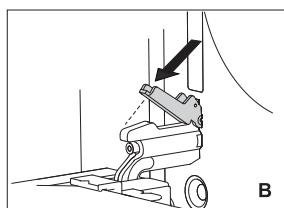
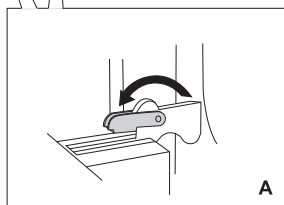
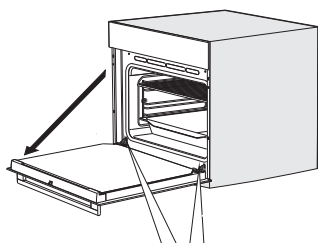
Uzstādot pilnībā izvelkamas vadīklas ar katalītiskajiem ieliktņiem, komplektā esošo aizkrītošo gropju viens gals jāievieto atvērumos cepeškrāsns iekšējās sienas apakšā, savukārt aizkrītošo gropju otrs gals – vadīklās.

Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.



Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).

2 **A** Pagrieziet aizturus līdz galam atpakaļ (tradicionālas aizvēršanas gadījumā).

B Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, ar vieglu uzsitienu atiestatiet durvju fiksatorus atpakaļ 90° leņķī (2. attēls).

C Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, viegli paceliet durvju fiksatorus un pavelciet uz savu pusi.

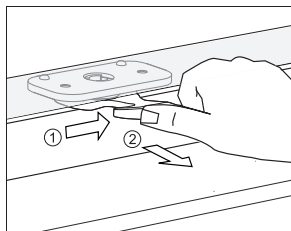
3 Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliecinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.



Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārliecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamateņģes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atsperi. Tas var sabojāt.

DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)



Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdiet to ar īkšķi uz labo pusi un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.



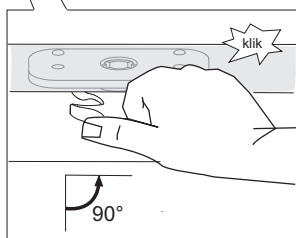
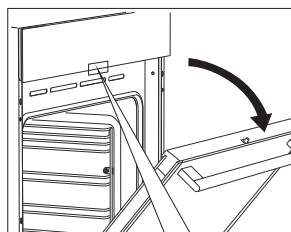
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

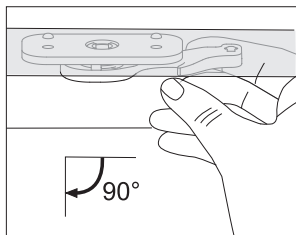


Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

Vispirms atveriet cepeškrāsns durtiņas.



Bīdiet ar īkšķi durtiņu fiksatoru uz labo pusi par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtiņu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtiņu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtiņas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusi.

SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

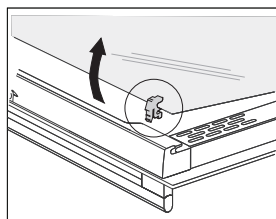
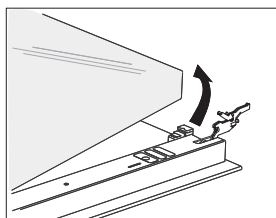
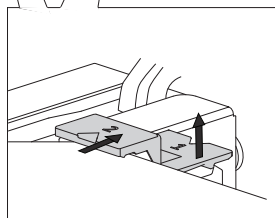
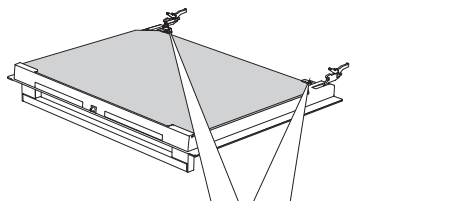
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski un saudzīgi.



Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").



1 Viegli paceliet balstus durtiņu kreisajā un labajā pusē (marķējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (marķējums 2 uz balsta).

2 Turiet durtiņu stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneli.

3 Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

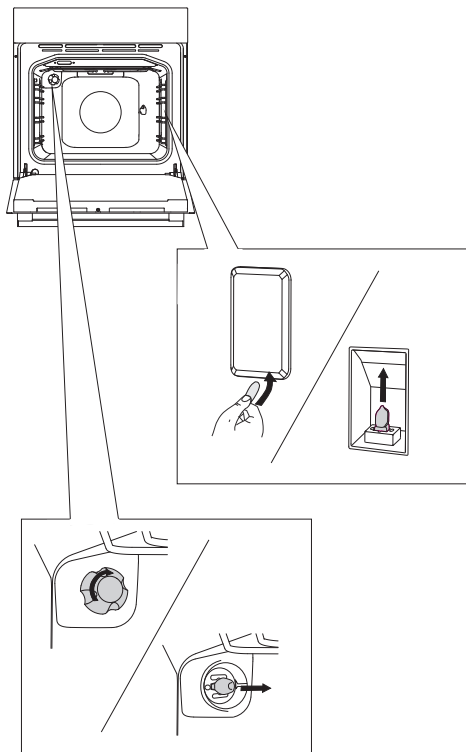


Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

SPULDZES NOMAIŅA

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W, parastā spuldze E14 25W 230V)



Ar plakānu skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.

💡 Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.

Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

💡 Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Cēlonis
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir sastindzis...	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs...	Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.
Mikroviļņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...	Spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana un apkope".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas ...	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikroviļņu krāsns durtiņas ir aizvērtas?
Displejā ir redzams kļūdas kods (E1, E2, E3 utt.).	Kļūda ir elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas pastāv joprojām, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas segs lietotājs.



Pirms remonta atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izņemot drošinātāju vai elektrības vada kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas).

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

Šis **symbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

Blank lined paper for writing.

