

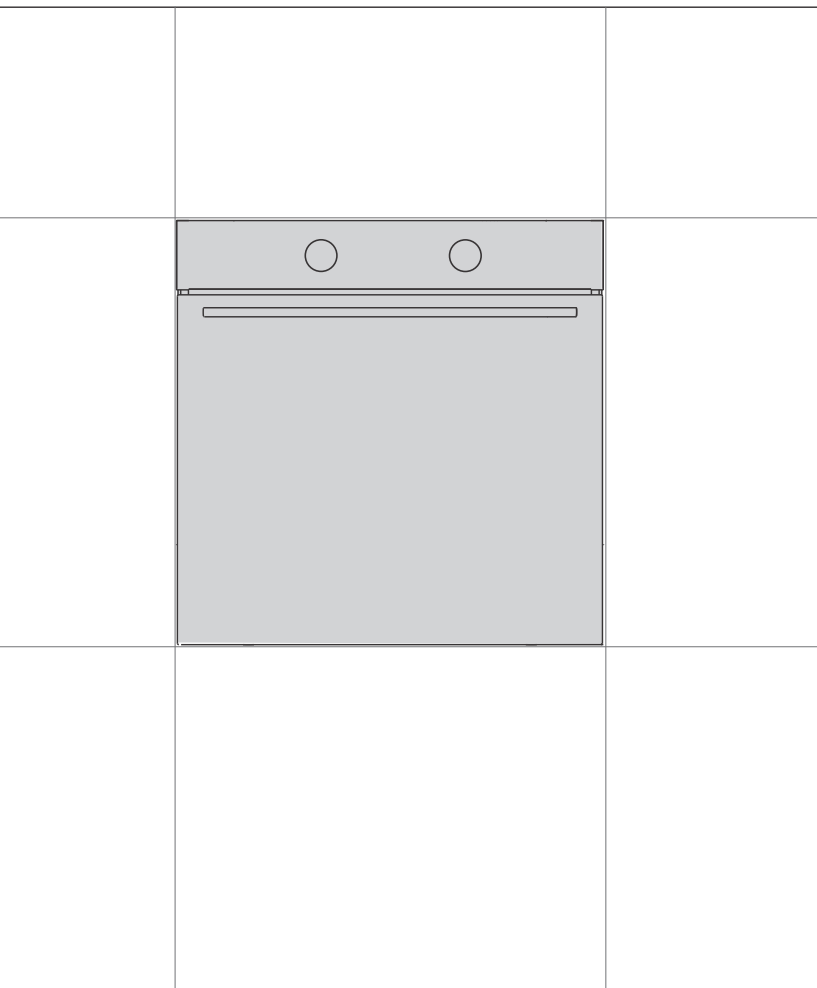
gorenje

LV

LV

IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNS

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

Šī detalizētās lietošanas rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk uzzināt, kā lietot jauno ierīci.


Pārliecinieties, ka saņemtā ierīce nav bojāta. Ja tomēr ievērojat transportēšanas laikā radušos bojājumus, sazinieties ar pārdevēju, no kura iegādājāties ierīci, vai reģiona noliktavu, no kuras to piegādāja. Tālruņa numurs ir norādīts uz rēķina vai pavadzīmes.


Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

Lietošanas, uzstādīšanas un pievienošanas norādījumi ir pieejami arī mūsu tīmekļvietnē:

<http://www.gorenje.com>

Rokasgrāmatā ir lietoti tālāk norādītie simboli, kuriem ir šāda nozīme:

 **INFORMĀCIJA**
Informācija, padoms vai ieteikums

 **BRĪDINĀJUMS!**
Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

Saturs

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Drošības pasākumi | 4 |
| Citi svarīgi drošības brīdinājumi | 6 |
| Iebūvēta cepeškrāsns | 7 |
| iekārtas apraksts | 7 |
| iekārtas aprīkojums | 8 |
| Ierīces lietošana | 12 |
| Pirms pirmās lietošanas | 12 |
| Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize | 12 |
| Iestatījumu izvēlēšanās | 13 |
| Ēdiena gatavošanas procesa sākšana | 19 |
| Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana. | 19 |
| Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai | 21 |
| Gatavošanas tabula | 22 |
| Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu | 26 |
| Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi | 27 |
| Tīrīšana un apkope | 28 |
| Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai | 29 |
| Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana | 30 |
| Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomainīšana. | 31 |
| Spuldzes nomainīšana | 32 |
| Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula | 33 |
| Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem | 33 |
| LIKVIDĒŠANA | 34 |

Drošības pasākumi



Rūpīgi izlasiet norādījumus un saglabājiet turpmākai informācijai

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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).

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Iekārtu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām maņām, fiziskām vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga pieaugušais vai tās ir apmācītas par drošu iekārtas lietošanu un apzinās iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt apkopi bez pieaugušā uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS! aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet bērniem atrasties iekārtas tuvumā.

BRĪDINĀJUMS lietošanas laikā iekārta un dažas tās viegli pieejamās daļas var stipri sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem. Uzmaniet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Ierīce nav paredzēta regulēšanai ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Lietojiet tikai tādu temperatūras taustu, kāds ieteikts lietošanai šajā cepeškrāsnī.

Cepeškrāsns durtiņas un stikla vai plīts virsmas atvāžamā vāka stikla (ja tāds ir) tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Iekārtas tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu elektrotraumu risku, pirms apgaismojuma spuldzes nomaiņas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

Nekādā gadījumā neļaujiet ūdeni tieši uz cepeškrāsns iekšienes apakšdaļas. Temperatūras atšķirību rezultātā var tikt sabojāts emaljas pārklājums.

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

Šī iekārta ir paredzēta sadzīves lietojumam. Nelietojiet to citā nolūkā, piemēram, telpu apsildei, mājdzīvnieku vai citu dzīvnieku, papīra, audumu, augu un tml. žāvēšanai, jo tas var izraisīt fiziskas traumas vai radīt ugunsgrēka risku.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu viras. Nestāviet un nesēdiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neatspiedieties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durtiņām smagus priekšmetus.

Ja cepeškrāsns durtiņās tiek iespiesti citu tuvumā novietotu ierīču elektrības vadi, tie var tikt bojāti, kā rezultātā var rasties īssavienojums. Tādēļ pārliecinieties, ka citu ierīču barošanas kabeli vienmēr ir drošā atstatumā.

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

Vienmēr nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Neizklājiet cepeškrāsns iekšieni ar alumīnija foliju un nelieciet cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Tas varētu kavēt un samazināt gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, palēnināt gatavošanas procesu un sabojāt emaljas pārklājumu.

Mēs iesakām cepšanas laikā izvairīties no cepeškrāsns durtiņu atvēršanas, jo tādējādi tiek paaugstināts jaudas patēriņš un palielināta kondensāta uzkrāšanās.

Atverot cepeškrāsns durtiņas cepšanas beigās un tās laikā ievērojiet piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks.

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns iekšienei atdzist līdz telpas temperatūrai.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Vienas dizaina līnijas ietvaros dažādām iekārtām vai to daļām var novērot krāsu toņu neatbilstību, ko izraisa dažādi faktori, piemēram, leņķis, no kura iekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaismojums.

Nekādā gadījumā neļieiet ūdeni uz cepeškrāsns iekšienes apakšpusēs. Temperatūras atšķirību rezultātā var tikt sabojāts emaljas pārklājums.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

Iebūvēta cepeškrāsns

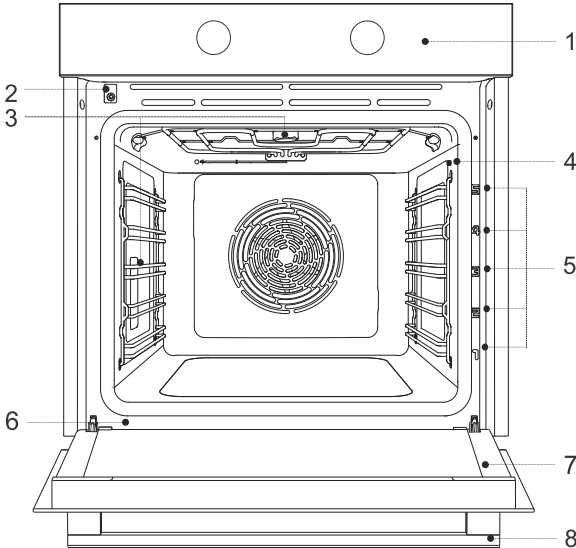
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

Iekārtas pamata aprīkojumā ietilpst stienīšu vadotnes, lēzena cepamplāts un režģis.



1 Vadības panelis

2 Durtiņu slēdzis

3 Apgaismojums

4 Temperatūras tausta ligzda

5 Vadotnes – gatavošanas līmeņi

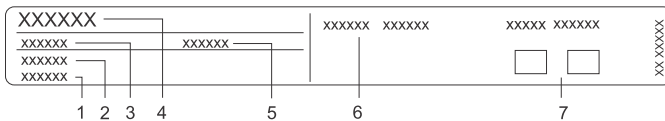
6 Datu plāksnīte

7 Cepeškrāsns durtiņas

8 Durtiņu rokturis

Datu plāksnīte – informācija par produktu

Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota pie cepeškrāsns apmales. Precīzu informāciju par iekārtas tipu un modeli var atrast arī garantijas lapā.



1 Sērijas numurs

2 Kods/ID

3 Tips

4 Zīmols

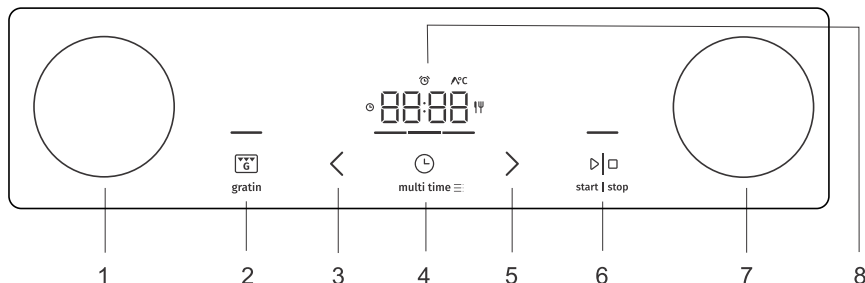
5 Modelis

6 Tehniskā informācija

7 Atbilstības norādes / simboli

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. Gatavošanas sistēmas izvēles poga
2. Virsmas apgrauzdēšanas taustiņš (gratēnam)
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. Palaišanas / apturēšanas taustiņš programmas palaidei vai iepauzēšanai
7. Temperatūras iestatījumu poga
8. Displejs

INFORMĀCIJA

Lai taustiņš labāk reaģētu, piespiediet tos ar lielāku pirkstgala laukumu. Katru reizi, kad piespiedīsiet taustiņu, tas tiks apstiprināts ar īsu skaņas signālu.

Iespiežamas-izvelkamas pogas

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu, līdz tā izvirsās ārā, un pēc tam pagrieziet to.

BRĪDINĀJUMS!

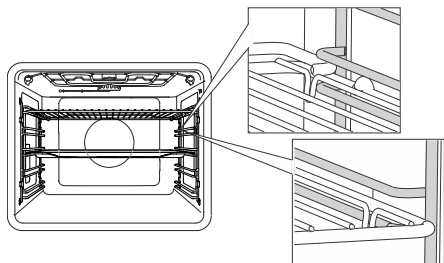
Pēc katras lietošanas reizes pagrieziet pogu atpakaļ pozīcijā "izslēgts" un iespiediet to atpakaļ. Iespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest atpakaļ tikai tad, ja slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts".

Iekārtas aprīkojums

Vadotnes

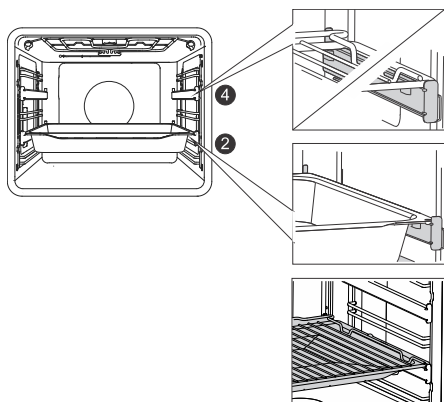
- Vadotnes ļauj gatavot vai cept piecos režģa līmeņos.
- Vadotņu augstuma līmeņus, kuros var ievietot režģus, skaita no apakšas uz augšu.
- 4. un 5. līmenis ir paredzēti grīlēšanai/cepšanai uz restēm.
- Ievietojot aprīkojumu, tas pareizi jāpagriež.
- Vienmēr iebīdiet aprīkojumu līdz galam.

Stieņu vadotnes



Ja cepeškrāsns aprīkota ar stienīšu vadotnēm, ievietojiet stienīšu (režģa) plauktiņu un cepamplātis spraugā starp katru vadotņu līmeņa augšējo un apakšējo daļu.

Nostiprinātas izvelkamās vadotnes

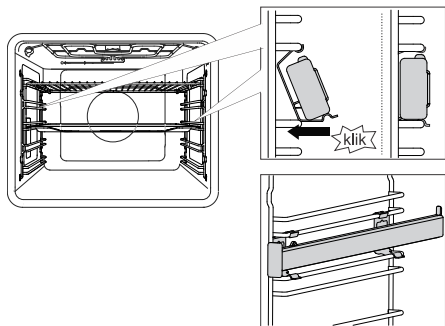


Izvelkamās vadotnes iespējams izmantot 2. un 4. līmenim.

Nostiprināto izvelkamo vadotņu gadījumā novietojiet režģi vai cepamplāti uz vadotnes. Stienīšu režģi iespējams novietot arī tieši uz cepamplāts (lēzenas vai dziļas universālas cepamplāts) un novietot uz vienas un tās pašas vadotnes; šajā gadījumā cepamplāts darbojas kā pilienu paplāte.

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



Ieklikšķināmo izvelkamo vadotni var ievietot jebkurā atstatumā starp divām stieplu vadotnēm.

Uzlieciet vadotni simetriski uz stieplu vadotnēm krāsns dobuma kreisajā un labajā pusē.

Vispirms ieākējiet vadotnes augšējo spaili zem stieplu vadotnes stieples. Pēc tam iespiediet apakšējo spaili atbilstošajā pozīcijā, līdz dzirdams KLIKŠĶĪS.

IEVĒROJIET Vadotnes var piestiprināt jebkurā augstumā starp diviem stieniņu vadotņu līmeņiem.



INFORMĀCIJA

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes nevar uzstādīt uz vadotnēm ar fiksētu daļēju divlīmeņu izvilkšanas iespēju. Tomēr tās var uzstādīt uz viena līmeņa daļēji izvelkamām vadotnēm uz līmeņiem 3–4 un 4–5.

Pārliecinieties, ka izvelkamā vadotne ir pareizi pagriezta un tā pagarinās uz ārpusi, t.i., virzienā prom no cepeškrāsns.

Cepeškrāsns durvju slēdzis

(atkarībā no modeļa)

Ja ēdiena gatavošanas laikā cepeškrāsns durtiņas tiek atvērtas, slēdzis izslēdz cepeškrāsns iekšpuses sildelementu un ventilatoru. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdzis atkal atjauno iekārtas darbību.

Dzesēšanas ventilators

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un iekārtas vadības paneli. Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, atdzesējot cepeškrāsni.

Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

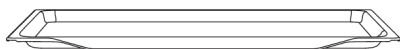


STIENĪŠU REŽĢI lieto grilēšanai/cepšanai uz režģiem vai arī kā balstu, uz kura novieto pannu, cepešpannu vai cepamtrauku, kurā gatavojat ēdiena.



INFORMĀCIJA

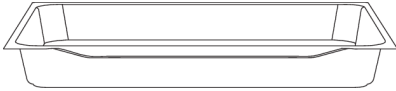
Uz režģa ir drošības aizturis. Tādēļ, velkot režģi ārā no cepeškrāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.



Plakaniem un nelieliem konditorejas izstrādājumiem izmanto **SEKLO CEPAMPANNU**. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

**BRĪDINĀJUMS!**

Cepeškrāsnij sakarstot, seklā cepamplāts varētu deformēties. Atdzīstot tā atgūst sākotnējo formu. Šāda deformēšanās neietekmē cepampannas izmantošanu.

**VISAPKĀRT NOSLĒGTU DZIĻO**

CEPEŠPANNU izmanto dārzeņu apcepšanai un mitru kulinārijas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

**INFORMĀCIJA**

Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet universālo dziļo cepšpannu pirmajā vadotnē.



Temperatūras **TAUSTS(ĀCEPŠANAS SENSORS)**.

**BRĪDINĀJUMS!**

Ierīcei un dažām viegli pieejamajām detaļām ēdiena gatavošanas laikā ir tendence sakarst.

Ierīces lietošana

Pirms pirmās lietošanas

- Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un iepakojumu (kartonu, polistirēna putu materiālu).
- Noslaukiet cepeškrāsns piederumus un iekšpusi ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai drānas.
- Aptuveni stundu karsējiet tukšu cepeškrāsni 250 °C temperatūrā ar ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu. Būs jūtama raksturīga “jaunas cepeškrāsns” smarža, tādēļ šajā laikā pilnībā izvēdiniet telpu.

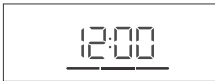
Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā tiks parādīts laiks 12:00.

Vispirms izvēlieties un apstipriniet pamatiestatījumus.

INFORMĀCIJA

Lai tos izmainītu, pieskarieties taustiņiem < vai > . Apstipriniet vēlamo iestatījumu, piespiežot taustiņu **vairākas reizes** vai **ieslēgt | apturēt**. Nākamo iestatījumu iespējams regulēt tikai tad, kad iestatīts un apstiprināts iepriekšējais iestatījums.



1. PULKSTEŅA IESTATĪJUMS

Iestatiet pulksteni/laiku. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Pieskaroties un turot piespiestu vērtību regulēšanas simbolu, palielināsies ātrums, kādā mainās iestatītā vērtība.

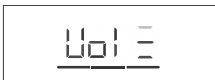
INFORMĀCIJA

Aprakstu par to, kā iestatīt vai pielāgot pulksteņa laiku, skatiet nodaļā “Papildu funkcijas”.



2. DISPLEJA GAISMMAINIS

Augsta apgaismojuma intensitāte ir rūpnīcā uzstādīts iestatījums. Displejā tiks parādīts apzīmējums **brh** un tobrīd iestatītā displeja apgaismojuma intensitātes vērtība. Apgaismojuma spilgtuma palielināšanai vai samazināšanai izmantojiet vērtību iestatīšanas taustiņus.



3. SKAŅAS SIGNĀLA SKAĻUMS

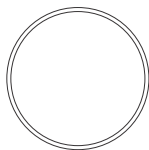
Rūpnīcā ir uzstādīts vidēja skaļuma iestatījums. Displeja blokā tiks parādīts apzīmējums **Vol** un tobrīd iestatītā skaņas signāla skaļuma vērtība. Lai skaņas signālu pagrieztu skaļāk vai izslēgtu, izmantojiet vērtību iestatījuma taustiņus.

Kad atlasītie iestatījumi apstiprināti, displejā tiks parādīts pulkstenis (ja operētājsistēmas atlasē POGA atrodas pozīcijā 0).

Iestatījumu izvēlēšanās

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

0



Pagrieziet POGU (pa kreisi un pa labi) un atlasiet "COOKING SYSTEM" (GATAVOŠANAS SISTĒMA) (skatiet programmu tabulu).



INFORMĀCIJA

Iestatījumus var izmainīt arī iekārtas darbības laikā.










INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

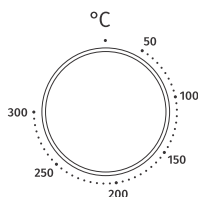
| Simbols | Lietošana |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| »»»»» | STRAUJA CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA Lai iespējami īsā laikā sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts. To kontrolē tās sistēmas iestatījums, kuru vēlaties izmantot ēdiena gatavošanai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU¹⁾ Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai. |
| | LIELAIS GRILS AR VENTILATORU¹⁾ Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa. |
| | INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI)^{1) 2)} E Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos. Tvaika pieplūde veicina apbrūnināšanu un kraukšķīgāku virsmu. |
| | KARSTĀIS GAISS^{1) 2)} Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tādējādi tas izžāvē virsmu un veido biezāku garoziņu. Lietojiet šo sistēmu, lai gatavotu gaļu, konditorejas izstrādājumus un dārzeņus un lai kaltētu pārtiku uz viena režģa vai uz vairākiem režģiem vienlaikus. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu. |
| | KARSTĀIS GAISS^{1) 2)} Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu. |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS^{1) 2)} Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē gatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai). |
| | Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu. |
| | LIELAIS GRILS¹⁾ Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaīžu, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240°C. |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Simbols | Lietošana |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | LĒNA CEPŠANA ³⁾ Viegļai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmieni saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C |
|  | PICAS REŽĪMS ¹⁾ Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi. |
|  | SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA ¹⁾ Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem. |
|  | ATLAIDINĀŠANA Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maiziņu un sasaldētu augļu) atlaidīšanai. Atlaidīšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliel kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī. |
|  | AQUA CLEAN Šī programma atvieglo trauņu tīrīšanu cepeškrāsnī iekšienē. |
|  | CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, ja ir atlasīta sistēma vai ja poga ir pagriezta apgaismojuma pozīcijā. |

- 1) Šajās sistēmās ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratēna) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").
- 2)  Izmantojot šīs sistēmas, cepšanas procesā iespējams pievienot tvaiku. Pēc sistēmas atlasīšanas darbosies pamatfunkcija. Ja tiek izmantota cepešpanna ar ūdeni, funkcija tiek izmainīta uz cepšanu ar pievienotu tvaiku (skatiet nodaļu "Gatavošanas darbību sākums").
- 3) To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

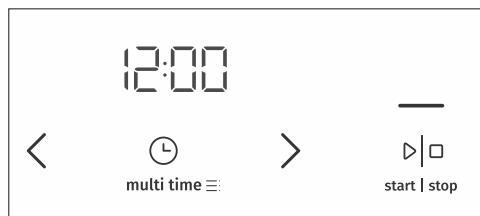
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASĒS POGU un pēc tam iestatiet TEMPERATŪRU.



Gatavošana, iepriekš iestatot gatavošanas ilgumu

Šajā režīmā jūs varat norādīt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas laiku).

Pieskarities taustiņam **multi time**. Displejā tiks parādīts simbols  .

Lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, pieskarities

taustiņam < vai > . Pieskarities taustiņam **start | stop**, lai apstiprinātu iestatījumus.

Lai cepeškrāsns sāktu darboties, pieskarities taustiņam **start | stop**.



Atliktā sākuma iestatīšana



INFORMĀCIJA

Aizkavēto ieslēgšanu nevar iestatīt grilam un grilam ar ventilatoru sistēmu.


Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika posma. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un tad iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Pēc tam iestatiet programmas ilgumu un laiku, kad ēdienam jābūt gatavam.

Piemērs.

Pašreizējais laiks:

12:00 Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Pieskarities taustiņam **vairākas reizes**. Displeja blokā tiks parādīts gatavošanas ilguma simbols. Pieskarities < vai > , lai iestatītu programmas (gatavošanas ilgumu  (šajā gadījumā - 2:00)). Apstipriniet iestatījumu ar taustiņus **sākt | apturēt**. Vēlreiz divas reizes pieskarities taustiņam **vairākas reizes**, lai iestatītu laiku, kad ēdienam jābūt gatavam (šajā gadījumā - 18:00). Displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laiks (18.00) . Lai apstiprinātu iestatījumus, pieskarities taustiņam **sākt | apturēt**.

Lai sāktu cepšanu, pieskarities taustiņam **start | stop** .

Gaidot darbības sākšanos, cepeškrāsns daļēji atrodas gaidstāves režīmā. Displejs kļūst tumšāks, un pastāvīgi darbojas ventilācijas sistēma un cepeškrāsns apgaismojums. Cepeškrāsns ar atlasītajiem iestatījumiem ieslēgsies automātiski (šajā gadījumā 16:00). Iestatītajā laikā cepeškrāsns izslēgsies (šajā gadījumā 18:00).



INFORMĀCIJA

Displeja blokā pārmaiņus tiks rādīts gatavošanas beigu laiks un pulksteņa laiks.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta. Displejā pārmaiņus tiks rādīti apzīmējumi **End** un 00:00. Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.



BRĪDINĀJUMS!

Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama uzsildīta cepeškrāsns.

Cepeškrāsnī nevajadzētu ilgstoši glabāt ēdienu, kas ātri bojājas. Pirms šī režīma lietošanas pārbaudiet, vai iekārtas pulkstenis ir uzstādīts precīzi.



Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var izmantot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Pēdējo 10 minūšu laikā minūšu atgāde tiek rādīta ar vienas sekundes soli. Divas reizes (divreiz viegli piesitot) pieskarieties taustiņam **multi time**, līdz displejā tiek parādīts simbols. Lai iestatītu minūšu atgādni, pieskarieties taustiņam < vai > .



INFORMĀCIJA

Ja iestatīta aizkavētā ieslēgšana, minūšu atgādni var iestatīt, trīs reizes viegli uzsitot taustiņam **vairākas reizes**.



INFORMĀCIJA

Iestatot taimera funkciju, iespējams atiestatīt vērtību, vienlaikus pieskaroties taustiņiem < un > . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu **start | stop**.



INFORMĀCIJA

Pēdējās izmantotās taimera funkcijas vērtības tiks saglabātas un nākamajā reizē, kad lietosiet taimeri, tās tiks piedāvātas kā iepriekš iestatītās vērtības. Šos iestatījumus iespējams arī izslēgt (skatiet nodaļu "Papildu funkciju izvēle, adaptīvā funkcija").

VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU IZVĒLE

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU pozīcijā „0”.

Lai ieslēgtu funkciju, piespiediet taustiņu **vairākas reizes** un 3 sekundes turiet to piespiestu. Displejā dažas sekundes tiks parādīts apzīmējums **Sett**. Pēc tam tiks parādīta papildu funkciju izvēle.



INFORMĀCIJA

Lai pārvietotos pa izvēlni, izmantojiet taustiņu < vai > . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu **start | stop** vai taustiņu **multi time**. Lai izietu no papildu funkciju izvēlnes, pieskarieties taustiņam **gratin**.



1. Rāda pulksteni

Pulksteņa iestatīšanai izmantojiet taustiņus < un > . Displejā tiks parādīts apzīmējums **CLoc**. Pēc apstiprināšanas varat pārslēgt displejus, izvēloties 12 stundu vai 24 stundu displeju. Apstipriniet pulksteņa/laika iestatījumu. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.



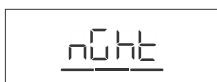
2. Skaņas signāla skaļums

Izvēlieties vienu no trim signāla skaļuma līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **Vol**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Tiks izslēgti arī skaņas signāli.



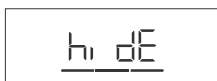
3. Displeja apgaismojums

Izvēlieties vienu no trim displeja apgaismojuma intensitātes līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **brh**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Apgaismojuma spilgtuma palielināšanai vai samazināšanai izmantojiet vērtību iestatīšanas taustiņus.



4. Displejs – nakts režīms

Šī funkcija automātiski samazinās displeja spilgtumu naktī (pārslēgsies no augsta uz zemāko apgaismojuma līmeni (no 20:00 līdz 6:00) Izvēlieties iestatījumu **nGht**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu vēlamo nakts displeja apgaismojumu, un apstipriniet to.



5. Gaidstāve

Šī funkcija automātiski ieslēdz vai izslēdz pulksteņa displeju.. Izvēlieties iestatījumu **hidE**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu ieslēgt vai izslēgt, un apstipriniet.

A rectangular box containing the text 'AdPt' in a digital font, with horizontal lines underneath the letters 'd' and 't'.

6. Adaptīvā funkcija

Šī funkcija ļauj regulēt iestatīto gatavošanas ilgumu. Funkcija tiek izslēgta kā rūpnīcas iestatījums, bet to iespējams arī ieslēgt.

Kad funkcija ir ieslēgta, tiek parādīti pēdējās gatavošanas programmas ilguma iestatījumi. Tiks izmantotas vērtības no pēdējās gatavošanas reizes.

Displejā tiks parādīts **AdPt**. Lai funkciju izslēgtu, pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu off (izslēgt). Lai atkal ieslēgtu funkciju, atkārtojiet darbību. Atlasiet displejā ieslēgt.

A rectangular box containing the text 'FAct' in a digital font, with horizontal lines underneath the letters 'd' and 't'.

7. Rūpnīcas iestatījumi

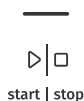
Šī funkcija ļauj iekārtai atiestatīt rūpnīcas iestatījumus. Displejā tiks parādīts **FAct**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu rES un izvēlētos rūpnīcas iestatījumus, un apstipriniet, piespiežot taustiņu **sākt I apturēt** un turot to piespiestu. Turiet taustiņu piespiestu, līdz izdziest visas izgaismotās svītras.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu un displeja gaismmaini, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Svītra virs taustiņa **start | stop** ir daļēji izgaismota. Piespiediet šo taustiņu, lai palaistu iestatīto programmu. Programmas darbības laikā svītra virs taustiņa iegaismosies spilgtāk (tiks pilnībā izgaismota).

INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, uz displeja parādīsies ēdiena gatavošanas ilgums. Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, atskanēs skaņās signāls un displejā tiks parādīts °C.



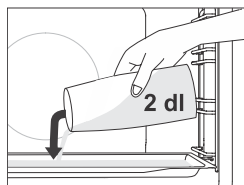
gratin

Extra gratin

(virskārtas papildu apgrauzdēšana (gratēns)) Funkciju var ieslēgt tikai pēc tam, kad cepeškrāsns ir darbojusies 10 minūtes (svītra virs virskārtas apgrauzdēšanas taustiņa būs daļēji/blāvi izgaismota). Kad funkcija apstiprināta, displejā tiks parādīts gatavošanas ilgums 10 minūtes (10:00). Lai iestatītu virskārtas papildu apgrauzdēšanas ilgumu, pieskarieties taustiņam < vai > .

Funkciju var ieslēgt, arī piespiežot taustiņu **gratin (virskārtas papildu apgrauzdēšana)**.

Šo funkciju izmanto cepšanas pēdējā posmā vai pēc cepšanas, kad ēdienam pārlej mērci (mitras piedevas) vai pārber sausas piedevas, vai, ja vēlaties papildus apbrūnināt garoziņu. Apbrūnināšanas procesa laikā ēdienam izveidosies zeltaini brūna garoziņa, kas pasargās ēdienu no izžušanas, kā arī piešķirs tam pievilcīgāku izskatu un labāku garšu.



Cepšana ar papildu tvaiku

Izmantojot sistēmas **ar papildu tvaika pieplūdi**, ievietojiet vēl neiesilušās cepeškrāsns pirmajā vadotņu līmenī lēzenu cepamplāti. Ielejiet cepamplāti ūdeni (ne vairāk par 0,2 l). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.

INFORMĀCIJA

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

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

Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

Lai iepauzētu gatavošanas gaitu, piespiediet taustiņu **start | stop**. Displejā tiks parādīts uzraksts **End**, un atskanēs skaņas signāls.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU pozīcijā „0”.

INFORMĀCIJA







Pēc gatavošanas beigām arī visi taimera iestatījumi tiek apturēti un atcelti, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis).

Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā var saglabāties ūdens (zem durtiņām). Izslaukiet kanālu ar sūkli vai drānu.








Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

- Pirms cepšanas izņemiet no cepeškrāsns visu nevajadzīgo aprīkojumu
- Lietojiet no karstumizturīgiem un neatstarojošiem materiāliem izgatavotu aprīkojumu (komplektācijā iekļautās cepešpannas, cepamplātis un traukus, emaljētus gatavošanas traukus un rūdīta stikla gatavošanas traukus). Spilgtas krāsas materiāli (nerūsošais tērauds vai alumīnijs) atstaro karstumu. Rezultātā šādu materiālu traukos ēdiena termiskā apstrāde ir neefektīvāka.
- Cepešpannas un cepamplātis vienmēr ievietojiet līdz vadotņu galam. Cepot ēdienu uz režģa, novietojiet cepšanas traukus vai paplātes režģa vidū.
- Lai ēdiens būtu kvalitatīvāks, iesakām ievērot gatavošanas tabulā sniegtās vadlīnijas. Izvēlieties zemāko norādīto temperatūru un īsāko norādīto gatavošanas laiku. Kad šis laiks beidzies, pārbaudiet rezultātu un tad, ja vajadzīgs, koriģējiet iestatījumus.
- Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas, ja vien tas nav pilnīgi nepieciešams.
- Nenovietojiet cepešpannas tieši uz cepeškrāsns iekšienes pamatnes.
- Iekārtas darbības laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotņu līmenī.
- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšpusi vai režģi ar alumīnija foliju.
- Garākās gatavošanas programmās aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām cepeškrāsni var izslēgt, lai izmantotu uzkrāto karstumu.
- Cepšanas traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
- Cepot vienlaikus vairākos līmeņos, ievietojiet universālo dziļo cepešpannu zemākajā līmenī.
- Gatavošanā izmantojot receptes no vecākām pavārgrāmatām, izmantojiet apakšējo un augšējo sildelementu sistēmu (kā tradicionālajās cepeškrāsniņās) un iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru nekā norādīts receptē.
- Izmantojot cepampapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Nogrieziet papīru atbilstoši vajadzīgajam izmēram. Cepampapīrs novērš ēdiena pielipšanu pie cepamplāts un atvieglo ēdiena izņemšanu no cepamplāts.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus ar augstu mitruma līmeni, cepeškrāsni veidosies daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir parasta parādība un neietekmēs iekārtas darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.
- Cepot ēdienu tieši uz režģa, vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo dziļo cepešpannu, izmantojot to kā pilienu paplāti.
- **Cepeškrāsns strauja iepriekšēja uzsildīšana** Uzsildiet cepeškrāsni tikai tajos gadījumos, ja tā ir paredzēts ēdiena receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Izmantojot straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju, neievietojiet ēdienu cepeškrāsni, līdz tā ir pilnībā uzsildīta. Temperatūra būtiski ietekmē pagatavotā ēdiena kvalitāti. Strauja iepriekšēja uzsildīšana nepieciešama maigas gaļas gabaliem (filejām) un rauga un biskvīta mīklai, kam nepieciešams īsāks cepšanas laiks. Tukšas cepeškrāsns uzkaršēšana patērē daudz elektroenerģijas. Tādēļ mēs iesakām gatavot vairākus ēdienus pēc kārtas vai gatavot vairākus ēdienus vienlaikus.
Ēdieni, kuri nepieciešama pilnībā uzsildīta cepeškrāsns, tabulā ir atzīmēti ar vienu zvaigznīti * , bet ēdieni, kuriem pietiek ar 5 minūšu ilgu cepeškrāsns uzsildīšanu, ir norādīti ar divām zvaigznītēm ** . Šajā gadījumā nelietojiet strauju uzsildīšanas režīmu.
- **GentleBake (Saudzīga cepšana)** Nodrošina lēnu un kontrolētu ēdiena gatavošanu zemā temperatūrā. Gaļas sulas izdalās vienmērīgi, un gaļa ir sulīga un mīksta. GentleBake lēnas gatavošanas metode ir piemērota mīkstiem gaļas gabaliem bez kaula. Pirms lēnas gatavošanas vienmērīgi apacepiet gaļu pannā no visām pusēm.





Gatavošanas tabula

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI | | | | |
| Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās | | | | |
| Biskvītkūka | 3 | ≡ | 160 | 30-40 |
| pīrāgi ar pildījumu | 2 | ≡ | 180 | 60-70 |
| marmorkūkas | 2 | ≡ | 170-180 | 50-60 |
| rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas | 2 | ≡ | 170-180 | 45-55 |
| valēji pīrāgi, augļu pīrāgi | 3 | ⊕ | 170-180 | 35-45 |
| brauniji | 2 | ⊕ | 170-180 | 30-35 |
| konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepamplātīm | | | | |
| strūdeles | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| strūdeles, saldētas | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| biskvīta mīklas ruletes | 3 | ⊕ + cepešpanna ar ūdeni | 170-180 | 13-18 |
| vienkopus ceptās maizītes | 2 | ≡ | 180-190 | 30-40 |
| biskvīti, cepumi | | | | |
| kēksiņi | 3 | ≡ | 160 * | 25-35 |
| kēksiņi – divi līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 155-165 * | 30-40 |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi | 2 | ≡ | 180 * | 17-22 |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 160 * | 18-25 |
| kārtainās mīklas izstrādājumi | 2 | ≡ | 200 * | 15-20 |
| kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 170 * | 25-30 |
| cepumi/biskvīti | | | | |
| sviesta cepumi | 3 | ≡ | 150 * | 30-40 |
| sviesta cepumi, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 150 * | 30-40 |
| sviesta cepumi, 3 līmeņi | 1, 3, 5 | ⊕ | 145 * | 40-50 |
| cepumi/biskvīti | 3 | ≡ | 160-170 * | 15-20 |
| biskvīti, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 150-160 * | 20-25 |
| bezē cepumi | 3 | ≡ | 80-100 * | 120-150 |
| bezē cepumi, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 80-100 * | 120-150 |
| makroni | 3 | ⊕ | 130-140 * | 15-20 |
























Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| makroni, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 130-140 * | 15-20 |
| maize | | | | |
| raudzēšana un sadalīšana | 2 | ≡ | 40-45 | 30-45 |
| maize uz cepamplāts | 2 | ≡ + cepešpanna ar ūdeni | 190-200 | 40-55 |
| maize uz cepamplāts, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 190-200 * | 40-55 |
| maize formā | 1 | ≡ | 190-200 | 30-45 |
| maize formā, 2 līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 200-210 | 30-45 |
| plakanmaize (fokača) | 2 | ≡ | 270 | 15-25 |
| svaigas maizītes (Semmel/apaļās bulciņas) | 3 | ≡ + cepešpanna ar ūdeni | 200-210 | 10-15 |
| svaigas maizītes (Semmel/apaļās bulciņas), divi līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 200-210 * | 15-20 |
| grauzdēta maize | 5 | *** | 240 | 4-6 |
| parastās sviestmaizes | 5 | *** | 240 | 3-5 |
| pica un citi ēdieni | | | | |
| pica | 1 |  | 300 * | 4-7 |
| pica, 2 režģu līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 210-220 * | 25-30 |
| saldēta pica | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| saldēta pica, divi līmeņi | 2, 4 | ⊕ | 200-220 | 10-20 |
| sāļais pīrāgs, kišs | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| bureki | 2 | ≡ | 180-190 | 40-50 |
| GAĻA | | | | |
| liellopa un teļa gaļa | | | | |
| liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg) | 2 | ≡ | 160-170 | 130-160 |
| vārīta liellopa gaļa 1, kg | 2 | ≡ | 200-210 | 90-120 |
| fileja, vidēji izcepta, 1 kg | 2 | ≡ | 170-190 * | 40-60 |
| liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots | 2 | ≡ | 120-140 * | 250-300 |
| bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm | 4 | *** | 220-230 | 25-30 |
| burgeri, biezums 3 cm | 4 | *** | 220-230 | 25-35 |
| teļa gaļas cepetis, 1,5 kg | 2 | ≡ | 160-170 | 120-150 |
| cūkgāļa | | | | |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mikstums, 1,5 kg | 3 | ≡ | 170-180 | 100-130 |
| cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg | 3 | ≡ | 180-190 | 120-150 |
| cūkas muguras daļa, 400 g | 2 | ≡ | 80-100 * | 80-100 |
| cūkgaļas cepetis, lēni gatavots | 2 | ≡ | 100-120 * | 200-230 |
| cūkas ribiņas, lēni gatavotas | 2 | ≡ | 120-140 * | 210-240 |
| cūkgaļas karbonādes, biežums 3 cm | 4 | **** | 220-230 | 20-25 |
| mājputnu gaļa | | | | |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg | 2 | ☞☞ | 200-220 | 60-80 |
| mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg | 2 | ⊕ | 170-180 | 80-100 |
| mājputna krūtiņa | 2 | ⊕ | 170-180 | 45-60 |
| vistas stilbiņi | 3 | ☞☞ | 210-220 | 25-40 |
| vistas spārniņi | 4 | ⊕☞ | 210-220 | 20-35 |
| mājputna krūtiņa, lēni gatavota | 3 | ≡ | 100-120 * | 60-90 |
| gaļas ēdieni | | | | |
| gaļas klaiņš, 1 kg | 2 | ⊕ | 170-180 | 60-70 |
| grilētas desiņas | 4 | **** | 230 ** | 8-15 |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | | | | |
| vesela zivs, 350 g | 4 | ☞☞ | 230-240 | 12-20 |
| zivs fileja, biežums 1 cm | 4 | **** | 220-230 | 8-12 |
| zivs steiks, biežums 2cm | 4 | **** | 220-230 | 10-15 |
| gliemenes | 4 | ☞☞ | 230 * | 5-10 |
| garneles | 4 | **** | 230 * | 3-10 |
| DĀRZEŅI | | | | |
| ceptu kartupeļu daiviņas | 3 | ⊕☞ | 210-220 * | 30-40 |
| ceptu kartupeļu pusītes | 3 | ⊕☞ + cepešpanna ar ūdeni | 200-210 * | 40-50 |
| pildīti kartupeļi (kartupeļi mundierī) | 3 | ≡ | 190-200 | 30-40 |
| kartupeļu frī, mājās gatavoti | 4 | ⊕☞ | 210-220 * | 20-30 |
| dažādi dārzeņi, daiviņās | 3 | ⊕☞ + cepešpanna ar ūdeni | 190-200 | 30-40 |
| pildīti dārzeņi | 3 | ☞☞ | 190-200 | 30-40 |
| TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI | | | | |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| kartupeļu frī | 3 |  | 210-220 | 20-25 |
| kartupeļu frī, divi līmeņi | 2, 4 |  | 190-210 | 30-40 |
| vistu medaljoni | 4 |  | 210-220 * | 12-17 |
| zivju pirkstiņi | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| lazanja, 400 g | 2 |  | 200-210 | 30-40 |
| šķēlēs sagriezti dārzeņi | 2 |  | 190-200 | 20-30 |
| kruasāni | 3 |  | 170-180 | 18-23 |
| CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU | | | | |
| kartupeļu musaka | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| lazanja | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| saldais ceptais pudiņš | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| saldais suflē | 2 |  | 160-180 * | 35-45 |
| sacepumi ar panējumu | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| pildītas tortiljas, enčiladas | 2 |  | 180-200 | 20-35 |
| cepamais siers | 4 |  | 240 ** | 6-9 |
| CITI | | | | |
| konservēšana | 2 |  | 180 | 30 |
| sterilizēšana | 3 |  | 125 | 30 |
| gatavošana ūdens peldē | 2 |  | 150-170 * | / |
| uzsildīšana | 3 |  | 60-95 | / |
| šķīvju sildīšana | 2 |  | 75 | 15 |

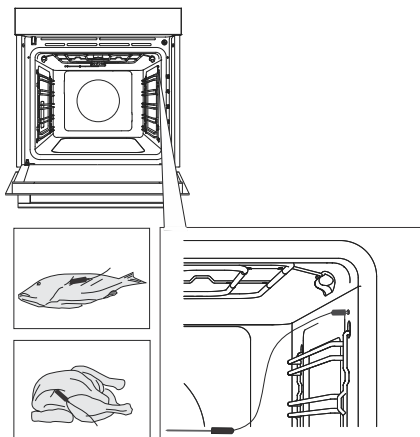
Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (ACEPŠANASSENSORS)

(atkarībā no modeļa)

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras taustam nevajadzētu atrasties tiešā sildelementu tuvumā.



1 Ieduriet tausta metālisko galu ēdiena biezākajā vietā.

2 Ievietojiet tausta kontaktdakšu kontaktlīgzdā, kas atrodas cepeškrāsns iekšienes priekšpusē, labajā augšējā stūrī. Displejā tiks parādīts uzraksts **SEnS**.

IEVĒROJIET Ievietojot taustu kontaktlīgzdā, esošās cepeškrāsns funkcijas tiek dzēstas.

3 Izvēlieties vajadzīgo sistēmu un gatavošanas temperatūru (temperatūras amplitūdā līdz 230 °C). Displejā tiek parādīti tausta darbības simbols un iepriekš iestatītā temperatūra. Lai izmainītu temperatūru, izmantojiet taustiņus < vai > . Atlasiet vajadzīgo ēdiena vidusdaļas beigu temperatūru (temperatūras amplitūdā no 30 līdz 99 °C).

IEVĒROJIET Ja tiek izmantots tausts, nav iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu.

4 Apstipriniet iestatījumu ar taustiņusākt I apturēt.

5 Kad tiks sasniegta ēdiena vidusdaļai iestatītā temperatūra, gatavošanas process tiks pārtraukts. Displejā tiks parādīts uzraksts **End** (Beigas). Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.

☀ INFORMĀCIJA

Gatavošanas laikā displejā pārmaiņus tiek parādīta ēdiena vidusdaļas iestatītā un esošā temperatūra. Gatavošanas laikā iespējams izmainīt gatavošanas temperatūru vai ēdiena vidusdaļas mērķa temperatūru. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam **start I stop**.

Tausta pareiza lietošana katram ēdiena veidam:

- putna gaļa: ieduriet taustu krūtiņas biezākajā daļā;
- cūkas un liellopa gaļa: ieduriet taustu gaļas liesajā daļā, kurā nav treknuma dzislojuma;
- mazāki gabali kar kaulu: ieduriet daļā pie kaula;
- zivs: ieduriet taustu aiz galvas virzienā uz muguras daļu.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas uzmanīgi izņemiet taustu no ēdiena, atvienojiet no cepeškrāsns kontaktligzdas un notīriet taustu.



INFORMĀCIJA

Ja taustu vairs neizmantojat, izņemiet to no cepeškrāsns.

Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi

| Produktu veids | asiņaina | vāji caurcepta | vidēji caurcepta | gandrīz caurcepta | caurcepta |
|--------------------------------------------------|----------|----------------|------------------|-------------------|-----------|
| LIELLOPU GAĻA | | | | | |
| liellopa gaļas cepetis | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| liellopa gaļas fileja | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rostbifs / gurna pakaļējās daļas mīkstuma steiks | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| burgeri | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| TEĻA GAĻA | | | | | |
| teļa gaļas fileja | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| teļa gurna pakaļējās daļas mīkstums | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| CŪKGAĻA | | | | | |
| kakla cepetis | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| cūkas muguras fileja | / | / | / | 60-69 | / |
| gaļas klaipts | / | / | / | / | 80-85 |
| JĒRA GAĻA | | | | | |
| jērs | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| AITAS GAĻA | | | | | |
| aita | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| KAZAS GAĻA | | | | | |
| kaza | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| PUTNU GAĻA | | | | | |
| veseli putni | / | / | / | / | 82-90 |
| mājputna krūtiņa | / | / | / | / | 62-65 |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | | | | | |
| forele | / | / | / | 62-65 | / |
| tuncis | / | / | / | 55-60 | / |
| lasis | / | / | / | 52-55 | / |

Tīrīšana un apkope



BRĪDINĀJUMS!

Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

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

Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns iekšiene un cepešpanna ir pārklāta ar īpašu emalju, veidojot gludu un dažādas vielas atgrūdošu virsmu.

Regulāri tīriet iekārtu un lielāku netīrumu un kaļakmens noņemšanai izmantojiet siltu ūdeni un trauku tīrāmo līdzekli mazgāšanai ar rokām. Lietojiet tīru, mīkstu drānu vai mīkstu sūkli.

Iekārtas ārpusē: netīrumu noņemšanai izmantojiet karsta ziepjūdens putas un mīkstu drānu; pēc tam nosusiniet

virsmas.

Iekārtas iekšpusē: ja netīrumi un tauki ir ir grūti notīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Lietojot šādus tīrīšanas līdzekļus, rūpīgi noslaukiet iekārtu ar mitru drānu, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Palīgpiederumi un vadotnes: tīriet ar ziepjūdens putām un mitru drānu. Ja netīrumi un tauki ir ir grūti iztīrāmi, mēs iesakām pirms tīrīšanas virsmas izmērcēt un izmantot mazgāšanas suku.

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



INFORMĀCIJA

Neizmantojiet spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un piederumus (abrazīvus sūklus un mazgāšanas līdzekļus, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļus, stikla keramikas plāksnēm paredzētus skrāpjus).

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

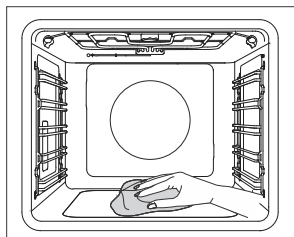
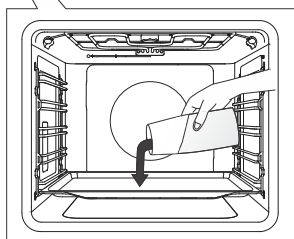
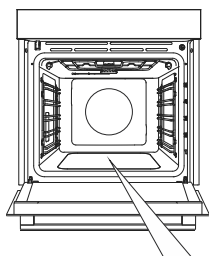
Iekārtas lietošanas laikā var aizdegties ēdiena atliekas (tauki, cukurs, proteīns). Tāpēc pirms katras lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns iekšienes un piederumiem lielākos netīrumus un atliekas.

Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai

Šī programma atvieglo jebkādu traušu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

Visefektīvākā šī funkcija ir tad, ja to izmanto regulāri, pēc katras lietošanas.

Pirms tīrīšanas programmas palaišanas iztīriet no cepeškrāsns dobuma visus lielos redzamos netīrumu gabalus un ēdienu atliekas.



1 Ievietojiet lēzeno cepamplāti pirmo vadotņu līmenī un ielejiet tajā 0,4 litrus karsta ūdens.

2 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU pozīcijā „Aqua Clean”. Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU UZ 80 °C.

3 Ļaujiet programmai pusstundu darboties.

4 Kad programma beigusi darbu, uzmanīgi izņemiet cepamplāti, lietojot cepeškrāsns cimds (iespējams, ka uz cepamplāts joprojām ir ūdens). Noslaukiet traušus ar mitru drānu un ziepjūdeni. Rūpīgi noslaukiet iekārtu ar mitru drānu, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

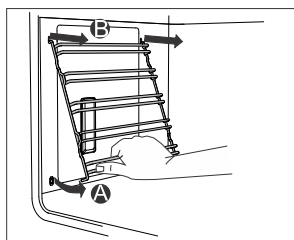
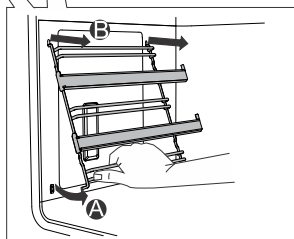
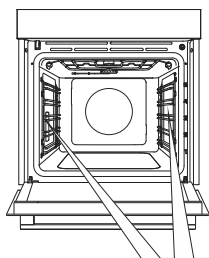
INFORMĀCIJA

Ja tīrīšana nav sekmīga (ja trauši ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.

BRĪDINĀJUMS!

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

Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



A Turiet vadotnes pie apakšpusēs un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpusē centra pusi.

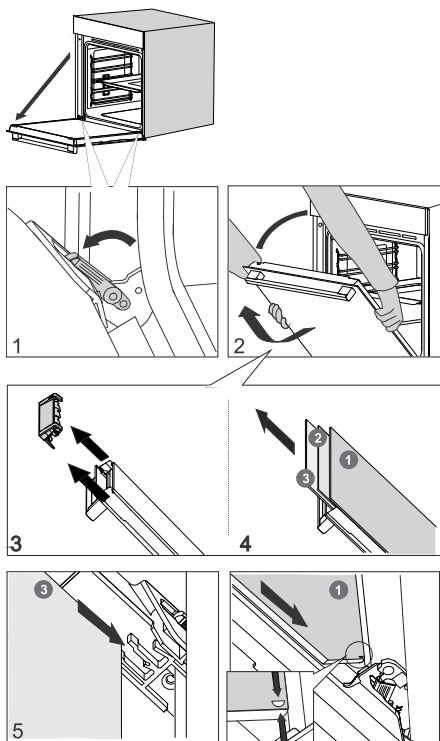
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1 Vispirms pilnībā atveriet durvīņas (līdz galam).

2 Cepeškrāsns durvīņas ir piestiprinātas pie eņģēm ar īpašiem balstiem, kuros ietilpst arī drošības sviras. Pagrieziet drošības sviru par 90° durvīņu virzienā. Lēni aizveriet durvīņas līdz 45° leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durvīņu stāvokli); pēc tam paceliet durvīņas un izvelciet tās ārā.

Cepeškrāsns durvīņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem no iekārtas. Vispirms rīkojieties, kā aprakstīts 2. punktā, bet neizņemiet to.

3 Izņemiet gaisa novirzītāju. Satveriet to ar rokām durvju kreisajā un labajā pusē. Izņemiet, viegli pavelkot uz savu pusi.

4 Satveriet durvīņu stiklu pie augšējās malas un izņemiet stiklu. Tāpat rīkojieties ar otro un trešo stikla paneli (atkarībā no modeļa).

5 Ievietojot stikla paneļus, rīkojieties pretējā secībā.

INFORMĀCIJA

Lai ieliktu durvīņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durvīņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārlicinieties, vai eņģēs esošie ierobejumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns durvīņu eņģes var aizvērties ar ievērojamu spēku. Tādēļ, ievietojot vai izņemot iekārtas durvīņas, vienmēr pagrieziet abas atbalsta drošības sviras.

Vienmērīga durvīņu aizvēršana un atvēršana (atkarībā no modeļa)

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

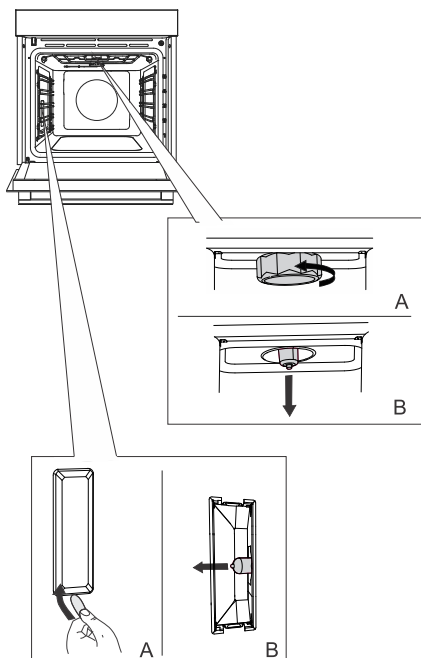
BRĪDINĀJUMS!

Ja, aizverot durvīņas, pielikts pārāk liels spēks, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

Spuldzes nomaiņa

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet no cepeškrāsns visu piederumus.

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



1 Atskrūvējiet un noņemiet vāciņu (pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam). Izņemiet halogēna spuldzi.

2 Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.



INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Izmantojiet aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdedzināšanās.



BRĪDINĀJUMS!

Apgaismes spuldzi nomainiet tikai tad, kad iekārta ir atvienota no elektrības.

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.

Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.

Neveiciet nekvalificētu iekārtas remontu, jo tas var izraisīt elektrošoku un radīt īssavienojuma risku. Uzticiet šo darbu speciālistam vai pilnvarotam servisa tehniķim.

Ja ierīces darbībā radušās nelielas problēmas, izskatiet šos norādījumus, lai saprastu, vai varat pats novērst problēmu cēloņus.

Ja iekārta nedarbojas pienācīgi vai nedarbojas vispār, jo ir neatbilstoši lietota vai pārvietota, servisa tehniķa vizīte nav bez maksas arī garantijas periodā.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākai vajadzībai un nododiet tos turpmākajiem iekārtas īpašniekiem vai lietotājiem.

Tālāk sniegti dažādi padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

| Problēma/kļūda | Iemesls |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs. | Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi. |
| Cepeškrāsns apgaisojums nedarbojas. | Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina". |
| Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs. | Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet. |
| Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks parādīts simbols ErXX. | Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi. |

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, 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.

LIKVIDĒŠANA



Mūsu produktu iepakojums ir izgatavots no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neapdraudot apkārtējo vidi. Tāpēc iepakojuma materiāli ir atbilstoši marķēti.

Šis **simbols** 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 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.

gorenje



843403-a10

CE