

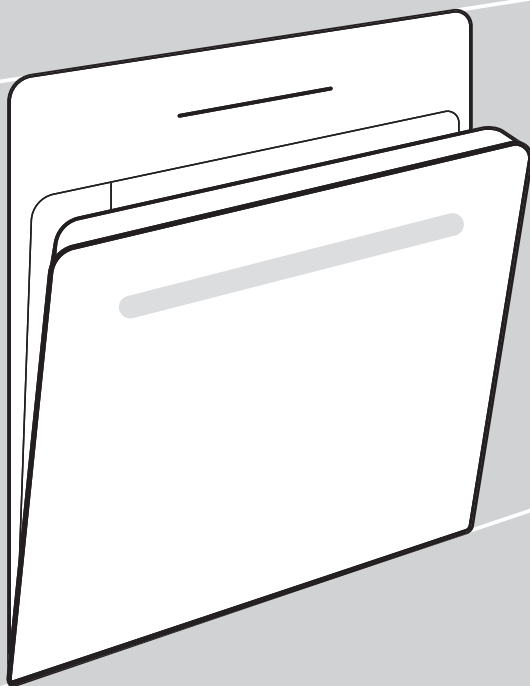
gorenje

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
Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā	5
Citi svarīgi drošības brīdinājumi	6
Iekārtas apraksts	8
Datu plāksnīte – informācija par produktu	8
Vadības bloks	9
Iespiežamas-izvelkamas pogas	9
Iekārtas aprīkojums	10
Vadotnes	10
Cepeškrāsns durvju slēdzis	11
Dzesēšanas ventilators	11
Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi	11
Pirms pirmās lietošanas	14
Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize	14
Iestatījumu izvēlēšanās	15
GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE	15
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA	17
TAIMERA FUNKCIJAS	18
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana	21
Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.	22
Vispārējo iestatījumu izvēle	23
Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai	25
Gatavošanas tabula	26
Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu	30
Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi	31
Tīrīšana un apkope	32
Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze	32
Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana	34
Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomainīšana	35
Spuldzes nomainīšana	36
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	37
Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem	37
Likvidēšana	38
Gatavošanas tests	39

Drošības pasākumi

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI – RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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).

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 nomainīšanas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

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

Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā

Pirms pirolītiskās tīrīšanas iekārtai jābūt atbilstoši sagatavotai (sk. nodaļu "Automātiskā cepeškrāsns tīrīšana - pirolīze").

Pirms automātiskās tīrīšanas sākuma iztīriet cepeškrāsnī izlijuša šķidruma paliekas, ja tādas tur ir, un izņemiet visas kustīgās daļas.

Automātiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai un ir ļoti karsta arī ārpusē. Apdegumu risks! Neļaujiet bērniem tuvoties cepeškrāsnij.

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā. Nelietojiet to citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei, mīļdzīvnieku vai citu dzīvnieku, auduma, augu un citu objektu žāvēšanai, jo tas var izraisīt traumas vai ugunsgrēka risku.

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

Iesakām (ierīces svāra dēļ) to nest un uzstādīt vismaz divatā.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu viras. Nestāviet un nesēdīet 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.

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.

Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un zvaniet pilnvarotam servisa centram.

Cepeškrāsns var droši lietot gan ar cepampannas vadotnēm, gan bez tām.

Neuzglabājiet cepeškrāsnī piederumus, kas var radīt risku, cepeškrāsns ieslēdzot.

Dienas laika rādījuma novirze ekrāna displejā neietekmē ierīces funkcionalitāti, un tā var rasties elektrotīkla frekvences svārstību dēļ.

Pirms ieslēgt automātisko tīrīšanu, rūpīgi izlasiet un ievērojiet visus nodaļā "Tīrīšana un apkope" sniegtos norādījumus par pareizu un drošu šīs funkcijas lietošanu.

Raugieties, lai automātiskās tīrīšanas laikā nekas netiktu novietots uz cepeškrāsns apakšējās daļas.

Pirolītiskās tīrīšanas gaitā tiek izmantota ļoti augsta temperatūra, kas var izraisīt dūmu un izgarojumu izdalīšanos no ēdiena atliekām. Mēs iesakām pirolītiskās tīrīšanas laikā nodrošināt pilnīgu virtuves vēdināšanu. Neliela auguma mājdzīvnieki vai lolojumdzīvnieki ir ārkārtīgi jutīgi pret izgarojumiem, kas pirolītiskās tīrīšanas laikā izdalās no cepeškrāsns. Mēs iesakām pirolītiskās tīrīšanas laikā neļaut viņiem uzturēties virtuvē un pēc tīrīšanas rūpīgi izvēdināt virtuvi.

Tīrīšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas.

Pārliecinieties, ka durtiņu vadotņu bloķēšanai paredzētajā atverē neiekļūst svešķermeņi, jo tādējādi cepeškrāsns tīrīšanas laikā var tikt kavēta automātiskā durvju bloķēšana.

Automātiskās tīrīšanas laikā nepieskarieties iekārtas metāla virsmām vai detaļām!

Ja automātiskās tīrīšanas laikā rodas elektroapgādes traucējumi, pēc divām minūtēm programma tiks pārtraukta un cepeškrāsns durtiņas paliks bloķētas. Ja iekārta uztvers, ka cepeškrāsns iekšpuses centrālajā daļā temperatūra ir pazeminājusies zem 150 °C, durtiņas netiks bloķētas.

Pēc paštīrīšanas cepeškrāsns iekšpuse un cepeškrāsns piederumi var mainīt krāsu un zaudēt spožumu. Tas neietekmē iekārtas darbību.



Uzmanību – pirolītiskās tīrīšanas laikā virsma sakarst



BRĪDINĀJUMS!

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

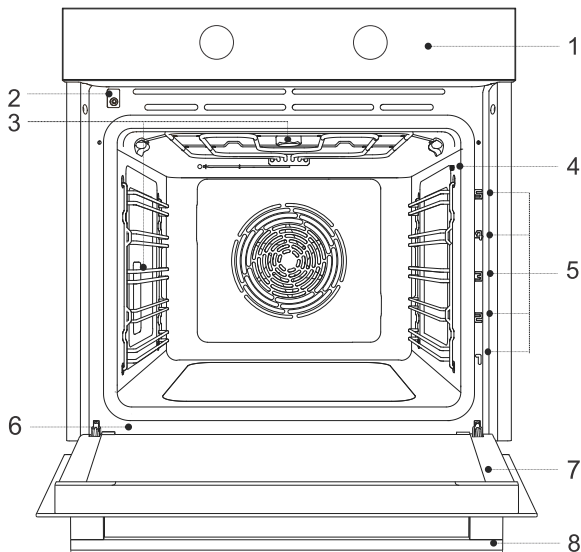
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

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



1. Vadības panelis

2. Durvju bloķētājs ar slēdzi

3. Apgaismojums

4. Temperatūras tausta ligzda

5. Režģa līmeņi (1–5)

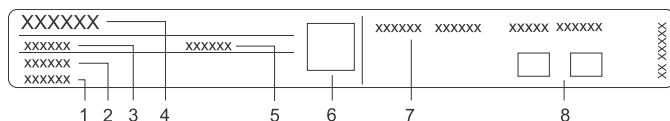
6. Datu plāksnīte

7. Cepeškrāsns durtiņas

8. Durtiņu rokturis

Datu plāksnīte – informācija par produktu

Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota pie cepeškrāsns apmales.



1. Sērijas numurs

2. Modelis

3. Tips

4. Zīmols

5. ID/kods

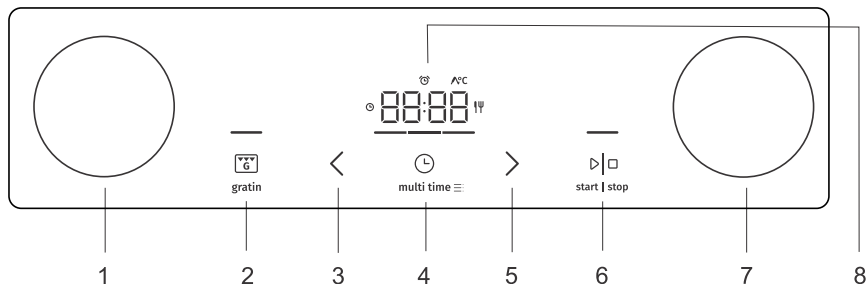
6. QR kods (atkarībā no modeļa)

7. Tehniskā informācija

8. Atbilstības marķējums/simboli

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. sistēmu selektorpoga
2. Gratēna, atceļšanas vai atpakaļgaitas taustiņš
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. start | stop taustiņš apstiprināšanai, palaišanai vai pārtraukšanai/pauzēšanai
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 izvirzās ārā, un pēc tam pagrieziet to.

BRĪDINĀJUMS!

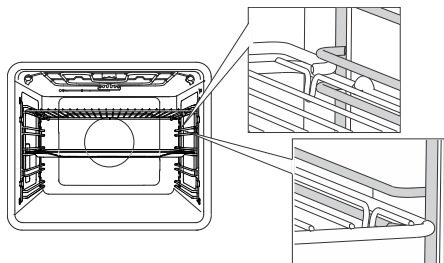
Pēc katras lietošanas reizes pagrieziet pogu atpakaļ pozīcijā "izslēgts" un iespiediet to atpakaļ. Iespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest atpakaļ tikai tad, ja slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts".

Iekārtas aprīkojums

Vadotnes

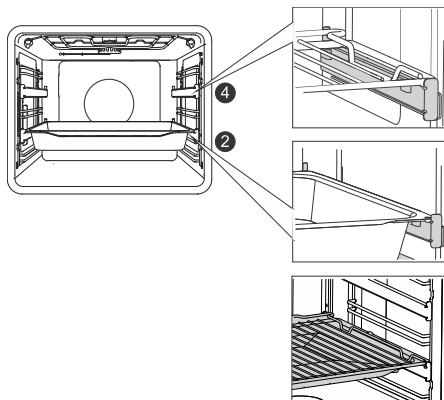
- Vadotnes ļauj gatavot vai cept piecos režģa līmeņos.
- Vadotņu augstuma līmeņus, kuros var ievietot režģus, skaita no apakšas uz augšu.
- 4. un 5. līmenis ir paredzēti grilēšanai/cepšanai uz restēm.
- Ievietojot aprīkojumu, tas pareizi jāpagriež.

Stieņu vadotnes



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

Nostiprinātas izvelkamās vadotnes (atkarībā no modeļa)



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 ieāķējiet vadotnes augšējo spaili zem stieplu vadotnes stieples. Pēc tam iespiediet apakšējo spaili atbilstošajā pozīcijā, līdz dzirdams KLIKŠKĪS.

IEVĒROJIET Vadotnes var piestiprināt jebkurā augstumā starp diviem stienišu 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.

Pārlicinieties, 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 iekšpusē sildes elementu un ventilatoru. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdzis atkal atjauno iekārtas darbību.

BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsni nedrīkst lietot, ja tai vienlaikus ir atvērtas durtiņas un ieslēgts (aizvērtā pozīcijā) durvju slēdzis. Cepeškrāsns signalizēs par kļūmi, un cepeškrāsni vajadzēs iestatīt vēlreiz.

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

(atkarībā no modeļa)

BRĪDINĀJUMS!

Izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu, arī režģu vadotnes. Aprīkojuma (visu veidu dziļi un seklo cepešpannu) tīrīšana ar pirolīzi ir iespējama tikai tādā gadījumā, ja cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu režģu vadotnēm (skat. nodaļu "Komplektācijā iekļautā aprīkojuma tīrīšana ar pirolīzi").

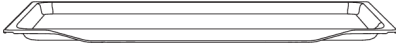


STIENĪŠU REŽĢI lieto grilēšanai/cepšanai uz režģiem vai arī kā balstu, uz kura novieto pannu, cepšpannu vai cepamtrauku, kurā gatavojat ēdienu.



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.



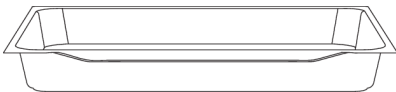
BRĪDINĀJUMS!

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



LĒZENO PERFORĒTO CEPAMPLĀTI lieto ēdienu gatavošanā ar sistēmām, kas nodrošina tvaika iesmidzināšanu, kā arī cepšanā ar gaisa padevi. Perforācija uzlabo gaisa plūsmu ap gatavojamo ēdienu, veidojot kraukšķīgāku garoziņu.

Gatavojot ēdienu ar lielu šķidruma saturu (ūdeni, taukiem), vienu līmeni zemāk ievietojiet lēzeno cepamplāti vai universālo dziļo cepamplāti, kur tās kalpos kā pilienu uztvērējs.



VISAPKĀRT NOSLĒGTU DZIĻO

CEPEŠPANNU izmanto dārzenu apacepšanai 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 (CEPŠANAS SENSORS)**.



BRĪDINĀJUMS!

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

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 cepeškrāsnsi 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 I apturēt**. Nākamo iestatījumu iespējams regulēt tikai tad, kad iestatīts un apstiprināts iepriekšējais iestatījums.



1. PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Izmantojiet < un > taustiņu, lai iestatītu pulksteni (pašreizējo laiku). Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Pieskaroties un turot piespiestu vērtības regulēšanas taustiņu, palielināsies ātrums, kādā mainās iestatītā vērtība.

INFORMĀCIJA

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



2. DISPLEJA TUMŠINĀTĀJS

Noklusējuma iestatījums ir spilgts izgaismojums. Displejā parādīsies zīme **brh** un pašreiz iestatītās displeja izgaismojuma intensitātes vērtība.

Pieskarieties < vai > taustiņam, lai atlasītu vēlamo līmeni, un apstipriniet. Izgaismojuma intensitāti palieliniet vai samaziniet ar vērtības iestatīšanas taustiņiem.



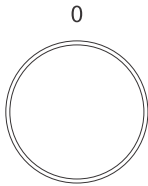
3. AKUSTISKĀ SIGNĀLA SKAĻUMS

Noklusējuma iestatījums ir mērens skaļums. Displejā parādīsies zīme **Vol** un pašreiz iestatītā akustiskā signāla skaļuma vērtība. Pieskarieties < vai > taustiņam, lai atlasītu vēlamo līmeni, un apstipriniet. Akustiskos signālus var arī izslēgt.

Kad atlasītie iestatījumi apstiprināti, displejā tiks parādīts pulkstenis (ja sistēmas selektora GROZĀMPOGA atrodas pozīcijā 0).

Iestatījumu izvēlēšanās

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



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





INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

Simbols	Lietošana
	STRAUJA PIRMSSILDĪŠANA Lai sasniegtu iestatīto temperatūru iespējami īsākajā laikā. Kad cepeškrāsns ir uzkaršēta līdz atlasītajai temperatūrai, displejā parādīsies Prht , un tiks raidīts īss akustisks signāls. Tam seko sistēmas iestatījums, ko vēlaties izmantot ēdiena gatavošanā. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU ¹⁾ Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.
	LIELAIS GRILS AR VENTILATORU ¹⁾ Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.
	INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI) ^{1) 2)} E Gatavojot ēdiena ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdiena 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 ēdiena. 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. 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.

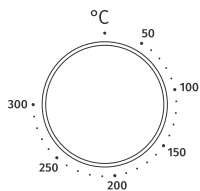
Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	LIELAIS GRILS¹⁾ Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaizi, 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.
	LĒNA CEPŠANA³⁾ 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 REŽĪMS¹⁾ 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 CEPŠANA¹⁾ 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, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidīšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliet kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī.
	PIROLĪZE Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpusē automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kurā tauku paliekas un citi netīrumi sadeg, pārvēršoties pelnos.
	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas brīdī, kad atlasāt sistēmu (izņemot, ja atlasāt pirolītisko tīrīšanu) vai kad pagriežat pogu apgaismojuma pozīcijā.

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

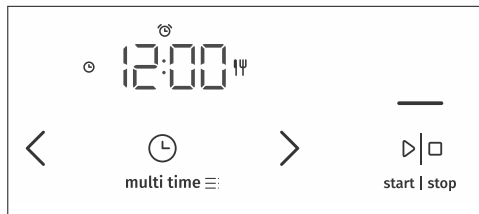
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.



TAIMERA FUNKCIJAS

Grieziet GROZĀMPOGU un iestatiet vajadzīgo SISTĒMU un TEMPERATŪRU. Pieskarieties **multi time** taustiņam, lai iestatītu taimera funkciju.




INFORMĀCIJA

Pēdējo 10 minūšu laikā pirms iestatītā laika beigām atlikušais laiks tiek rādīts ar vienas sekundes intervālu.



Ēdiena gatavošana pēc laika

Šajā režīmā var precizēt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu).

Pieskarieties **multi time** taustiņam. Displejā parādīsies simbols  .

Pieskarieties **<** vai **>** , lai iestatītu vēlamo darbības ilgumu. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Pieskarieties **start | stop** taustiņam, lai apstiprinātu savus iestatījumus. Lai palaistu cepeškrāsns darbību, pieskarieties **start | stop** taustiņam.



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

Pieskarieties **multi time** taustiņam. Displejā parādīsies ēdiena gatavošanas ilguma simbols. Pieskarieties < vai > , lai iestatītu programmas (gatavošanas) ilgumu  (mūsu gadījumā tas ir 2:00). Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot **start I stop** taustiņu. Vēlreiz divas reizes pieskarieties **multi time** taustiņam, lai iestatītu laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs (mūsu gadījumā tas ir plkst. 18:00 jeb 6 pēcpusdienā). Apstipriniet atlasī. Displejā parādīsies vajadzīgais gatavošanas beigu laiks (18:00). Pieskarieties **start I stop** taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumus.

Pieskarieties **start I stop** taustiņam, lai palaistu cepeškrāsns darbību.

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.

Ātrbīgju ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī.

Pirms šī režīma lietošanas pārlicinieties, vai pulkstenis ierīcē ir iestatīts precīzi.



Minūšu atgādnēs iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Divas reizes pieskarieties **multi time** taustiņam (divkārsš piesitiens), līdz displejā parādās simbols.

Pieskarieties < vai > , lai iestatītu minūšu atgādni. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Kad iestatītais laiks ir beidzies, tiks raidīts akustisks signāls, ko var izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



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”).

Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Svītra virs **start | stop** taustiņa ir daļēji izgaismota. Piespiediet šo taustiņu, lai palaistu iestatīto programmu.

Programmas darbības laikā svītra virs taustiņa iedegsies spožāk (būs pilnībā izgaismota).

Kad iestatītā temperatūra būs sasniegta, displejā uz dažām sekundēm parādīsies °C, un tiks raidīts akustisks signāls.

INFORMĀCIJA

Gatavošanas procesa laikā var mainīt SISTĒMAS, TEMPERATŪRAS un TAIMERA FUNKCIJAS.

INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, displejā parādīsies gatavošanas ilgums.

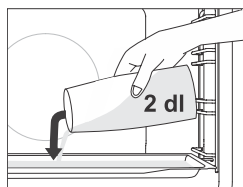


Extra gratin

(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, pieskarities taustiņam < vai > .

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

Šo funkciju lieto gatavošanas beidzamajā stadijā, pievienojot mērci (mitrā apstrāde) vai ierīvējot ar garšvielām (sausā apstrāde), vai vēloties garoziņu apbrūnināt papildus. Virskārtas apgrauzdēšanas procesa laikā uz gatavojamā ēdiena veidosies zeltaini brūna kraukšķīga virsma, kas pasargās ēdienu no izkalšanas, vienlaikus piešķirot tam patīkamāku izskatu un labāku garšu.



Cepšana ar tvaika pievienošanu

Tvaika iesmidzināšana gādā par labāku apbrūnināšanu un kraukšķīgāku garoziņu.

Sistēmās **ar tvaika pievienošanu vai iesmidzināšanu** seklā cepampļātē jāievieto pirmā līmeņa vadotnēs, kamēr krāsns vēl ir vēsa. Cepampļātē jāielej ne vairāk par 2 dl ūdens. Gatavojamais ēdiens jāievieto otrajā līmenī un sistēma jāiedarbina.

INFORMĀCIJA

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

Lai nodrošinātu optimālu funkcijas darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvītas 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 grozāmpogu 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.

Vispārējo iestatījumu izvēle

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA grozāmpogu 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 izvēlne.



☀️ 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.



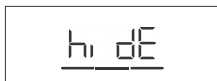
3. Displeja apgaismojums

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.



AdPt

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.



FAct

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.

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 cepeškrāsniēs) 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 šis norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Izmantojot straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju, neievietojiet ēdianu cepeškrāsni, līdz tā ir pilnībā uzsildīta. Temperatūra būtiski ietekmē pagatavotā ēdiana 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 ēdianus pēc kārtas vai gatavot vairākus ēdianus vienlaikus.
























GentleBake (Saudzīga cepšana) Nodrošina lēnu un kontrolētu ēdiana gatavošanu zemā temperatūrā. Gaļas sulas izdalās vienmērīgi, un gaļa ir sulīga un mīksta. GentleBake lēnas gatavošanas metode ir piemērota mīkstiēm gaļas gabaliem bez kaula. Pirms lēnās gatavošanas vienmērīgi apcepjiet gaļu pannā no visām pusēm.

Gatavošanas tabula




























IEVĒROJIET: Tabulā uz ēdieniem, kam nepieciešama iepriekš pilnībā sakarsēta cepeškrāsns, norāda viena zvaigznīte * . Uz ēdieniem, kam pietiek ar 5 minūšu ilgu iepriekšējas uzsildīšanas ciklu, norāda divas zvaigznītes ** . Tādā gadījumā nelietojiet straujas iepriekšējas uzsildīšanas režīmu.

Ēdiens			°C	min
KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI				
Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās				
Biskvītkūka	3		200	60-70
pīrāgi ar pildījumu	2		180	60-70
marmorkūkas	2		170-180	50-60
rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas	2		170-180	45-55
vaļēji 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 *	25-30
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	3		200	30-45
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	40-50

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
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
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	2		190-200	30-45
maize formā, 2 līmeņi	2, 4		200-210	30-45
plakanmaize (fokača)	2		270	15-25
svaigas maizītes (Semmel/apajās bulciņas)	3	 + cepešpanna ar ūdeni	200-210	10-15
svaigas maizītes (Semmel/apajās 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 pakaļējās daļas mīkstums, 1,5 kg	2		160-170	130-160

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
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
cūkgaļa				
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg	3		200-220	100-200
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, biezums 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 klaips, 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, biezums 1 cm	4		220-230	8-12
zivs steiks, biezums 2cm	4		220-230	10-15
gliemenes	4		230 *	5-10
garneles	4		230 *	3-10
DĀRZEŅI				

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
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				
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

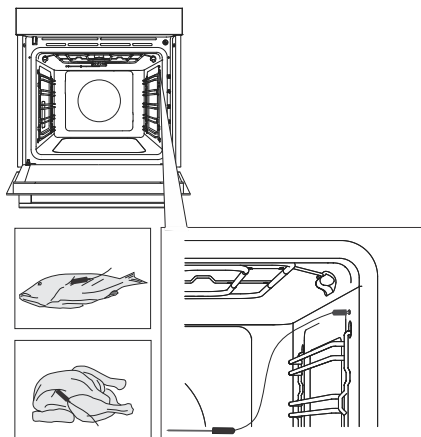
Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (ACEPŠANASSENSORS)

(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 pieaugušo 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.

Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze

Šī funkcija izmanto augstu temperatūru, kas atvieglo iekārtas iekšpusē un dažu komplektācijā iekļautā aprīkojuma priekšmetu tīrīšanu. Tīrīšanas laikā tiek sadedzinātas taukainās atliekas un citi netīrumi.

Pieejami trīs pirolīzes (tīrīšanas intensitātes) līmeņi ar dažādu procesa ilgumu.

Līmenis	Tīrīšanas intensitāte	Tīrīšanas mērķis	Programmas ilgums
1	Ātrās tīrīšana	Nelieliem netīrumiem	2 stundas
2	Vidēji intensīva tīrīšana	Pamanāmiem netīrumiem	2,5 stundas
3	Intensīva tīrīšana	Grūti iztīrāmiem un noturīgiem (vecākiem) netīrumiem	3 stundas

IEVĒROJIET! Jo netīrumi grūtāk iztīrāmi, jo augstāks līmenis jāizvēlas.

Sagatavošanās pirolītiskajai tīrīšanai

Pamatoties uz vidējo krāsns lietošanas biežumu, iesakām pirolītisko tīrīšanu veikt reizi mēnesī.

- Izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu, arī režģu vadotnes. Aprīkojuma (visu veidu dziļo un seklo cepešpannu) tīrīšana ar pirolīzi ir iespējama tikai tādā gadījumā, ja cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu režģu vadotnēm (skat. nodaļu "Komplektācijā iekļautā aprīkojuma tīrīšana ar pirolīzi").
- Iztīriet no cepeškrāsns visus redzamos netīrumus un ēdiena atliekas.
- Sāciet pirolītisko tīrīšanu tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi.
- Ja cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu režģu vadotnēm, ievietojiet aprīkojumu uz otrā vai trešā līmeņa, bet nekādā gadījumā ne uz pirmā līmeņa režģu vadotnēm.



1. Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU iepretim simbolam **P**. Vēl pirms displejā tiks parādīta zīme **Pyro**.



2. Lai apstiprinātu vēlamo tīrīšanas intensitāti/līmeni, pieskarieties taustiņam < vai > un apstipriniet ar taustiņu **sākt | apturēt**. Sākas programmas ilguma atpakaļskaitīšana.



3. Pēc noteikta laika posma cepeškrāsns durtiņas jūsu drošības labad tiks automātiski bloķētas. Displejā tiks parādīts apzīmējums **Loc**.

- Kad pirolītiskā tīrīšana būs ir pabeigta un cepeškrāsns atdzisusi, cepeškrāsns durtiņas tiks automātiski atbloķētas.
- Kad cepeškrāsns iekšpuse pilnībā atdzisusi, izslaukiet to ar karstu ziepjūdeni un mīkstu drānu, savācot visas atliekas (piem., pelnus).



BRĪDINĀJUMS!

Pirolīzes laikā no krāsns var plūst nepatīkamas smakas un dūmi, kā arī kairinoši tvaiki un gāzes. Tādēļ nodrošiniet, lai procedūras laikā telpa tiktu labi vēdināta un ilgstoši neuzturieties šajā telpā. Neļaujiet bērniem vai mājdzīvniekiem tuvoties krāsnij.

Pirolīzes procesa laikā ēdiens un tauki var aizdegties. Tādēļ pirms tīrīšanas sākuma izņemiet no cepeškrāsns visus netīrumus.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā iekārtas ārpusē sakarsīs līdz augstai temperatūrai. Nepieskarieties cepeškrāsns durtiņām un neuzkariniet uz tām viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, virtuves lupatiņas vai dvieļus.

Nemēģiniet atvērt durtiņas, kamēr tās ir bloķētas (pirolītiskās tīrīšanas laikā un kamēr iekārta pēc tīrīšanas atdziest)! Tīrīšana var tikt pārtraukta, un pastāv apdegumu risks!

Īpaši jutīgi pret izgarojumiem var būt neliela auguma dzīvnieki un lolojumdzīvnieki. Mēs iesakām pirolītiskās tīrīšanas laikā neļaut viņiem uzturēties telpā un pēc tīrīšanas rūpīgi izvēdināt telpu.

Komplektācijā iekļauto piederumu pirolītiskā tīrīšana

- Komplektācijā iekļautos piederumus (universālās dziļās cepešpannas, seklās cepamplātis) var tīrīt ar pirolīzi tikai tādā gadījumā, ja cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu stienīšu plauktu vadotnēm.
- Ievietojiet piederumus otrā vai trešā vadotņu līmeņa gropēs - nekādā gadījumā nelietojiet pirmo vadotņu līmeni.

- Pēc pirolītiskās tīrīšanas pagaidiet, līdz aprīkojums atdziest, un notīriet to ar karstu ziepjūdeni un mitru drānu.



BRĪDINĀJUMS!

Ja cepeškrāsns ir aprīkota ar izvelkamām vadotnēm, aprīkojumu nedrīkst tīrīt ar pirolīzi.



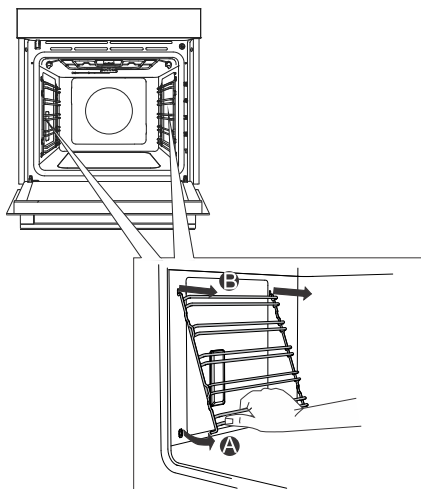
INFORMĀCIJA

Lai tīrīšana būtu kvalitatīvāka, iesakām tīrīt cepeškrāsns un piederumus/aprīkojumu atsevišķi. Izmantojot aprīkojuma tīrīšanai pirolītisko tīrīšanu, cikla nobeigumā cepeškrāsns dobums var nebūt pilnīgi tīrs.

Ja tīrīšanas kvalitāte jūs neapmierina, iesakām tīrīšanas procesu atkārtot.

Pēc automātiskās pirolītiskās tīrīšanas cepeškrāsns iekšpuse un cepeškrāsns aprīkojums var mainīt krāsu un zaudēt spožumu. Tas neietekmē iekārtas vai piederumu/aprīkojuma lietošanu.

Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



A Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpuses centra pusi.

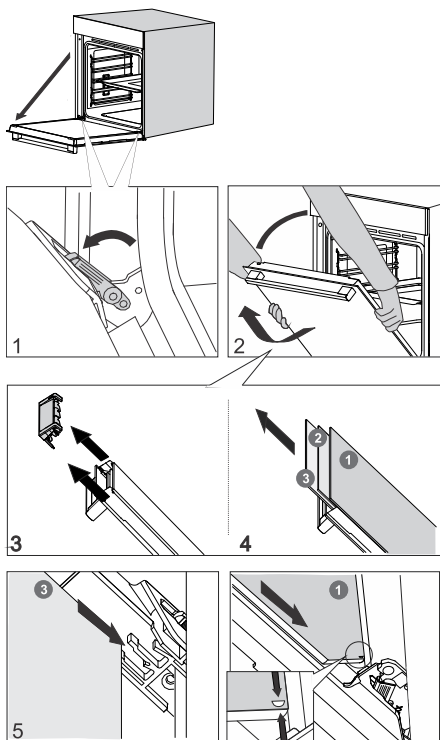
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durtiņu un stikla paneļu izņemšana un nomaīņa.



1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).

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

Cepeškrāsns durtiņu 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 durtiņu 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 durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārlicinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

BRĪDINĀJUMS!

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

Vienmērīga durtiņu aizvēršana un atvēršana

(atkarībā no modeļa)

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

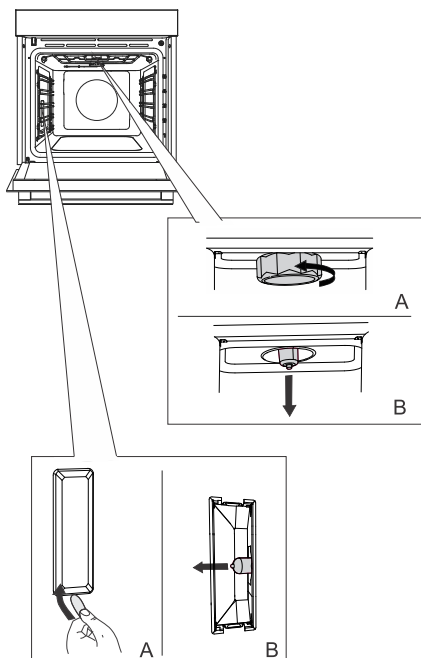
BRĪDINĀJUMS!

Ja, aizverot durtiņas, 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.

Gatavošanas tests




















EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

Vienmēr iebīdīet cepamplāti stieplu vadotnēs līdz galam. Ievietojiet konditorejas izstrādājumus vai veidnēs cepamas kūkas tā, kā parādīts attēlā.

* Pirmsuzsarsējiet ierīci līdz vēlamajai temperatūrai. Nelietojiet ātras pirmsuzsarsēšanas režīmu.

** Veiciet ierīces pirmsuzsarsēšanu 10 minūtes. Nelietojiet ātras pirmsuzsarsēšanas režīmu.

*** Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

CEPŠANA						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	150	25-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	135 **	35-50	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	140 **	25-40	
cepumi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 4, 5	135	45-60	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160-170 **	20-30	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	155 **	20-30	
glazūrķēksiņi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1,5	140 **	30-45	
glazūrķēksiņi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2	150	45-55	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2	160	45-55	
biskvītkūka – divi režģi/līmeņi	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2, 4	170 *	45-55	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	160 **	70-120	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	160	70-120	
CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI						
grauzdēta maize	stieplu režģis		5	maks.	4-7	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

CEPŠANA						
plēskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stiepļu režģis + sekla cepamplāte kā pilnienu uztvērējs		5	230	25-40 ***	▼▼▼▼

gorenje



843437-a18

