

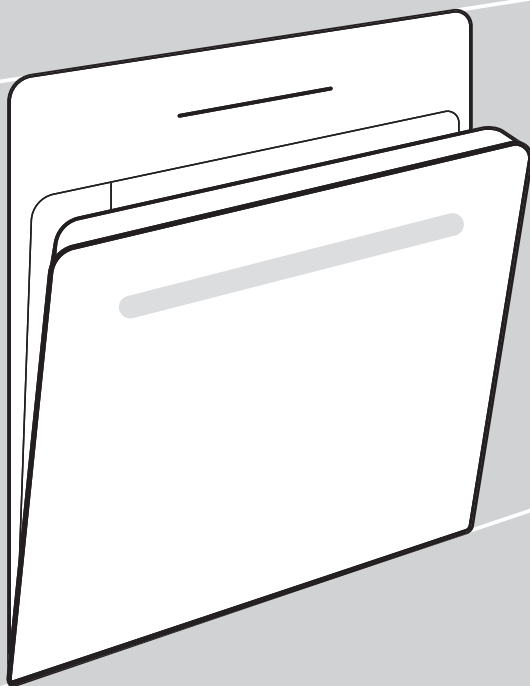
gorenje

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 |
| Iekārtas aprīkojums | 10 |
| Kontrollampīņas | 10 |
| Vadotnes | 10 |
| Cepeškrāsns durvju slēdzis | 11 |
| Dzesēšanas ventilators | 11 |
| Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi | 11 |
| Pirms pirmās lietošanas | 14 |
| Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize | 15 |
| Iestatījumu izvēlēšanās | 16 |
| Profesionāls režīms (pro bake) | 16 |
| AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS (auto bake) | 21 |
| PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE (extra bake) | 24 |
| Taustiņu bloķēšana | 24 |
| Ēdiena gatavošanas procesa sākšana | 26 |
| Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana. | 26 |
| Vispārējo iestatījumu izvēle | 28 |
| Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai | 30 |
| Gatavošanas tabula | 31 |
| Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu | 36 |
| Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi | 38 |
| Tīrīšana un apkope | 39 |
| Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze | 40 |
| Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana | 42 |
| Cepeškrāsns durvju un stikla panelu izņemšana un nomainīšana | 43 |
| Spuldzes nomainīšana | 44 |
| Traulā un cepeškrāsns izņemšanas un kļūmju tabula | 45 |
| Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem | 45 |
| Likvidēšana | 46 |
| Gatavošanas tests | 47 |

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 svara 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 tonu 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.

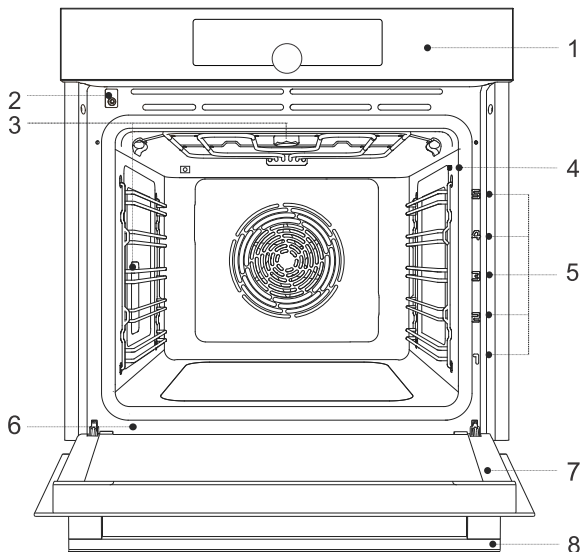
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

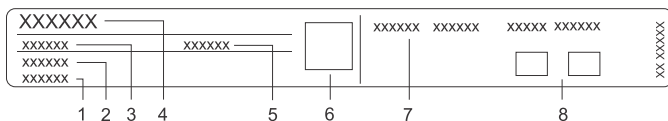
Iekārtas pamata aprīkojumā ietilpst stienīšu vadotnes, lēzena cepamplāts un režģis.



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Vadības panelis | 5. Vadotnes – gatavošanas līmeņi |
| 2. Durvju bloķētājs ar slēdzi | 6. Datu plāksnīte |
| 3. Apgaismojums | 7. Cepeškrāsns durtiņas |
| 4. Temperatūras tausta ligzda | 8. Durtiņu rokturis |

Datu plāksnīte – informācija par produktu

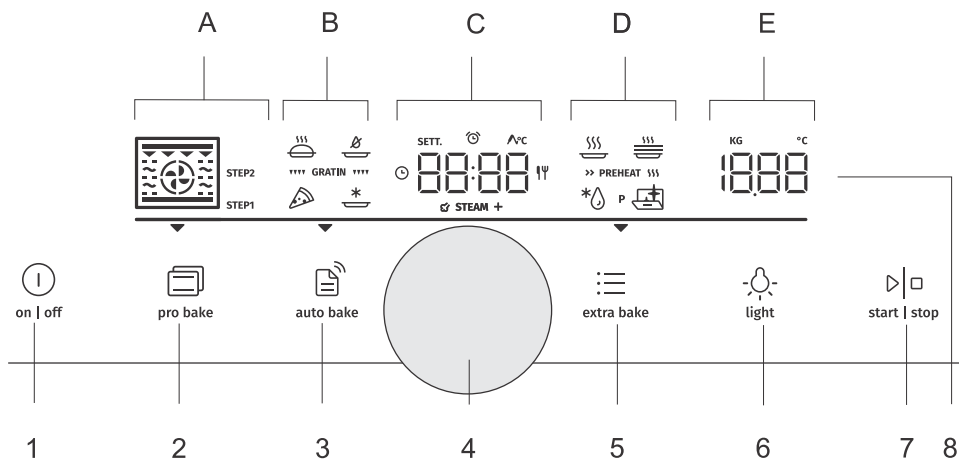
Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota pie cepeškrāsns apmales.



- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Sērijas numurs | 5. ID/kods |
| 2. Modelis | 6. QR kods (atkarībā no modeļa) |
| 3. Tips | 7. Tehniskā informācija |
| 4. Zīmols | 8. Atbilstības marķējums/simboli |

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. ieslēgšanas | izslēgšanas taustiņš
2. (profesionāla cepšana) profesionālā režīma taustiņš
3. (automātiska cepšana) automātiskā režīma taustiņš
4. iestatījumu atlasē un apstiprināšanas taustiņš
 - pagrieziet pogu, lai izvēlētos iestatījumu
 - piespiediet pogu, lai apstiprinātu iestatījumu
5. (papildu cepšana) taustiņš papildu funkcijām un iekārtas vispārējiem iestatījumiem
6. (apgaismojums) taustiņš cepeškrāsns apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
7. Sākšanas | apturēšanas taustiņš darba sākšanai vai apturēšanai un iestatījumu apstiprināšanai
8. Displejs
 - A. cepšanas sistēmas, pakāpenisku darbību režīms (STEP)
 - B. īpašās cepšanas sistēmas, automātiskas programmas, ēdiena virspuses apgrauzdēšana
 - C. pulkstenis, taimera funkcijas, temperatūras tausts, cepšanas laiks
 - D. īpašas programmas, pirmssildīšana
 - E. temperatūra, svars

———— Izgaismotā rindas daļa – rāda pašlaik atlasīto lauku no A līdz E.

▼ Bultiņa – rāda atlasīto pamata iestatījumu (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMĀCIJA

Lai taustiņš labāk reaģētu, piespiediet tos ar lielu pirkstgala laukumu. Katru reizi, kad piespiedīsiet taustiņu, tas tiks apstiprināts ar īsu skaņas signālu (ja šī funkcija ir pieejama).

Iekārtas aprīkojums

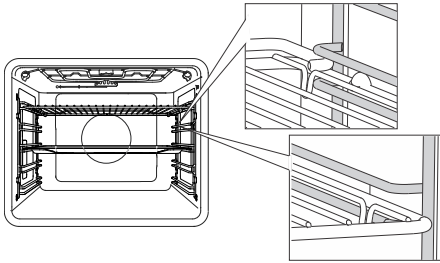
Kontrollampīņas

Cepeškrāsns apgaismojums: cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas, kad tiek atvērtas vai aizvērtas cepeškrāsns durtiņas, kad cepeškrāsns tiek ieslēgta, cepšanas beigās, kā arī pieskaroties cepeškrāsns apgaismojuma taustiņam uz vadības pults.

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.

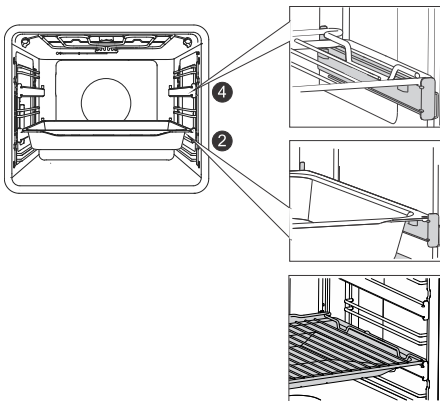
Stienšu vadotnes



Ja cepeškrāsns aprīkota ar stienīšu vadotnēm, ievietojiet stienīšu (režģa) plauktiņu un cepamplāti spraugā starp katru 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 KLIKŠĶIS.

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 sildelementu 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").

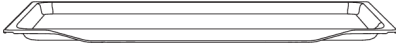


STIENĪŠU REŽĢI lieto grilēšanai/cepšanai uz režģiem vai arī kā balstu, uz kura novieto pannu, cepešpannu vai cepamtrauku, kurā gatavojat ēdienu.



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.



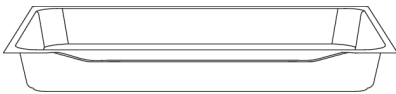
BRĪDINĀJUMS!

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 cepešpannu pirmajā vadotnē.



Temperatūras **TAUSTS (ĀCEPŠANAS 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 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

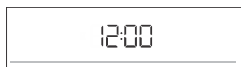
Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00.

Vispirms izvēlieties un apstipriniet tālāk norādītos pamatiestatījumus.



INFORMĀCIJA

Izmainiet tos, pagriežot POGU. Lai apstiprinātu vajadzīgo iestatījumu, piespiediet POGU vai pieskarieties taustiņam **start** | **stop**.



1. PULKSTEŅA IESTATĪJUMS

Iestatiet pulksteni/laiku. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.



INFORMĀCIJA

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



2. SKAŅAS SIGNĀLA SKAĻUMS

Rūpnīcā ir uzstādīts vidēja skaļuma iestatījums. Displeja blokā tiks parādīts apzīmējums **VoL** un tobrīd iestatītā skaņas signāla skaļuma vērtība. Lai palielinātu vai samazinātu signāla skaļumu, pagrieziet POGU.



3. DISPLEJA GAISMMAINIS

Vidēja apgaismojuma intensitāte ir rūpnīcā uzstādīts iestatījums. Displejā tiks parādīts apzīmējums **brht** un tobrīd iestatītā displeja apgaismojuma intensitātes vērtība. Lai palielinātu vai samazinātu apgaismojuma spožumu, pagrieziet POGU.

Pēc atlasīto iestatījumu apstiprināšanas displejā tiks parādīts pulkstenis. Iekārta ir gaidstāves režīmā.

Iestatījumu izvēlēšanās

Saskarne ļauj izvēlēties vairākus darba režīmus:

- Profesionāls režīms (pro bake)
- Automātisks režīms (auto bake)
- Papildu funkcijas (extra bake)
- Pakāpenisku darbību programma (STEP) profesionālajā režīmā (pro bake)
- Automātiskās programmas automātiskajā režīmā (auto bake)

INFORMĀCIJA

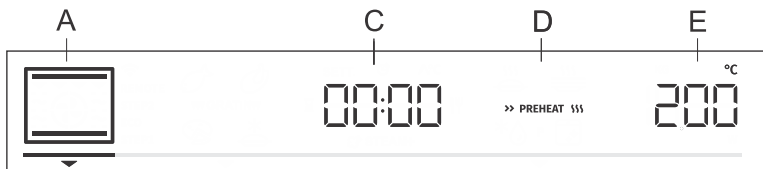
- Lai pārskatītu iestatījumus, pagrieziet POGU.
 - Vispirms apstipriniet atlasīto iestatījumu, piespiežot POGU; pēc tam mainiet iestatījumu.
 - Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.
 - Līnija un bultiņa norāda, kur atrodas parametrs, ko vēlaties iestatīt.
 - Lai sāktu programmu, pieskarieties taustiņam **start | stop**.
 - Taustiņa **on | off** darbība:
 - īss pieskāriens: ieslēdz vai izslēdz cepeškrāsni, aptur cepšanas procesu vai funkciju.
 - ilgs pieskāriens: cepeškrāsns pārslēdzas uz maza elektroenerģijas patēriņa (elektroenerģijas taupīšanas) režīmu.
- Neviens taustiņš vai GROZĀMPOGA nav aktīva, izņemot taustiņu **on | off**. Lai ieslēgtu cepeškrāsni, ilgi pieskarieties šim taustiņam.



pro bake **Profesionāls režīms (pro bake)**

Šī funkcija brīvi un pēc lietotāja ieskatiem ļauj iestatīt cepšanas parametrus – cepšanas sistēmu, temperatūru, strauja iepriekšēju uzsildīšanu un cepšanas ilgumu.

Pieskarieties taustiņam **pro bake** un iestatiet tālāk norādītos iestatījumus:



- A cepšanas sistēma
- C programmas ilgums
- D iepriekšēja uzsildīšana
- E temperatūra

Papildus iespējams iestatīt šādas funkcijas:

- taimera funkcijas (skatīt nodaļu Taimera funkcijas)
- pakāpeniskas cepšanas režīmu (PAKĀPENISKA DARBĪBA) (skatīt nodaļu Pakāpenisku darbību programma)
- ēdiena virskārtas apgrauzdēšanu (VIRSKĀRTAS APGRAUZDĒŠANA) (skatīt nodaļu Gatavošanas procesa sākšana)

Strauja iepriekšēja uzsildīšana

Ja vēlaties pēc iespējas ātrāk uzkarstēt cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai, lietojiet straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju.

Lai aktivizētu strauju iepriekšēju uzsildīšanu, pagrieziet POGU iepretim iestatījumam >> PREHEAT \$\$\$ (skatiet attēlā norādī D). Apstipriniet izvēli. Pagrieziet POGU, izvēlieties pilnībā izgaismotu zīmi un apstipriniet to. Līdz ar to funkcija ir ieslēgta.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, iepriekšējās uzsildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls. Displejā tiks parādīts apzīmējums **door**. Atveriet durtiņas un ievietojiet pārtiku. Programma automātiski turpinās cepšanu, izmantojot atlasītos iestatījumus.

INFORMĀCIJA

Ja ir aktivizēta ātrās priekšsildīšanas funkcija, atliktās palaišanas funkciju nevar izmantot.

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

| Simbols | Lietošana |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ☑ STEAM + | KARSTAIS GAISS 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. |
|  | PICAS REŽĪMS 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. |
|  ☑ STEAM + | CEPŠANA AR GAISA PADEVI ¹⁾ Šī gatavošanas metode nodrošina ēdienam kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga “ātro ēdienu” versija ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota nelieliem gaļas izcirtņiem, zivīm, dārzeņiem un iepriekš sagatavotiem saldētiem produktiem (frī kartupeļiem, vistas medaļoniem). Tvaika pievienošana labāk izcep virsmu un veido kraukšķīgu garozu. |
|  | GRILS AR KARSTO GAISU Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tas izžāvēs virsmu. Apvienojumā ar grila sildelementu šis process nodrošina arī košāku krāsu. Straujākai gaļas un dārzeņu cepšanai. |
|  | TURBO CEPŠANA Ēdieniem, kuriem vēlams vienmērīgs kraukšķīgums no visām pusēm. Sistēma ir piemērota arī kā pakāpeniskā cepšanas režīma pirmais solis, jo tā ļauj veikt ātru virsmas apbrūnināšanu pirmajā posmā un lēnu cepšanu otrajā posmā. Gaļa būs sulīga, ar patīkami apbrūninātu garoziņu. |
|  | LIELAIS GRILS Šo sistēmu izmantojiet liela daudzuma plakanas formas ēdiena, piemēram, sviestmaižu, grila desiņu, steiku, šašlika un tml. grilēšanai, kā arī gratēna pagatavošanai un garoziņas apbrūnināšanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir : 240 °C |
|  ☑ STEAM + | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS ¹⁾ Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē gatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai). Tvaika iesmidzināšana nodrošina labāku apbrūnināšanu un kraukšķīgāku garoziņu. |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

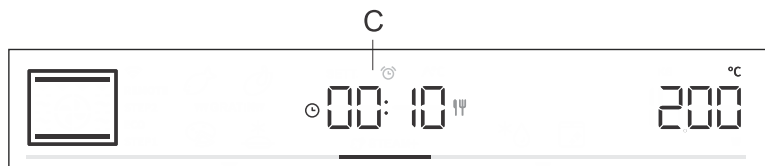
| Simbols | Lietošana |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | SAUDZĪGA CEPŠANA Saudzīgai, kontrolētai un lēnai mīksta ēdiena (mīkstu gaļas gabalu) gatavošanai un konditorejas izstrādājumu ar kraukšķīgu apakšpusi cepšanai. |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai. |
| | LIELAIS GRILS AR VENTILATORU Putna gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa. |
| | LIELAIS GRILS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Ātrākai cepšanai uz viena režģa un kraukšķīgai konditorejas izstrādājuma virpuses apbrūnināšanai. |
| | GRILS AR APAKŠĒJO SILDELEMENTU UN VENTILATORU Optimālai rauga mīklas izstrādājumu un visu veidu maizes cepšanai, kā arī konservēšanai. |

1) Cepšanas laikā sistēmas pieļauj arī tvaika iesmidzināšanu (skatiet nodaļu Gatavošanas procesa sākšana).

Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Displejā tiks parādīti atlasītie iestatījumi.

TAIMERA FUNKCIJAS

Pagrieziet POGU, lai atlasītu taimera funkcijas.



| Simbols | Apraksts | Lietošana |
|---------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Cepšanas ilgums | Šajā režīmā var precizēt krāsns darbības ilgumu. |
| | Minūšu atgāadne | Minūšu atgāadne darbojas neatkarīgi no krāsns darbības. Kad iestatītais ilgums pagājis, ierīce automātiski nedz ieslēdzas, nedz izslēdzas. |
| | Atlikta beigas | Šo režīmu izmantojiet, ja vēlaties, lai ēdiena gatavošana krāsni sāktos ar laika aizkavi. Ievadiet gatavošanas ilgumu un vēlamo gatavošanas beigu laiku. Ierīce sāks darboties automātiski un beigs darbu vēlamajā laikā. |



Gatavošanas laika iestatīšana


Šajā režīmā var norādīt cepeškrāsns darbības (gatavošanas) ilgumu. Visu darbības laiku displejā tiek rādīts . Grieziet GROZĀMPOGU, lai iestatītu vajadzīgo darba laiku. Apstipriniet iestatījumu, GROZĀMPOGU piespiežot.

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



Minūšu atgādes iestatīšana

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

Pagrieziet POGU, lai atlasītu simbolu  un apstiprinātu iestatījumu. Pagrieziet pogu un iestatiet minūšu atgādes ilgumu. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.



Beigu aizkaves iestatīšana



INFORMĀCIJA

Ja ir ieslēgta pirmssildīšanas funkcija, nav iespējams iestatīt atlikto izslēgšanu.


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:

Tābrīža laiks: 12:00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Displejā tiks parādīts gatavošanas ilguma simbols.  . Izvēlieties iestatījumu un apstipriniet to, piespiežot POGU (šajā gadījumā, 2:00).

Vēlreiz piespiediet POGU un pagrieziet to, lai atlasītu simbolu  .

Apstipriniet un iestatiet laiku, kad ēdienam jābūt gatavam (šajā gadījumā - 18:00). Displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laiks (18:00). Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

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

Gaidot ieslēgšanas brīdi, cepeškrāsns pārslēdzas uz daļēju gaidstāvi (displejs satumst). 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.

Pēc tam, kad iestatītais ilgums būs pagājis, krāsns automātiski pārtrauks darbu. Displejā tiks rādīts **End**. Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



BRĪDINĀJUMS!

Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama strauja iepriekšēja uzsildīšana.

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

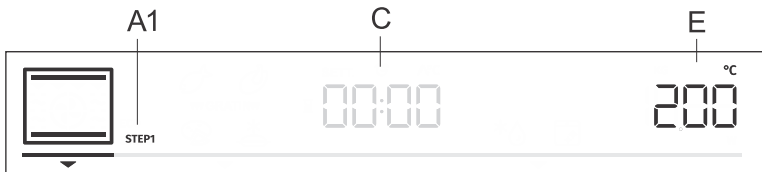


INFORMĀCIJA

Piespiežot POGU ilgāk, iespējams atiestatīt taimera funkciju uz 00:00.

PAKĀPENISKU DARBĪBU PROGRAMMA

Šīs funkcija ļauj cept, izmantojot divus soļus vai etapus (vienā gatavošanas procesā ir apvienotas divas secīgas cepšanas darbības).



A1 pirmā gatavošanas darbība STEP1, (STEP2)

C programmas ilgums / programmas beigas (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas")

E temperatūra

Solis Solis STEP1

Režīmā **pro bake** iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Varat izvēlēties arī straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju. Pēc tam iestatiet soļa STEP1 gatavošanas ilgumu (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas"). Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.



INFORMĀCIJA

Solī STEP1 varat iestatīt atlikto sākumu; tomēr tādā gadījumā nav iespējams aktivizēt strauju iepriekšēju uzsildīšanu

Solis: Solis STEP2

Piespiediet taustiņu **pro bake** un turiet to piespiestu. Displejā tiks parādīts STEP2 (otrais gatavošanas solis) (pirmais solis jau ir iestatīts). Iestatiet gatavošanas sistēmu, temperatūru un ilgumu. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

Ja vēlaties, pirms DARBĪBA1 vai DARBĪBA2 palaišanas varat tās modificēt.

Pieskarieties taustiņam **pro cepšana** un atlasiet DARBĪBA1. Tagad varat mainīt iestatījumus. Pēc tam rīkojieties tāpat ar DARBĪBA2.

Lai dzēstu tvaika režīmu, piespiediet un turiet piespiestu taustiņu **pro cepšana**.

Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Cepeškrāsns sāk darboties, izmantojot darbībai STEP1 atlasītos iestatījumus. Kad darbība STEP1 pabeigta, tiek aktivizēta darbība STEP2.



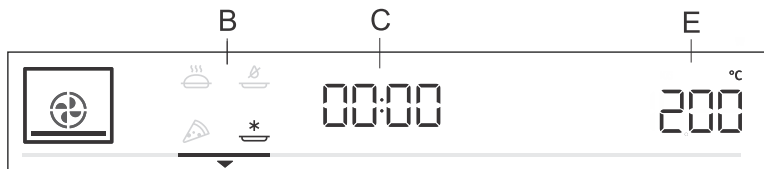
auto bake

AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS (auto bake)

Šajā režīmā jūs varat izvēlēties starp īpašām cepšanas sistēmām vai automatiskām programmām (iepriekš iestatītām programmām īpašiem pārtikas veidiem).

Īpašās cepšanas sistēmas

Pieskarieties taustiņam **auto bake** un iestatiet tālāk norādītos iestatījumus.



B īpašās cepšanas sistēmas

C programmas ilgums (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas")

E temperatūra

Pagrieziet POGU un izvēlieties iestatījumus. Būs redzamas iepriekš iestatītās vērtības: Ir iespējams mainīt temperatūru un programmas ilgumu.

| Simbols | Lietošana |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 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 naģetiem), gaļai un dārzeņiem. |
| | 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. |
| | LĒNA CEPŠANA²⁾ Viegli, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmiens 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. |
| | CEPŠANA AR GAISA PADEVI¹⁾ Šī gatavošanas metode nodrošina ēdienam kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga "ātro ēdienu" versija ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota nelieliem gaļas izcirtņiem, zivīm, dārzeņiem un iepriekš sagatavotiem saldētiem produktiem (frī kartupeļiem, vistas medaljoniem). |

¹⁾ Šajās sistēmās ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratēna) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").

²⁾ To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Strauja iepriekšēja uzsildīšana

Gatavojot automātiskajā režīmā, dažiem ēdieniem ir paredzēta straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkcija. Apzīmējums būs pilnībā izgaismots. Kad sasniegta atlasītā temperatūra, iepriekšēja uzsildīšana tiek pārtraukta un atskan skaņas signāls. Displejā tiks parādīts apzīmējums **door**. Atveriet durvītas un ievietojiet pārtiku. Programma automātiski turpinās cepšanu, izmantojot atlasītos iestatījumus.

INFORMĀCIJA

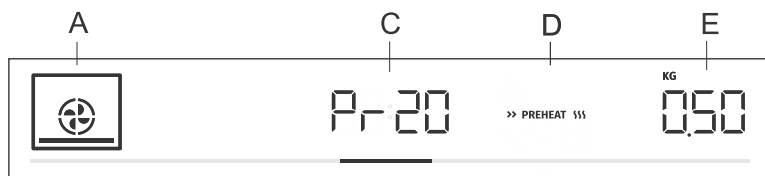
Ja ir iestatīta straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.

Automātiskās programmas

Automātiskajā režīmā (auto bake) varat izvēlēties no vairākām automātiskām programmām (iekārta ieteiks optimālo gatavošanas metodi, temperatūru un gatavošanas ilgumu atkarībā no norādītā ēdiena veida).

Lai displejā aplūkotu automātiskās programmas, **piespiediet** taustiņu (auto bake) un turiet to piespiestu (skatiet tabulu). Ja iespējams, varat arī iestatīt pārtikas svaru.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU. Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Displejā tiks parādītas iepriekš iestatītās vērtības.



A gatavošanas sistēma

C automātiskās programmas rādījums / programmas ilgums

D strauja iepriekšēja uzsildīšana

E atlasītais daudzums

| Rādījums | Programmas nosaukums | Aprīkojums | Līmenis | Pirmsildīšana | Pagriešana |
|----------|------------------------------------------------|---------------------------------|---------|---------------|------------|
| Pr01 | sviesta cepumi | seklā cepamplāts | 3 | jā | nē |
| Pr02 | kēksiņi | seklā cepamplāts | 3 | jā | nē |
| Pr03 | Biskvītkūka | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 2 | jā | nē |
| Pr04 | nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi | seklā cepamplāts | 2 | jā | nē |
| Pr05 | kārtainās mīklas izstrādājumi | seklā cepamplāts | 2 | jā | nē |
| Pr06 | ābolu pīrāgs | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr07 | Ābolu strūdele | seklā cepamplāts | 2 | nē | nē |
| Pr08 | Šokolādes sufiē | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 3 | jā | nē |
| Pr09 | raudzēšana un sadalīšana | seklā cepamplāts | 2 | nē | nē |
| Pr10 | maize | seklā cepamplāts | 2 | jā | nē |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Rādījums | Programmas nosaukums | Aprīkojums | Līmenis | Pirmslošana | Pagriešana |
|----------|-----------------------------------|---------------------------------|---------|-------------|------------------------------|
| Pr11 | Cūkgaļas cepetis | neliels cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr12 | Cepta liellopa gaļa | neliels cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr13 | Putna gaļa - vesels putns | režģis ar pilienu paplāti | 2 | nē | pēc 2/3 no gatavošanas laika |
| Pr14 | Putna gaļa - mazāki gabali | režģis ar pilienu paplāti | 3 | nē | pēc 2/3 no gatavošanas laika |
| Pr15 | gaļas klaipts | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr16 | Cepeškrāsni cepts liellopa steiks | režģis ar pilienu paplāti | 4 | nē | pēc 2/3 no gatavošanas laika |
| Pr17 | Gaļa - lēnā gatavošana | neliels cepamtrauks uz režģa | 2 | jā | nē |
| Pr18 | Cepta/grilēta zivs | režģis ar pilienu paplāti | 4 | nē | pēc 2/3 no gatavošanas laika |
| Pr19 | cepti kartupeļi - daiviņas | universālā dziļā cepešpanna | 3 | nē | nē |
| Pr20 | Dārzeņu suflē | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr21 | lazanja | cepešpanna/cepamtrauks uz režģa | 2 | nē | nē |
| Pr22 | pica | seklā cepamplāts | 1 | jā | nē |

INFORMĀCIJA

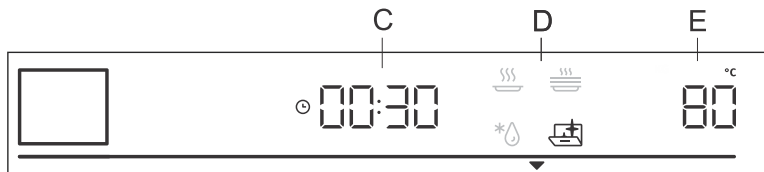
Dažās automatiskajās programmās iespējams izmantot ēdiena virspuses apgrauzdēšanas (gratēna) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").



extra bake

PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE (extra bake)

Pieskarieties taustiņam **extra bake**, lai displejā tiktu parādītas papildu funkcijas ar to attiecīgajām iepriekš iestatītajām vērtībām.



C gatavošanas ilgums

D programma

E iepriekš iestatītā temperatūra

Pagrieziet POGU un izvēlieties programmu. Būs redzamas iepriekš iestatītās vērtības: Dažām programmām iespējams iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku.



INFORMĀCIJA

Lai pārļūkotu programmas, pagrieziet POGU. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Pirolīze

Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kurā tauku paliekas un citi neīrūmi sadeg, pārvēršoties pelnos.



Atlaidināšana

Izmantojiet šo funkciju lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgroza, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaluši kopā.



Uzsildīšana

Šo funkciju izmanto, lai saglabātu siltu ēdienu, kas jau ir bijis pagatavots. Iespējams iestatīt temperatūru un uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.



Šķīvju sildīšana

Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, krūzes) un tādējādi ēdiens tajos ilgāk saglabātos silts. Iespējams iestatīt temperatūru un uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.

Taustiņu bloķēšana

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, piespiediet un turiet piespiestu (5 sekundes) apgaismojuma taustiņu . Displejā tiks parādīts apzīmējums **Loc**. Vēlreiz piespiežot apgaismojuma taustiņu, bērnu drošības funkcija tiks izslēgta.

- Ja bērnu drošības funkcija tiek ieslēgta, neiesaistot taimera funkciju (tiek parādīts tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies.
- Ja bērnu drošības funkcija tiek ieslēgta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams izmainīt iestatījumus.
- Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, nav iespējams izmainīt gatavošanas vai cepšanas sistēmas (režimus). Gatavošanu/cepšanu/apcepšanu iespējams tikai apturēt vai izslēgt.
- Bērnu drošības funkcija būs ieslēgta arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu režīmu, vispirms vajadzēs izslēgt bērnu drošības funkciju.

Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Sāciet gatavošanu, piespiežot taustiņu **start | stop**.

Līdz brīdim, kamēr pirmo reizi tiks sasniegta iestatītā temperatūra, displejā pārmaiņus tiks rādīta esošā un iestatītā temperatūra. Vispirms mirgo temperatūras simbols. Kad temperatūra sasniegta, tas izdziest.

INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, uz displeja parādīsies ēdiena gatavošanas ilgums. Cepeškrāsnij sasniedzot atlasīto temperatūru, atskanēs īss skaņas signāls.

*** GRATIN ***

Virskārtas papildu apgrauzdēšana

Šo funkciju drīkst aktivizēt tikai 10 minūtes pēc gatavošanas procesa sākšanas (displejā parādīsies simbols *** GRATIN ***).

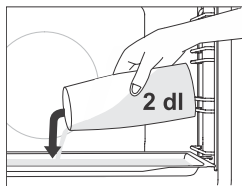
Lai atvērtu iestatījumus, piespiediet GROZĀMPOGU. Grieziet GROZĀMPOGU līdz apzīmējumam *** GRATIN *** un apstipriniet savu atlasi. Grieziet GROZĀMPOGU vēlreiz un atlasiet pilnībā izgaismoto apzīmējumu. Apstipriniet savu atlasi. Tagad funkcija ir aktivizēta. Displejā parādīsies 10 minūšu gatavošanas ilgums (10:00).

Lai mainītu ilgumu, divas reizes piespiediet GROZĀMPOGU un grieziet to, lai pielāgotu ilgumu (maks. 30 min). Apstipriniet savu atlasi.

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.

INFORMĀCIJA

Funkciju iespējams arī izslēgt, kamēr tā darbojas. Pagrieziet POGU līdz iestatījumam *** GRATIN ***. Izvēlieties tumšināto zīmi un apstipriniet to, piespiežot POGU.



Cepšana ar papildu tvaiku

Izmantojot sistēmas **ar papildu tvaika pieplūdi**, ievietojiet vēl neiesilušās cepeškrāsns pirmajā vadotņu līmenī lēzenu cepampļāti. Ielejiet cepampļāti 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 pārtrauktu darbu, pieskarieties taustiņam **sākt | pārtraukt**. Displejā parādās **Beigas**, un tiek raidīts akustisks signāls. Pēc trim minūtēm displejā būs redzams pulkstenis.



INFORMĀCIJA

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

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

Vispārējo iestatījumu izvēle

Piespiediet taustiņu **extra bake** un turiet to piespiestu. Displejā dažas sekundes tiks parādīts apzīmējums **SEtt**. Pēc tam tiks parādīta vispārējā iestatījumu izvēlne.

INFORMĀCIJA

Lai pārskatītu iestatījumus, pagrieziet POGU. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU vai taustiņu **start | stop**.



Pulksteņa displejs

Pagrieziet POGU, lai iestatītu pulksteni. Displejā tiks parādīts apzīmējums **CLoc**. Pēc apstiprināšanas iespējams izvēlēties starp 12 un 24 stundu pulksteņa displeju. Apstipriniet un pēc tam iestatiet pulksteņa/laika iestatījumu. Vispirms iestatiet minūtes. Apstipriniet un pēc tam iestatiet stundas un vēlreiz apstipriniet.



Skaņas signāla skaļums

Izvēlieties vienu no trim signāla skaļuma līmeņiem. Pagrieziet POGU, lai izvēlētos iestatījumu **VoL**. Apstipriniet iestatījumu un iestatiet skaļumu. Ir pieejami četri skaļuma līmeņi (nav stabiņu – IZSLĒGTS, viens, divi vai trīs stabiņi).



Displeja apgaismojums

Izvēlieties vienu no trim displeja apgaismojuma intensitātes līmeņiem. Pagrieziet POGU, lai atlasītu **brht** iestatījumu. Apstipriniet izvēli un izvēlieties mazāku vai lielāku spilgtumu. Ir pieejami trīs apgaismojuma līmeņi (viens, divi vai trīs stabiņi).



Displejs – nakts režīms

Šī funkcija automātiski samazinās displeja spilgtumu (pārslēgsies no augsta uz zemu apgaismojuma līmeni) nakts laikā (no 20:00 līdz 6:00). Izvēlieties iestatījumu **nGht**. Pagrieziet POGU, lai ieslēgtu On vai OFF.



Gaidstāve

Šī funkcija ieslēdz vai izslēdz pulksteņa displeju. Izvēlieties iestatījumu **hidE**. Pagrieziet POGU, lai ieslēgtu On vai OFF.



Automātiska iepriekšēja uzsildīšana

Šī funkcija ļauj automātiski pievienot straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju tām cepšanas sistēmām, kuras to pieļauj.

Pagrieziet POGU, lai atlasītu **Auto** iestatījumu. Izvēlieties On vai OFF.




Siltuma saglabāšana

Siltuma saglabāšanas funkcija ļauj cepeškrāsnī saglabāt ēdienu siltu, neieslēdzot vai neizslēdzot cepeškrāsni.

Pagrieziet POGU, lai atlasītu **SAbb**. Izvēlieties On vai OFF.

Iestatiet ilgumu (no 24 līdz 72 stundām) un temperatūru. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

Ja vēlaties, lai cepeškrāsns apgaismojums ir ieslēgts visu laiku, ieslēdziet to, pieskaroties  simbolam.

Lai sāktu atpakaļskaitīšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Displejā tiks parādīts apzīmējums **SAbb**.

Tiks izslēgtas visas skaņas un darbības, izņemot tās, kas saistītas ar taustiņu **on | off**

INFORMĀCIJA

Ja automātiskās tīrīšanas laikā rodas elektroapgādes traucējumi, tiek ieslēgts siltuma saglabāšanas režīms, un cepeškrāsns atgriezīsies sākuma stāvoklī.



Rūpnīcas iestatījumi

Šī funkcija ļauj iekārtai atiestatīt rūpnīcas iestatījumus. Displejā tiks parādīts **FAct**. Pagrieziet POGU, lai atlasītu rES. Lai apstiprinātu, turiet piespiestu **start | stop** līdz pat animācijas beigām.



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, cepampļātis 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 cepampļātis 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 cepampļāts un atvieglo ēdiena izņemšanu no cepampļāts.
- 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 |  | 200-220 | 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 cepampļātīm | | | | |
| 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 | 3 |  | 200-220 | 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 |  | 160-180 | 40-50 |





























Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|-----------|---------|
| 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 | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| maize formā, 2 līmeņi | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| plakanmaize (fokača) | 2 | | 270 | 15-25 |
| svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas) | 3 | + cepešpanna ar ūdeni | 180-200 | 20-30 |
| svaigas maizītes (Semmel/apalās 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 * | 4-10 |
| 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 | 10-25 |
| 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 |






Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens | | | °C | min |
|----------------------------------------------------------|---|--|-----------|---------|
| 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 pakaļējās daļas mikstums, 1,5 kg | 3 | | 200-220 | 100-220 |
| cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 90-120 |
| 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 | 70-90 |
| mājputna krūtiņa | 2 | | 170-180 | 45-60 |
| vistas stilbiņi | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| vistas spārniņi | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| 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 |
| DĀRZENĪ | | | | |

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 | / |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| šķīvju sildīšana | 2 |  | 75 | 15 |

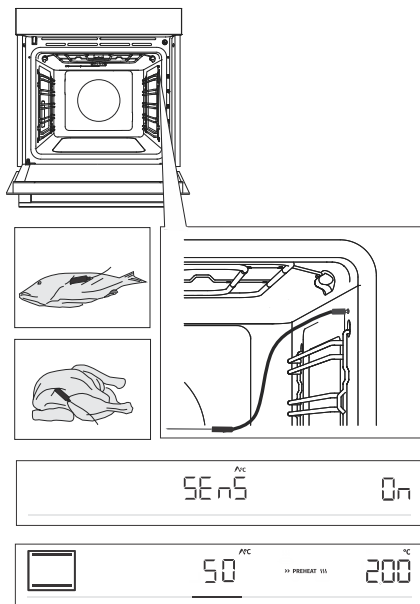
Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (^CEPŠANASSENSORS)

(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 kontaktligzdā, kas atrodas cepeškrāsns iekšienes priekšpusē, labajā augšējā stūrī. Displejā tiks parādīts uzraksts **SEnS**. Lai ieslēgtu funkciju, pagrieziet POGU pozīcijā On. Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet darbību. Atlasiet displeja blokā OFF.

IEVĒROJIET Lai atvērtu izvēlni **SEnS**, apturiet pašreizējo gatavošanas procesu un pievienojiet taustu kontaktdakši kontaktligzdai, esošās cepeškrāsns funkcijas tiek dzēstas.

3 Atlasiet vajadzīgo sistēmu un gatavošanas temperatūru (temperatūras diapazonā līdz 210°C) Displejā parādīsies zondes darbības simbols un iepriekšēji iestatītā temperatūras vērtība, ko var mainīt, griežot GROZĀMPOGU. Nosakiet vajadzīgo galīgo pārtikas produkta iekšējo temperatūru (starp 30 un 99°C).

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

4 Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam **start | stop**.

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 iestatītā un esošā ēdiena vidusdaļas temperatūra. Gatavošanas laikā iespējams izmainīt gatavošanas temperatūru vai ēdiena vidusdaļas mērķa temperatūru.

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.

Ja displejā tiek parādīts SEnS, lai gan temperatūras tausts nav pievienots, iztīriet kontaktligzdu. Mēģiniet vairākas reizes pēc kārtas pievienot un atvienot temperatūras 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 pakalējās daļas mikstuma 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 pakalējās daļas mikstums | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| CŪKGAĻA | | | | | |
| kakla cepetis | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| cūkas muguras fileja | / | / | / | 60-69 | / |
| gaļas klaips | / | / | / | / | 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 sūkļus 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 iekšpuses 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 h 15 min |
| 3 | Intensīva tīrīšana | Grūti iztīrāmiem un noturīgiem (vecākiem) netīrumiem | 2 h 30 min |


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

Sagatavošanās pirolītiskajai tīrīšanai

Pamatojoties 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 tad, ja 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. Pieskarieties taustiņam **extra bake**, lai displejā tiktu parādītas papildu funkcijas. Pagrieziet POGU tādējādi, lai ir iegaismos simbolus  un **P**, un apstipriniet izvēli. Displejā tiks parādīti trīs tīrīšanas intensitātes līmeņi. Pagrieziet POGU, lai atlasītu tīrīšanas intensitātes līmeni. Jo netīrumi grūtāk iztīrāmi, jo augstāks līmenis jāizvēlas. Rūpnīcas iestatījumā ir atlasīts vidējais līmenis.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU. Piespiediet taustiņu **start | stop**. Tiek uzsākta laika atpakaļskaitīšana.



2. Pēc noteikta laika posma cepeškrāsns durtiņas jūsu drošības labad tiks automātiski bloķētas. Tā kā ir iesaistīta bloķēšanas funkcija, displejā tiks parādīts apzīmējums **Loc**.



3. Kad programma pabeigta, displejā tiks parādīts uzraksts **End**.

- 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 atdzīst)! 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 atdzīst, un notīriet to ar karstu ziepjūdeni un mitru drānu.



BRĪDINĀJUMS!

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



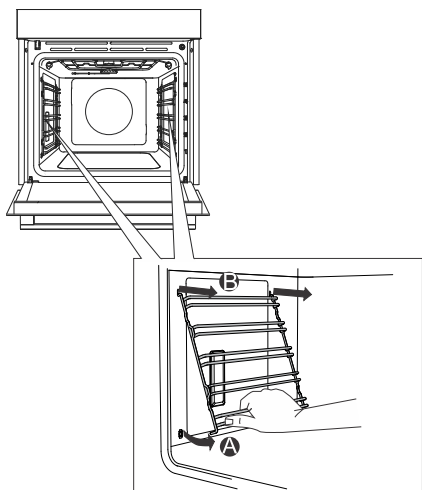
INFORMĀCIJA

Lai tīrīšana būtu kvalitatīvāka, iesakām tīrīt cepeškrāsni 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 iekšpusē 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 apakšpusēs un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpusē centra pusi.

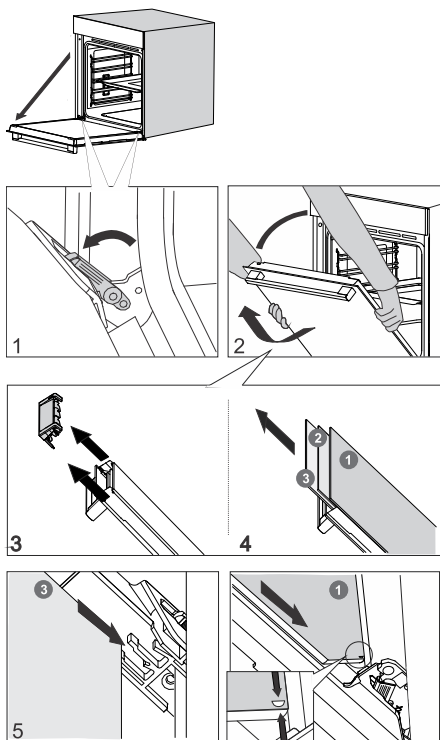
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durtiņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



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 ierobejumi 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.

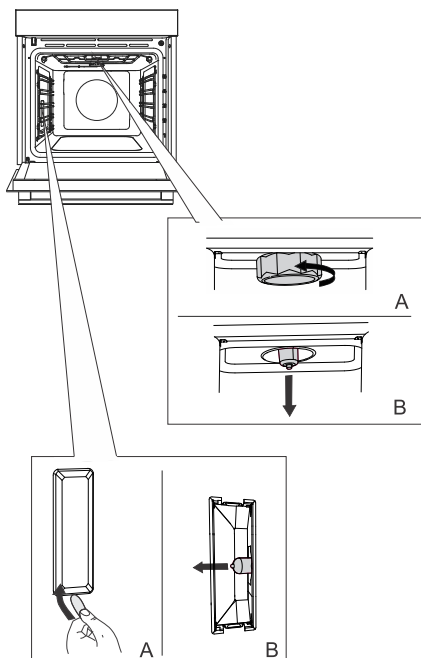
BRĪDINĀJUMS!

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 daži padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

| Problēma/kļūda | Iemesls |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs. | Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi. |
| Cepeškrāsns apgaisojums nedarbojas. | Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaiņa". |
| 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. |
| kad temperatūras zonde nebūs pievienota, displejā tiks rādīts SEnS. | Iztīriet kontaktligzdu. Mēģiniet pievienot un atvienot temperatūras zondi vairākas reizes pēc kārtas. |

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.


* Pirmsuzkarsējiet ierīci līdz vēlamajai temperatūrai. Nelietojiet ātras pirmsuzkarsēšanas režīmu.

** Veiciet ierīces pirmsuzkarsēšanu 10 minūtes. Nelietojiet ātras pirmsuzkarsēšanas 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 | | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------|--|---|-----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs) | stiepļu režģis + sekla cepamplāte kā pilnienu uztvērējs | | 5 | 230 | 25-40 *** |  |

gorenje



843509-a14

CE