

LV

**DETALIZĒTI  
NORĀDĪJUMI  
PAR ELEKTRISKĀS  
PIROLĪTISKĀS  
CEPEŠKRĀSNS  
LIETOŠANU**

**gorenje**  
BY  
**S+ARCK®**

## Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

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

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

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

[www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com)



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

# SATURS

	IEVADS
<b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b>	
7 Pirms cepeškrāsns pievienošanas:	
.....	
<b>8 ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀNS</b>	
11 Tehniskie parametri	
12 Vadības bloks	
<b>14 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA</b>	IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI
<b>15 IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA</b>	
15 Pulksteņa iestatīšana	
<b>16 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)</b>	GATAVOŠANAS DARBĪBAS
16 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE	
18 2. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE	
19 3. Darbība: TAIMERA FUNKCIJAS	
21 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE	
23 5. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA	
23 6. Darbība: CEPEŠKRĀNS IZSLĒGŠANA	
.....	
<b>24 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS</b>	
<b>41 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b>	APKOPE UN TĪRĪŠANA
42 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana	
43 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana - pirolīze	
45 Stieplu vadotņu izņemšana un tīrīšana	
46 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana	
49 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana	
50 Spuldzes nomaiņa	
<b>51 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b>	TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS
.....	
<b>52 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES</b>	

# **SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU**

---



## **RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZINĀM.**

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

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

**BRĪDINĀJUMS:** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

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

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanaišajā cepeškrāsnī.

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

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

#### **Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam.**

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

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

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

Neizklājiet cepeškrāsns sienīņas ar alumīnija foliju un nelieciļi cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdienu gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

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

Pārmēriņa slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciļi smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtājām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nestāviet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

Dažādo vienas dizaina sērijas ierīču vai komponentu iespējamās krāsu toņu atšķirības var rasties visādu faktoru dēļ, piemēram, atšķirīgi skata leņķi, no kuriem uz ierīcēm skatās, atšķirīgi krāsotī foni, materiāli un telpas apgaismojums.

## Drošs cepeškrāsns lietojums pirolītiskās tīrišanas laikā

Pirms automātiskās tīrišanas iedarbināšanas no cepeškrāsns jāizņem visi piederumi: režģis, grozāmā iesma komplekts, visas cepamplātis, gaļas zonde, stiepļu un teleskopiskās vadotnes un trauki, kas nav cepeškrāsns piederumu sastāvdaļa.

Pirms tīrišanas procesa no cepeškrāsns dobuma jāiztīra visi pārtikas pārpalikumi un jāizvāc visas izņemamās detaļas.

Automātiskā tīrišanas procesa laikā cepeškrāsns ārpuse ļoti sakarst. Apdegumu risks! Turiet bērnus atstatu no cepeškrāsns.

Pirms automātiskā tīrišanas procesa iedarbināšanas rūpīgi izlasiet un ievērojet nodalā „Tīrišana un apkope” sniegtos norādījumus; šajā nodalā ir aprakstīts drošs šīs funkcijas lietojums.

Nelieciņi tieši uz cepeškrāsns dobuma pamatnes.

Automātiskā pirolītiskā tīrišanas procesa laikā pārtikas produktu daļīnas, tauki un cepešu sula var uzliesmot.

Ugunsgrēka risks! Katru reizi pirms automātiskā tīrišanas procesa iztīriet no cepeškrāsns lielākas ēdienu paliekas un citus netīrumus.

Nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas, kamēr notiek automātiskais pirolītiskais tīrišanas process.

Nodrošiniet, lai durtiņu bloķētāja atvērumā neiekļūtu nekādi netīrumi, kas varētu kavēt cepeškrāsns durtiņu automātisko bloķēšanu automātiskās tīrišanas procedūras laikā.

Ja pirolītiskā tīrišanas procesa laikā notiek traucējumi elektroapgādā, programma pēc divām minūtēm tiek pārtraukta, un cepeškrāsns durtiņas paliek bloķētas. Durtiņas tiks atbloķētas aptuveni 30 minūtes pēc elektroapgādes atjaunošanās, neatkarīgi no tā, vai pa šo laiku ierīce ir atdzisusi.

Automātiskā tīrišanas procesa laikā neskariet nevienu ierīces metālu daļu!

Pirolītiskā tīrišana tiek veikta ļoti augstā temperatūrā, kas var izraisīt izgarojumu un dūmu izdalīšanos no ēdienu atliekām. Iesakām pirolītiskās tīrišanas procesa laikā virtuvē nodrošināt pilnīgu ventilāciju. Mazi dzīvnieki un mājdzīvnieki ir ļoti jutīgi pret izgarojumiem, kas izdalās cepeškrāsns pirolītiskās tīrišanas laikā. Iesakām nepieļaut viņu uzturēšanos virtuvē pirolītiskās tīrišanas laikā un pēc tīrišanas procesa rūpīgi izvēdināt virtuvi.

Automātiskās tīrīšanas rezultātā cepeškrāsns dobums un cepeškrāsns aprīkojums, kas tīrīts šādā veidā, var mainīt krāsu un zaudēt nedaudz spīduma.



Uzmanību – karsta virsma  
pirolītiskās tīrīšanas laikā!

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

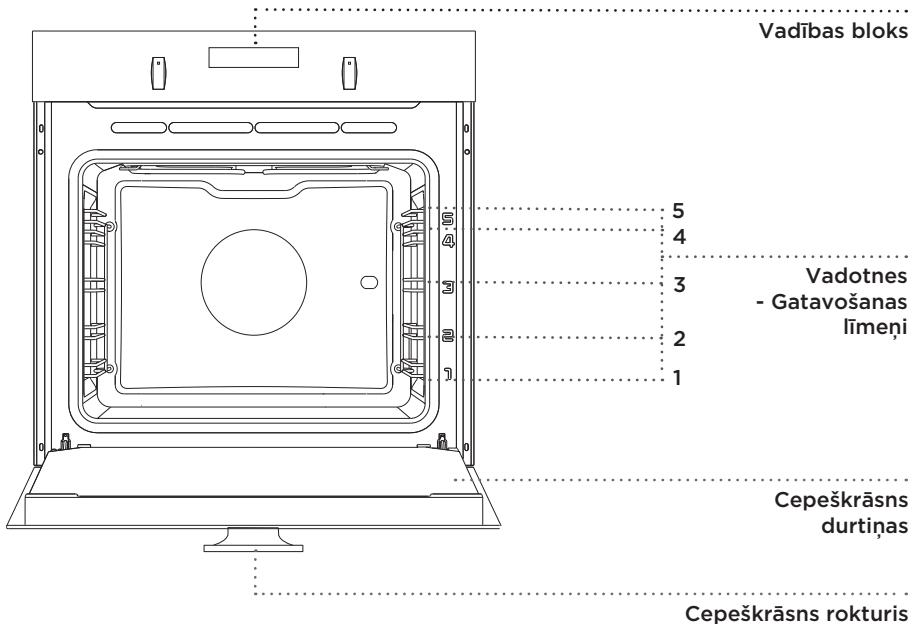


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

# ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀSNS

(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO  
MODEĻA)

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



## **STIEPLU VADOTNES**

Stieplu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu 5 līmenos (lūdzu, ievērojet, ka līmeni/vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

4. un 5. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

## **TELESKOPIŠKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES**

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

Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

## **CEPEŠKRĀSNS DURTINU SLĒDZIS**

Slēdzi deaktivē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtinās tiek atvērtas. Kad durtinās tiek aizvērtas, slēdzi atkal ieslēdz sildītājus.

## **DZESĒŠANAS VENTILATORS**

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

## **DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA**

Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators ūsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsns atdzesētu. (Paildzināta dzesēšanas ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras cepeškrāsns centrā.)

## **CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI**



Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes).

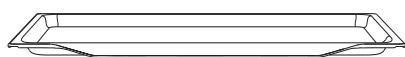


**STIKLA CEPAMO TRAUKE** lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

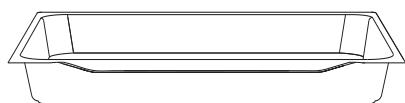


**REŽĢI** lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

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



**SEKLO CEPAMO PLĀTI** lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.

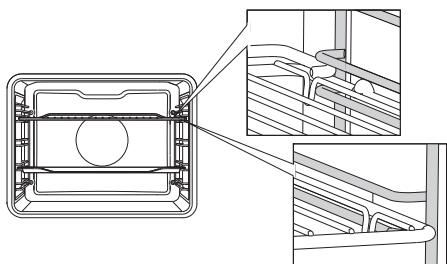


**DZIĻO CEPAMO PLĀTI** lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

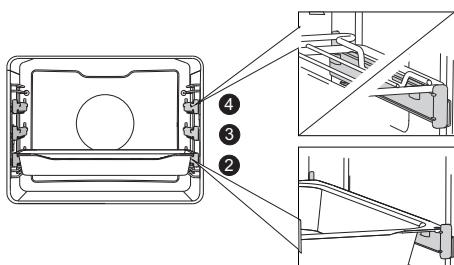
Gatavošanas laikā nekad nelieci dzīlo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dzīļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



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



Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.



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



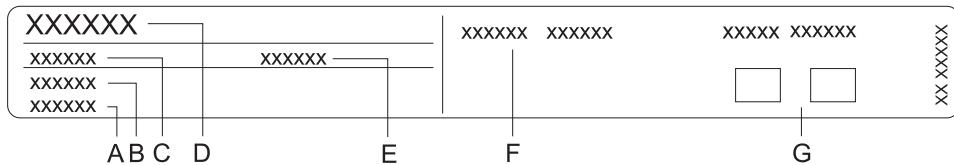
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



Ierīcei un dažām no pieklūstamajām detalām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cīmdu.

# TEHNISKIE PARAMETRI

## (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

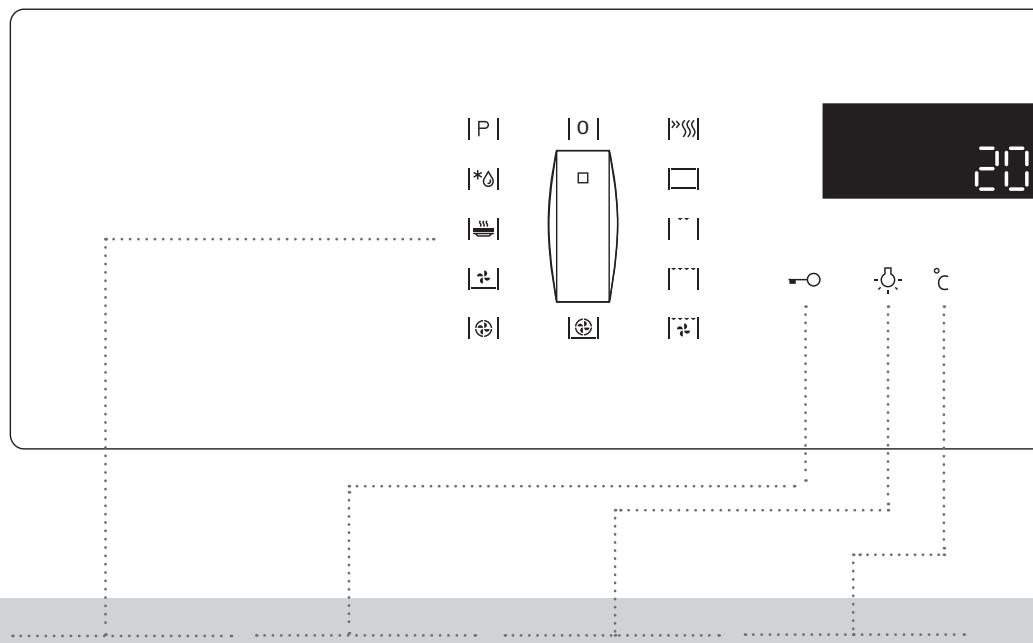


- A** Sērijas numurs
- B** Kods
- C** Modelis
- D** Tips
- E** Preču zīme
- F** Tehniskā informācija
- G** Atbilstības indikācijas / simboli

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

# VADĪBAS BLOKS

## (ATKARĪBĀ NO MODELA)

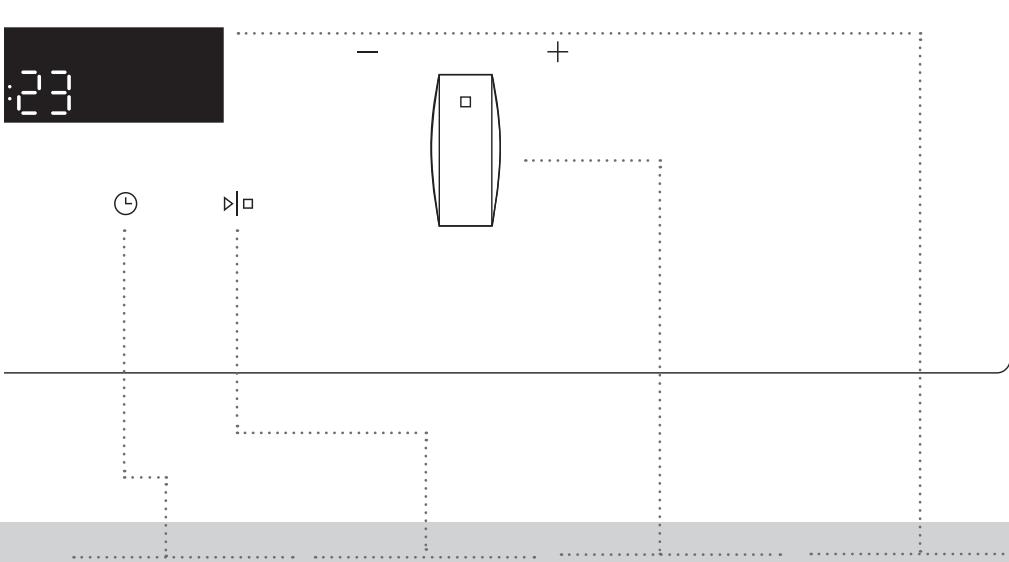


## **1 SISTĒMU BĒRNU SELEKTORPOGA**

## **2 DROŠĪBAS TAUSTINĀS**

**3** KRĀS NS IZSL.  
TAUSTINŠ

# 4 TEMPERATURAS



## 5 TAIMERA TAUSTIŅŠ

Gatavošanas ilgums

Gatavošanas beigas

Trauksme

Pulkstenis

## 6 PALAIŠANAS/ APTURĒŠANAS TAUSTIŅŠ

Ar šo taustiņu  
palaiž vai aptur  
programmas  
darbību.

## 7 IESTATĪJUMU POGA (-/+)

Ar šo pogu  
iestata ilgumu un  
temperatūru.

## 8 GATAVOŠANAS INFORMĀCIJAS UN PULKSTENA DISPLEJS

### IEVĒROJIET:

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

# **PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA**

---

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

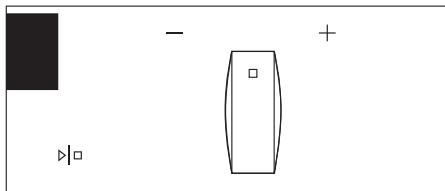
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

Pirms cepeškrāsns lietošanas pirmo reizi, aptuveni vienu stundu sildiet to ar augšējo un apakšējo sildītāju sistēmu 200 °C temperatūrā. Būs jūtama raksturīgā jaunai ierīcei raksturīga smarža. Nodrošiniet telpā labu ventilāciju!

# IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA

## PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

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



**1** Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un vispirms iestatiet minūtes, tad kursors pārieties uz stundām. Pēc trim sekundēm iestatījumi tiks saglabāti.

Pogas spējāka pagriešana pa labi vai pa kreisi iestatījumus mainīs ātrāk.



**2** Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./APTUR. taustīju. Nākamo trīs sekunžu laikā nepiespiežot nevienu taustīju, iestatījums tiks saglabāts automātiski.

Krāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

## PULKSTENA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija. Piespiediet taustīju , lai iestatītu pašreizējo laiku. Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./APTUR. taustīju.

# GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)

## 1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

P	O	»	P	O	»	Grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi), lai izvēlētos O GATAVOŠANAS SISTĒMU (skatīt programmu tabulu).
*Ø	□	*Ø	□	eco	*	
!	..	!	..	!	..	
!	..	!	..	!	..	lestatiņumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.
⊕	⊕	⊕	⊕	⊕	⊕	

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
»	<b>STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA</b> Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krāsns līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.	160
□	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
..	<b>GRILS</b> Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīju grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240
..	<b>LIELAIS GRILS</b> Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns giestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desīju grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240
..	<b>GRILS AR VENTILATORU</b> Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170
○	<b>KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmenos vienlaicīgi.	200

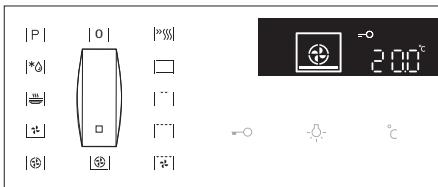
SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
	<b>KARSTAIS GAISS</b> Darbosies apjaus sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaīsa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi.	180
	<b>APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS</b> To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā..	180
	<b>ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS</b> Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvju, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.	60
	<b>ECO GATAVOŠANA <sup>1)</sup></b> Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporabija se za pečenje mesa in peciva.	180
	<b>ATLAIDINĀŠANA</b> Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-
	<b>PIROLĪZE</b> Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses automātisku tūrišanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadedzina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.	-

<sup>1)</sup> To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1. Šajā režīmā īpašā ierīces darbības algoritma un atlikušā siltuma izmantošanas dēļ faktiskā temperatūra cepeškrāsnī netiek rādīta displejā.

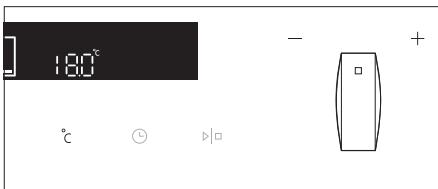
Katrā gatavošanas sistēmā ir pamata jeb noklusējuma iestatījumi, kurus var pielāgot.

Lai mainītu iestatījumu, piespiediet attiecīgo taustiņu (pirms PALAIŠ./APTUR. taustiņa piespiešanas). Dažās programmās atsevišķi iestatījumi nav pieejami; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

## 2. DARĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



**1** Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU.  
Izvēlētā ikona parādīsies displejā,  
un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS  
TEMPERATŪRAS vērtība.



**2** Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU.  
Izvēlētā ikona parādīsies displejā,  
un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS  
TEMPERATŪRAS vērtība.

Dažās sistēmās maksimālā temperatūra ir ierobežota.

Kad ierīce tiek ieslēgta ar PALAIŠANAS taustiņu, displejā mirgo simbols °C, līdz tiek sasniegta vajadzīgā vērtība.

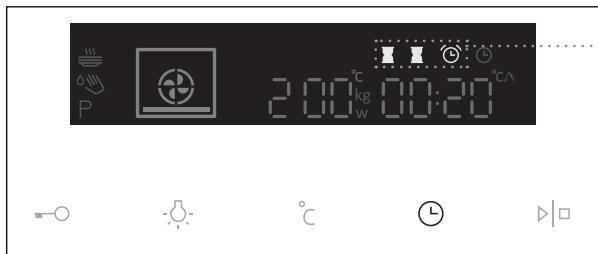
### 3. DARĪBA: TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU, tad iestatiet temperatūru.

Vairākas reizes pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos simbolu.

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

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustiņu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkciju displejs



#### Gatavošanas ilguma iestatīšana

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



#### Aizkavētas palaišanas iestatīšana

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

Piemērs:

Pašreizējais laiks: pusdienlaiks Gatavošanas ilgums: 2 stundas  
Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

Vispirms iestatiet gatavošanas ilgumu, t. i., 2 stundas. Displejā tiek automātiski parādīta pašreizējā laika un gatavošanas laika summa (2 pēcpusdienā). Vēlreiz pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos GATAVOŠANAS ILGUMA simbolu, un iestatiet laiku, kad vēlaties, lai gatavošana tiktu pabeigta (6 pēcpusdienā).

Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu. Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Mikrovīļu krāsns ieslēdzas automātiski (4 pēcpusdienā) un pārtrauc darbību izvēlētajā laikā (6 pēcpusdienā).



## Minūšu atgādnes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no krāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

Pēdējās minūtes laikā minūšu atgādne tiek rādīta sekundēs.

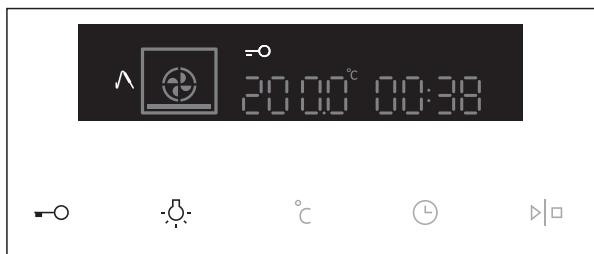


Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, krāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustījam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0".

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

## 4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējet/deaktivējet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.



Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

### -○ BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Aktivējet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Displejā parādīsies "atslēgas" ikona. Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam. Ikona displejā vairs nebūs redzama.

Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies.

Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, krāsns darbosies kā parasti, taču nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt gatavošanas sistēmu vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot selektorpogu uz "0".

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



### CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durtiņas vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta.

Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs.

Apgaismojumu mikrovilju krāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustiņu.

## **5sek °C AKUSTISKAIS SIGNĀLS**

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

Pies piediet TEMPERATŪRAS taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabīni.

Grieziet IESTATĪŠANAS POGU

(+/-), lai izvēlētos vienu no trim skājuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabīni). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā parādīsies dienas laika rādījums.

**5sek** 

## **DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA**

Gatavošanas sistēmu selektor pogai jābūt pozīcijā "0". Pies piediet APGAISMOJUMA taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu.

Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabīni. Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (+/-), lai regulētu displeja reostatu (captum šotāju) (viens, divi vai trīs stabīni). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

## **GAIDĪŠANAS REŽĪMS**

Ja displejs netiek lietots, tā apgaismojumu pēc 10 minūtēm var izslēgt automātiski.

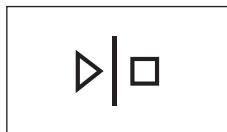
Lai izslēgtu displeju, pies piediet ATSLĒGAS + TAIMERA taustiņus. Ja taimera funkcija ir bijusi aktivēta, displejā parādīsies "IZSLĒGTA" stāvokļa un TAIMERA ikonas, norādot uz aktivēto funkciju.



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

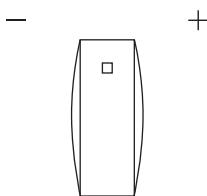
## 5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustīju un kādu brīdi turot to piespiestu.



## 6. DARBĪBA: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".



 Pēc gatavošanas procesa beigām un tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, temperatūras krišanās tiek rādīta līdz 50°C.

Arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Pēc vienas bezdarba minūtes ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

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

# SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

---

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

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

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

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Gatavojojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

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

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

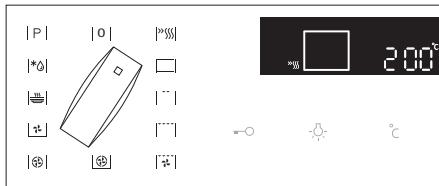
 **Zvaigznīte (\*) tabulā nozīmē to, ka cepeškrāsns ir iepriekšēji jāuzsilda ar izvēlēto sistēmu.**

## GATAVOŠANAS SISTĒMAS STRAUJA

### IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA



Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarētu krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

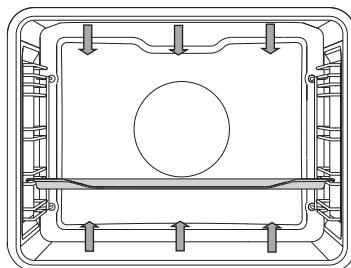


Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTOROGU uz strauju iepriekšēju uzsildīšanu.

Displejā būs redzama IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība. Šo temperatūras iestatījumu var koriģēt.

 Pēc ieslēgšanas cepeškrāsns sāks uzsilt. Displejā mirgos simbols °C. Sasnidzot iestatīto temperatūru, iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, un atskanēs akustisks signāls. Akustisko signālu var pārtraukt, piespiežot jebkuru taustīju; pēc vienas minūtes tas beigs skanēt automātiski.

# AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī.

## Gaļas cepšana:

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

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

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums
<b>GAĻA</b>				
Cūkgaļas cepetis	1500	2	190-200	120-130
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	190-200	120-140
Cūkgaļas rulete	1500	2	190-200	120-140
Gaļas klaips	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	190-210	120-140
Rostbifs, labi izcepts	1000	2	200-210	40-60
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	190-200	100-120
Truša fileja	1500	2	190-200	100-120
Brieža ciska	1500	2	190-200	100-120
<b>ZIVIS</b>				
Apcepta sutināta zivs	1000	2	210	50-60

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksnēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.

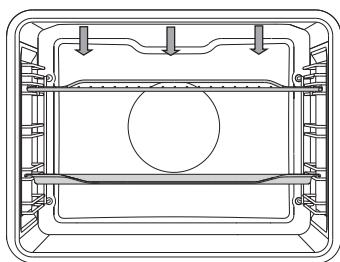
Produkti	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Dārzerētu suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Ruletes*	2	200-220	30-40
Maize*	2	180-190	50-60
Baltmaize*	3	180-190	45-55
Griķu maize*	3	180-190	45-55
Pilngraudu maize*	3	180-190	45-55
Rudzu maize*	3	180-190	45-55
Plēkšņu kviešu maize*	3	180-190	45-55
Valriegstu kūka	2	180	55-60
Biskvītkūka*	3	160-170	25-30
Biezpiena plātsmaize	2	170-180	65-75
Kēksiņi	3	170-180	25-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	3	200-210	25-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu*	3	185-195	25-40
Augļu kūka	3	160-170	40-50
Bezē cepumi	3	120	90
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-35

<b>Padoms</b>	<b>Darbība</b>
<b>Vai kūka ir izcepusies?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu. Ja, izvelkot ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielipis, kūka ir gatava.</li> </ul>
<b>Vai kūka nosēdās?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet recepti.</li> <li>Nākamajā reizē lietojiet mazāk šķidruma.</li> <li>Pievērsiet uzmanību maisīšanas ilgumam, ja lietojat maza izmēra mikseri, blenderi vai tml.</li> </ul>
<b>Vai kūkas pamatne nav pietiekami brūna?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lietojiet tumšas krāsas cepamo loksni vai plāti.</li> <li>Ievietojet cepamo loksni vai plāti vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām ieslēdziet apakšējo sildītāju.</li> </ul>
<b>Kūka ar valgu pildījumu nav pietiekami izcepusies?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paaugstiniet temperatūru un paildažiniet cepšanas laiku.</li> </ul>



**Nelieciet dzīlo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**

# LIELAIS GRILS, GRILS



4

2

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

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

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepielautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē.

Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu.

Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsns, notīriet piederumus un rīkus.

## Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>GĀLA</b>				
Bifšteks, pusjēls	180g/gabals	4	240	18-21
Cūkgaļas kakla fileja	180g/gabals	4	240	18-22
Karbonādes/kotlettes	180g/gabals	4	240	20-22
Grila desīņas	100g/gabals	4	240	11-14
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
Grauzdiņi	/	4	240	3-4
Vaļējas sviestmaizes	/	4	240	5-7

## Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>GĀLA</b>				
Bifšteks, pusjēls	180 g/gabals	4	240	14-16
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gabals	4	240	18-21
Cūkgaļas kakla fileja	180 g/gabals	4	240	19-23
Karbonādes/kotlettes	180 g/gabals	4	240	20-24
Tēla gaļas eskalops	180 g / šķēle	4	240	19-22
Grila desīņas	100 g/gabals	4	240	11-14
Gaļas pastēte (Leberkäse)	200 g/gabals	4	240	9-15
<b>ZIVIS</b>				
Laša steiki/filejas	600	3	240	19-22
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
6 baltmaizes šķēles	/	4	240	1.5-3
4 jauktu graudu šķēles	/	4	240	2-3
Valējas sviestmaizes	/	4	240	3.5-7

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

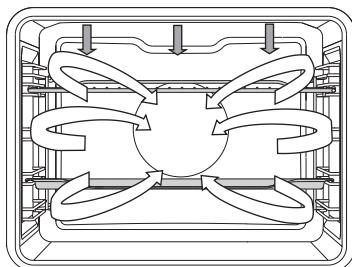
Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvielī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.

Lietojot grili (infrasarkano staru) sildītāju, cepeškrāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.



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

# GRILS AR VENTILATORU

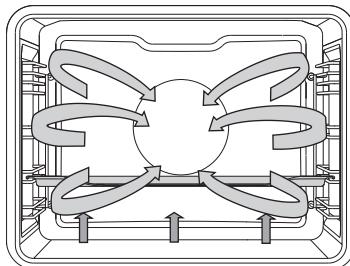


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzenu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>GAĻA</b>				
Pīle*	2000	2	150-170	80-100
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150-160	120-160
Cūkas stilbs	1000	2	150-160	120-140
Pusvista	600	2	180-190	25 (viena puse) 20 (otra puse)
Vista*	1500	2	210	60-65
<b>ZIVIS</b>				
Forele	200 g/gabals	2	170-180	45-50

# KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



2

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

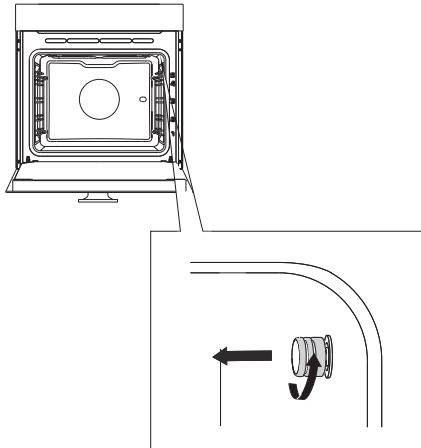
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

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

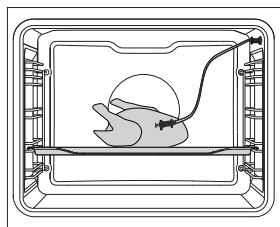
## Cepšana ar gaļas zondi (Cepšana ar gaļas zondi)



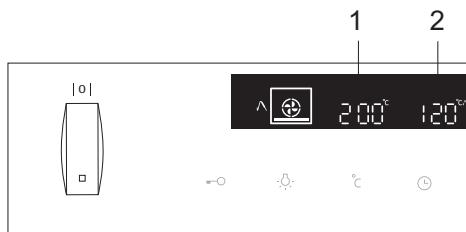
Šajā režīmā iestatiet pārtikas produkta centrā vēlamo temperatūru. Krāsns darbojas, līdz pārtikas produkta centrā ir sasniegta iestatītā temperatūra. Temperatūru centrā mēra ar temperatūras zondi.



**1** Noņemiet metāla vāciņu (ligzda ir krāsns priekšējā augšējā stūrī pie labās sienas).



**2** Iespraudiet gaļas zondes metāla spraudni ligzدā, savukārt zondi - gatavojamajā ēdienā. (Ja ir aktivēti kādi taimera iestatījumi, tie tiks atcelti.)



- 1 Cepēškrāsns temperatūra
- 2 Termozondes temperatūra

**3** Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU (karstais gaiss un apakšējais sildītājs). Displejā tiks parādīts simbols, iestatītā cepeškrāsns kameras temperatūra un iestatītā termozondes temperatūra. Piespiediet taustīju SĀKT.



Cepeškrāsns darbības laikā tiks parādīta tābrīža cepeškrāsns kameras temperatūra un tābrīža termozondes temperatūra. Darba laikā temperatūru var regulēt.

Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts.

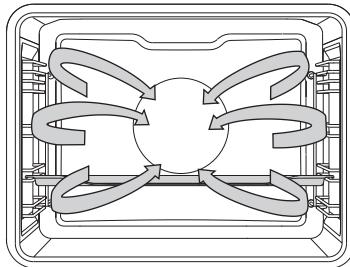
Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustīnam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas procesa atlieciet vietā gaļas zondes ligzdas aizsargvāciņu.



Lietojiet tikai savas cepeškrāsns modelim paredzētu zondi.  
Gatavošanas laikā zonde nekādā gadījumā nedrīkst skart sildītāju.  
Pēc gatavošanas procesa zonde būs ļoti karsta. Ievērojet  
piesardzību, lai nepieļautu apdegumu rašanos.

## KARSTAIS GAISS



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

### Gaļas cepšana:

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

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

Produkti	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>GAĻA</b>				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Cūkas pavēdere	1500	2	170-180	120-150
Vista, vesela	1200	2	180-190	60-80
Pīle	1700	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	170-180	50-60
Vistas krūtiņa	1000	2	180-190	70-85
Pildīta vista	1500	2	170-180	100-120

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrānsi iepriekš uzsildīt.

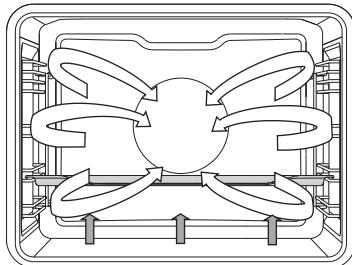
Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmenos (2. un 3.). Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

Produkti	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Kūka	2	150-160	45-60
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Plūmju kūka	2	150-160	30-40
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Pītā rauga mīklas maize (Challah)	2	160-170	35-50
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Pica*	2	190-210	25-45
Cepumi, smilšu mīkla*	3	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti*	3	150-160	15-28
Smalkmaizītes, rauga mīkla	3	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	3	170-180	20-30
Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu	3	180-190	25-45
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI - SALDĒTI</b>			
Ābolu un biezpiena strūdele	3	170-180	50-70
Biezpiena plātsmaize	3	160-170	65-85
Pica	3	170-180	20-30
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī*	3	170-180	20-35
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	3	170-180	20-35
Jogurts	3	40	240



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

# APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



2

To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzenu konservēšanā. Lietojiet otro vadotni no apakšas un – ieteicamāk – seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt ap ēdienu augšdaļu.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
<b>AUGLI</b>			
Zemenes	2	180	20-30
Augļi ar kauliņiem	2	180	25-40
Augļu biezenis	2	180	25-40
<b>DĀRZENI</b>			
Marinēti gurķīši	2	180	25-40
Pupas/burkāni	2	180	25-40

## KONSERVĒŠANA

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

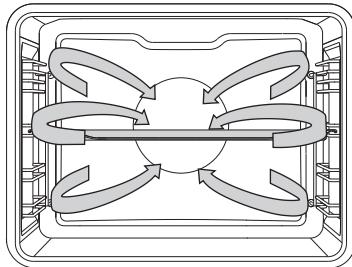
Ieļejet dzīļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 lītra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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

Produkti	Daudzums (l)	T = 170°C - 180°C, līdz burciņās parādās burbulīši / līdz šķidrums burciņās sāk virt	Temperatūra viršanas sākumā - kad parādās burbulīši	Ilgums, kādu burkas paliek cepeškrāsnī (min)
<b>AUGĻI</b>				
Zemenes	6×1 l	40-55	izslēgt	25
Augļi ar kauliņiem	6×1 l	40-55	izslēgt	30
Augļu biezenis	6×1 l	40-55	izslēgt	35
<b>DĀRZENI</b>				
Marinēti gurķiši	6×1 l	40-55	izslēgt	30
Pupas, burkāni	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

# ECO GATAVOŠANA

ECO



3

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

Produktu veids	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GĀLA</b>			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	3	190	140-160
Cūkgaļas cepetis, 2 kg	3	190	150-180
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	3	200	120-140
<b>ZIVIS</b>			
Vesela zivs, 200 g/gabals	3	190	40-50
Zīvs fileja, 100 g/gabals	3	200	25-35
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Spiestie cepumi*	3	170	20-25
Mazie glazūrkēksi	3	180	25-30
Biskvīta mīklas rulete	3	180	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	3	180	55-65
<b>DĀRZENI</b>			
Kartupeļu sacepums	3	180	40-50
Lazanja	3	190	40-50
<b>SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI</b>			
Frī kartupeļi, 1 kg	3	210	25-40
Vistas medaljonī, 0,7 kg	3	210	25-35
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	3	210	20-30

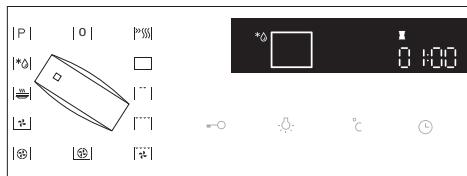


Nelieciet dzīļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

## ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

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



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTOROGU uz atlaidināšanu. Displejā būs redzams LAIKS. Šo laika iestatījumu var koriģēt. Piespiediet PALAIŠANAS taustīņu.

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

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

# APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

## Alumīnija apdare

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

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

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūklus.

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

## Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

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

## Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

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

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

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

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

# TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

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

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

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

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

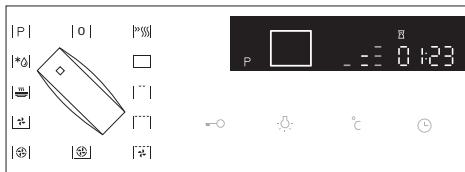
# AUTOMĀTISKA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA - PIROLĪZE

Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses un dzīļas un seklās cepešpannas automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadezina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.

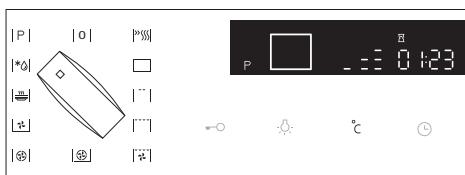
Pirolīzes procesa laikā ēdiens un tauki var aizdegties. Tādēļ pirms programmas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus netīrumus un ēdienu atliekas, kas ir redzami.



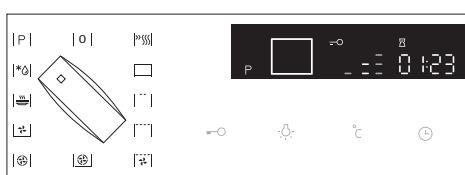
**Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes).**



- 1** Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz „P”.  
Displejā redzams tīrīšanas intensitātes līmenis un ilgums.



- 2** Izvēlieties vajadzīgo tīrīšanas intensitāti.  
Pieskarieties TEMPERATŪRAS taustījam un grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+).



- 3** Pēc noteikta perioda cepeškrāsns durtinās tiks automātiski bloķētas jūsu drošības labad. Displejā parādīsies atslēgas simbols.

Tīrīšanas procesa laikā no cepeškrāsns var izdalīties nepatīkama smaka. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izslaukiet to ar mitru drānu. Noslaukiet cepeškrāsns durtinas un blakus esošās virsmas blīves zonā. Neberziet blīvi.

Tīrīšanas laikā iekārtā ārpusē klūst ļoti karsta. Nekādā gadījumā nekariniet uz iekārtas priekšējā paneļa uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, virtuves dvieļus vai līdzīgus priekšmetus.



**Automātiskās tīrišanas laikā nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas. Programmas darbība var tikt pārtraukta. Apdegumu risks!**

Pirolīzes laikā no iekārtas var izdalīties nepatīkamas smakas. Tādēļ mēs iesakām vēdināt telpu.

Kad pirolītiskās tīrišanas programma ir pabeigta un cepeškrāsns ir atdzisusi, ar mitru drānu vai mīkstu sūkli izslaukiet no cepeškrāsns dobuma pelnus. Neberziet blīvi.

Ja cepeškrāsns tiek lietota vidēji bieži, mēs iesakām reizi mēnesī darbināt pirolītiskās tīrišanas funkciju.

#### **DZIĻĀS UN SEKLĀS CEPEŠPANNAS TĪRIŠANA CEPEŠKRĀSNĪ:**



**Pirms pirolītiskās tīrišanas sākuma izmantojiet komplektācijā iekļautās vadotņu sledes (atkarībā no modeļa).**

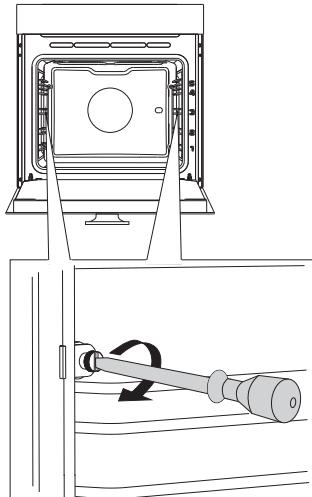
Pēc lietošanas notīriet cepešpannas ar karstu ūdeni un tīrišanas līdzekli, pēc tam noslaukiet ar drānu un ievietojiet uz 2. vai 3. vadotnes sledēm. Neievietojiet cepešpannu vai plāti uz 1. vadotnes sledēm.

 Pirolītiskās tīrišanas laikā cepešpannas un plātis var nedaudz mainīt krāsu un zaudēt spīdumu. Tas neietekmē iekārtas lietošanu.

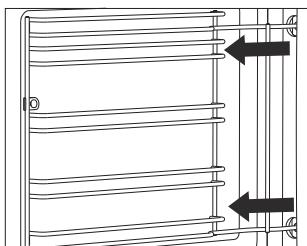
 Izmantojot pirolītiskās tīrišanas procesu cepešpannu tīrišanai, cikla nobeigumā cepeškrāsns dobums var nebūt pilnīgi tīrs.

# STIEPLU VADOTNU IZNEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



**1** Atskrūvējiet skrūvi.

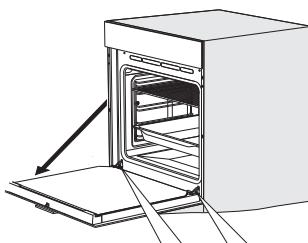


**2** Izņemiet vadotnes no atverēm aizmugurējā sienā.

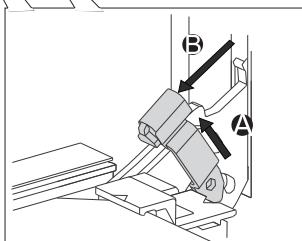


Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi pievelciet skrūves uz vadotnēm.

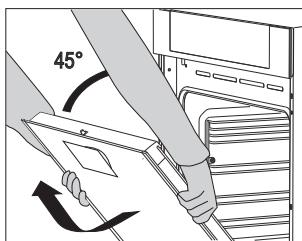
# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



**1** Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



**2** Nedaudz paceliet eņģu fiksatorus un velciet durtiņas virzienā uz sevi.



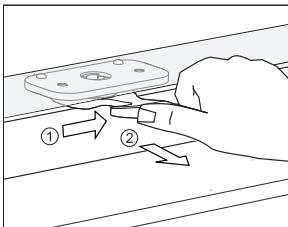
**3** Lēni aizveriet durtiņas līdz 45 grādu leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durtiņu stāvokli); pēc tam paceliet durtiņas un izvelciet tās ārā.

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



Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārliecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepielautu pēkšņu pamateņes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atsperei. Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.

## DURTINU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

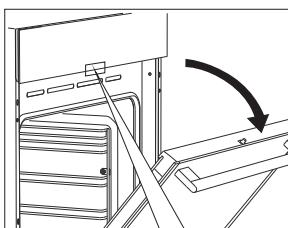


Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdīt to ar īkšķi uz labo pusī un vienlaikus velciet durtīnas uz ārpusi.

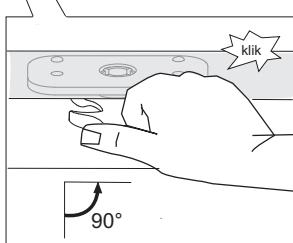
 **Kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas, durtīnu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.**

### DURTINU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

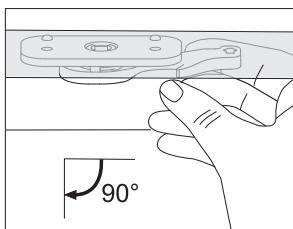
 **Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.**



Vispirms atveriet cepeškrāsns durtīnas.



Bīdīt ar īkšķi durtīnu fiksatoru uz labo pusī par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtīnu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtīnu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtīnas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusī.

## **SAUDZĪGA DURTINU ATVĒRŠANA** (atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu atvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa.

## **SAUDZĪGA DURTINU AIZVĒRŠANA** (atkarībā no modeļa)

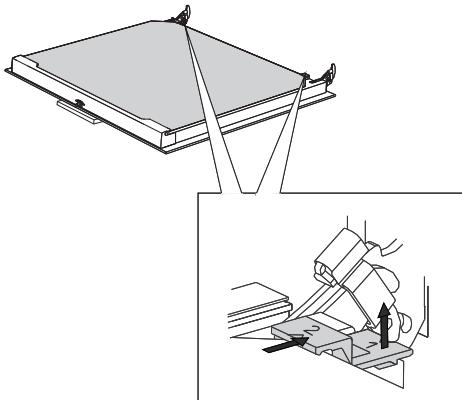
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pieteik ar vieglu pabīdišanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



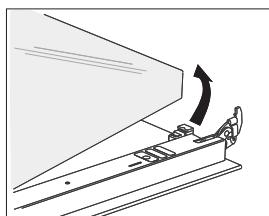
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

# CEPEŠKRĀSNS DURTŅU STIKLA PANEĻA IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

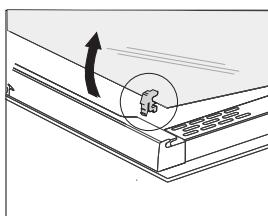
Cepeškrāsns durtņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtņas (skatiet nodalju "Cepeškrāsns durtņu izņemšana un ievietošana").



**1** Nedaudz paceliet balstus durtņu kreisajā un labajā pusē (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos nost no stikla paneļa (markējums 2 uz balsta).



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



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

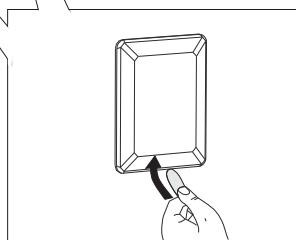
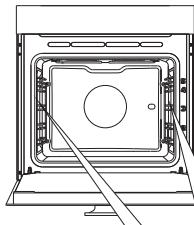
 Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Markējumiem (pusapliem) uz durtņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

# SPULDZES NOMAIŅA

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

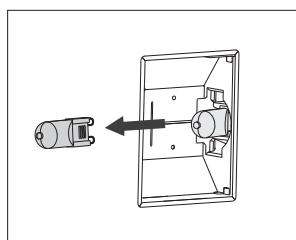
Izmantojiet Phillips (krustīņa) skrūvgriezi.

(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W)



- 1 Ar plakanu skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.

Pārliecinieties, lai netiktu bojāta emalja.



- 2 Noņemiet halogēna spuldzes pārsegu.

Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu atskarpju veidošanos.

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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



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

# ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

---



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

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

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

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







MULTI\_IL\_60\_PIROLIZA



A standard linear barcode is positioned above the number 511008. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

511008

Iv (08-20)