

---

# **gorenje+**

**DETALIZĒTA**  
KOMBINĒTAS  
MIKROVIĻŅU KRĀSNS  
LIETOŠANAS  
INSTRUKCIJA

---

**Pateicamies** par uzticēšanos  
un mūsu ražotās ierīces iegādi

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

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

# SATURA RĀDĪTĀJS

<b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b> 8 Pirms cepeškrāsns pievienošanas	<b>BRĪDINĀJUMI</b>
<b>9 ELEKTRISKĀS CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANU</b> 12 Vadības bloks (atkarībā no modeļa) 13 Informācija par iekārtu – datu plāksnīte	<b>IEVADS</b>
<b>15 PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES</b> <b>16 PIRMĀ LIETOŠANA</b>	<b>IEKĀRTAS SĀKOTNĒJĀ SAGATAVOŠANA</b>
<b>17 GALVENO CEPŠANAS UN IESTATĪJUMU IZVĒLŅU ATLASĪŠANA</b> 18 A) Cepšana, atlasot ēdienu veidu 20 B) Cepšana, atlasot darbības režīmu 26 C) Gatavošana, izmantojot mikroviļņus 27 D) Savas programmas saglabāšana (mans režīms) <b>28 CEPŠANAS SĀKUMS</b> <b>28 CEPŠANAS BEIGAS UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA</b> <b>29 PAPILDU IESPĒJU ATLASE</b> <b>31 VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE</b> <b>33 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS</b>	<b>IESTATĪJUMI UN CEPŠANA</b>
<b>53 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b> 54 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 55 Aqua clean tīrīšanas programma 56 Stieplju vadotņu izņemšana un tīrīšana 57 Spuldzes nomaiņa	<b>TĪRĪŠANA UN APKOPE</b>
<b>58 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b> <b>59 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES</b>	<b>PROBLĒMU RISINĀŠANA</b>

# SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



## RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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

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

**BRĪDINĀJUMS:** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā 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 lietošanai šajā cepeškrāsnī.

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

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

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

Lerīci nav paredzēts vadīt ar ārējiem taimeriem vai īpašām vadības sistēmām.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

## **Drošs mikroviļņu krāsns lietojums**

BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci kombinētajā režīmā, radītās temperatūras dēļ bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai durtiņu blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst lietot, iekams to nav salabojis speciālists.

BRĪDINĀJUMS: personām, kas nav speciālisti, ir bīstami veikt ierīces apkopi vai remontu, kas ietver pārsegu noņemšanu, jo tie aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus ēdienus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgos pielietojumos, piemēram:

- personāla virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- lauku mājās;
- viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs, kur ar šo ierīci rīkojas viesi;
- pansijas tipa vidēs.

Lietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Ēdienu gatavošanā mikroviļņu krāsnī metāliski ēdienu un dzērienu trauki nav pieļaujami.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumā, uzraugiet krāsni, jo ir iespējama uzliesmošana.

Dzērienu karsēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos ar strauju burbuļošanu, tādēļ trauks ar dzērienu jāsatver ļoti uzmanīgi. Lai novērstu vārīšanos ar strauju burbuļošanu, pirms dzēriena karsēšanas ievietojiet traukā

metālu nesaturošu priekšmetu (piemēram, koka, stikla vai plastmasas karoti).

Barošanas pudeļu un burciņu ar bērnu pārtiku saturu pirms barošanas sakratiet vai samaisiet un pārbaudiet ēdiena temperatūru, lai nepieļautu apdedzināšanos.

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar visu čaumalu un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc tam, kad sildīšana mikroviļņu krāsnī beigusies.

Konstatējot dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

Ja no ierīces plūst dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērbu žāvēšana, kā arī sildošo polsteru, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt fizisku traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Krāsns ir jātīra regulāri un jāiztīra no tās visas pārtikas produktu paliekas.

Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties virsmas, kas attiecīgi saīsinās ierīces kalpošanas laiku, kā arī iespējami radīs bīstamas situācijas.

Ierīce jādarbina, turot atvērtas virtuves skapja durvis.

**Ievērojiet** minimālo atstatumu starp mikroviļņu krāsns augšmalu un tuvāko priekšmetu virs tās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērbu žāvēšana, kā arī karsto komprešu vai apliekamo, čību, sūkļu, mitru drānu u. c. karsēšana var radīt fizisku traumu, uzliesmojumu vai izraisīt ugunsgrēku.

Ņemot arī traukus no krāsns, **vienmēr lietojiet virtuves cimdus**. Daži katli, pannas vai paplātes absorbē ēdienu karstumu un tādēļ ļoti sakarst.

Noteikti lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet tērauda ēdienu gatavošanas traukus vai traukus ar zelta vai sudraba apmalojumu.

**Neatstājiet krāsnī nekādas palīgierīces vai virtuves piederumus**, kad tā ir izslēgta. Lai nepieļautu bojājumus, neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsnī.

**Nelietojiet** porcelāna, keramikas vai māla traukus, ja materiālā ir kādas poras vai to iekšpuse nav glazēta. Kolīdz tie būs sakarsuši, mitrums, kas iespiedīsies šādās porās, var izraisīt plaisāšanu. Lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas paredzēti lietojumam mikroviļņu krāsnī.

**Vienmēr izlasiet** ievērojiet uz pārtikas produktu iepakojuma drukātos norādījumus par sildīšanu mikroviļņu krāsnī.

**Ievērojiet piesardzību**, sildot ēdienu, kas satur alkoholu, jo krāsns iekšpusē veidojas degošs spirta un gaisa maisījums. Durtiņas atveriet piesardzīgi.

**Izmantojot mikroviļņu** vai kombinētas mikroviļņu un konvekcijas funkcijas, metāla ēdienu gatavošanas trauku, dakšīņu, karošu, nažu vai metāla spīļu/stiprinājumu lietojums, rīkojoties ar sasaldētiem pārtikas produktiem, nav ieteicams. Pēc uzsildīšanas samaisiet ēdienu vai arī ļaujiet tam padzist, līdz siltums ir izplatījies vienmērīgi.

Nepievienojiet iekārtu barošanas avotam, ja barošanas avota shēmā ir uzstādīts noplūdstrāvas aizsargslēdzis (ELCB).

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:



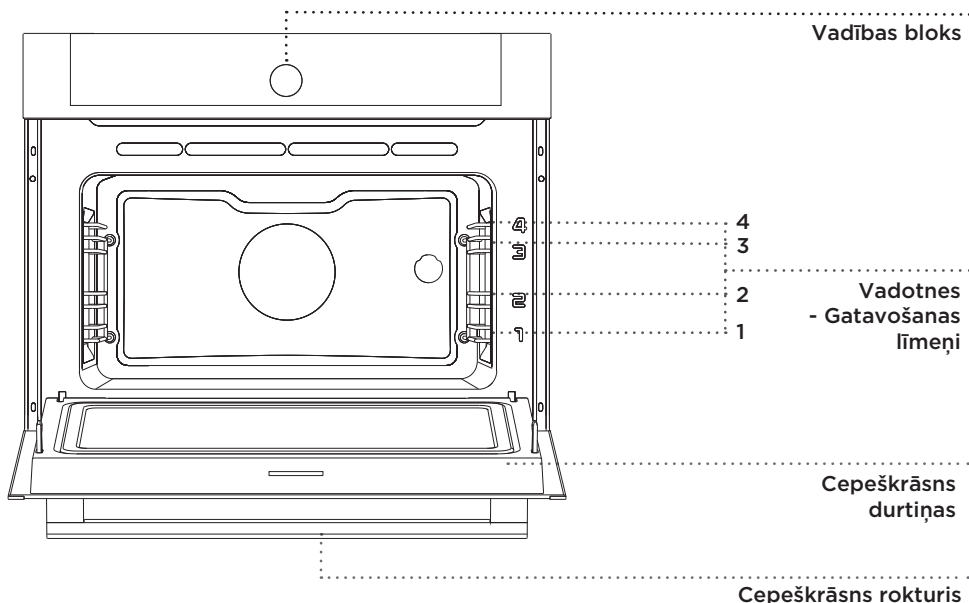
Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.



# ELEKTRISKĀS CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANU

(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.



## STIEPĻU VADOTNES

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

3. un 4. līmeņa vadotnes ir paredzētas grilēšanai, savukārt 1. līmeņa vadotnes lieto ar mikroviļņu sistēmām, kad ēdienu gatavo stikla cepamtraukā.

## KRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

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

## DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

## DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

Pēc tam, kad mikroviļņu krāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, lai krāsni atdzesētu papildus. (Paildzināta dzesēšanas ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras mikroviļņu krāsns centrā.)

## CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)




**STIKLA CEPAMTRAUKU** lieto ēdienu gatavošanā visās krāsns sistēmās, arī ar mikroviļņiem. To var izmantot arī kā servēšanas paplāti.

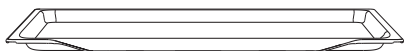


**Darbinot sistēmu ar mikroviļņiem, nekad nelietojiet režģi, seklu cepamo pamatni vai dziļo cepamplāti, vai kādu citu metāla detaļu vai piederumu!**

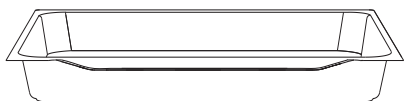


**REŽĢI** lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu


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



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

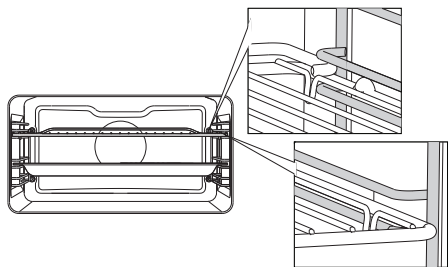


**DZIĻO CEPAMO PLĀTI** lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

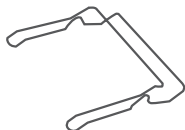
 Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojās cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



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



Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieņu profiliem.



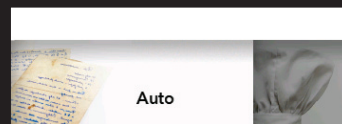
**CEPAMPLĀTŅU TURĒTĀJS** pēc cepšanas atvieglo karstu cepamplātņu izņemšanu no cepeškrāsns.



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

# VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



## 1 IESLĒGT/ IZSLĒGT

## 2 CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJU- MA IESLĒGŠANAS/ IZSLĒGŠANAS TAUSTIŅŠ

## 3 ATPAKAĻVIR- ZIENA TAUS- TIŅŠ

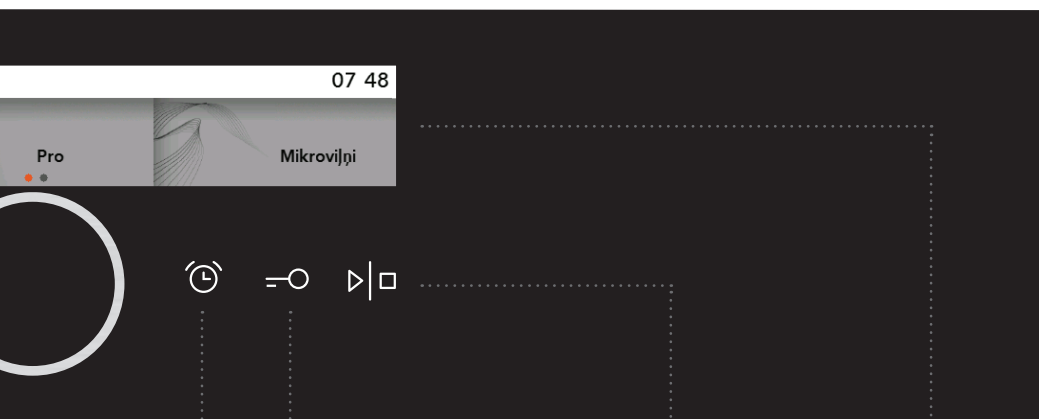
## 4 Atlases un AP- STIPRINĀJUMA POGA

**Uz mirkli pieskarie-  
ties, lai** atgrieztos  
pie iepriekšējās  
izvēlnes.

**Pieskarieties un  
turiet piespiestu, lai**  
atgrieztos pie galve-  
nās izvēlnes.

Atlasiet iestatījumu,  
pagriežot pogu.

Apstipriniet izvēli,  
piespiežot pogu.



**5** MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJS/  
TRAUKSMES SIGNĀLS.

**6** BĒRNU DROŠĪBAS TAUSTIŅŠ

**7** SĀKŠANAS/  
APTURĒŠANAS  
TAUSTIŅŠ

**8** DISPLEJS - rāda  
visus iestatījumus

**Ilgs pieskāriens:**  
SĀKT

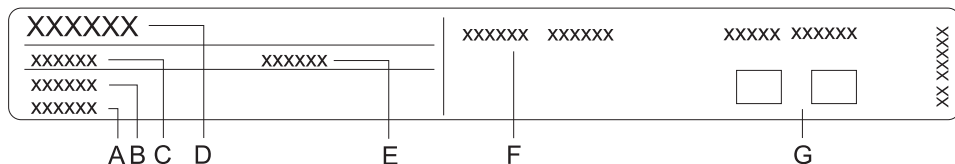
**Ilgs pieskāriens darbības laikā:** APTURĒT

#### IEVĒROJIET:

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

# INFORMĀCIJA PAR IEKĀRTU - DATU PLĀKSNĪTE

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



- A Sērijas numurs
- B Kods
- C Tips
- D Zīmols
- E Modelis
- F Tehniskie dati
- G Atbilstības simboli

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

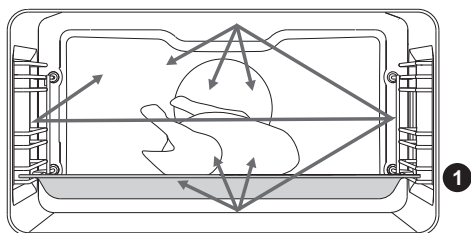
# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**Pirms pirmās lietošanas reizes** izņemiet no cepeškrāsns visus priekšmetus, tostarp transportēšanas aprīkojumu. Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

**Pirms lietojat iekārtu pirmo reizi, karsējiet** to apmēram vienu stundu bez ēdiena 200 °C temperatūrā, izmantojot sistēmu "apakšējais un augšējais sildelements". Izdalīsies raksturīga "jaunas iekārtas" smarža. Pirmās lietošanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

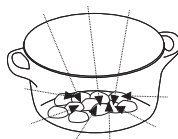
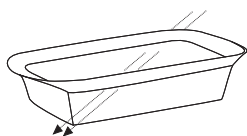
## MIKROVIĻŅU FUNKCIJA

Mikroviļņus izmanto ēdību gatavošanā, cepināšanā un pārtikas produktu atlaidināšanā. Šī funkcija sniedz iespēju ātri un efektīvi pagatavot ēdību, nemainot tā krāsu vai formu. Mikroviļņi ir elektromagnētiskā starojuma veids. Šāds starojums mūsu apkārtējā vidē izpaužas radio-elektrības viļņu, gaismas vai infrasarkanā starojuma formā. Mikroviļņu frekvence ir 2450 MHz diapazonā.



Mikroviļņi:

- atstarojas no metāliem;
- plūst cauri visiem citiem materiāliem;
- absorbējas ūdens, tauku un cukura molekulās.



Mikroviļņiem iedarbojoties uz pārtikas produktu, molekulas sāk strauji kustēties, attiecīgi radot siltumu.

Pārtikas produktā mikroviļņi iespiežas aptuveni 2,5 centimetru dziļumā. Ja pārtikas produkts ir biežāks, tā centrs tiks apstrādāts vadītspējas rezultātā, kā tradicionālajā ēdību gatavošanā.



**Nekad nelietojiet vai neiedarbiniet mikroviļņu sistēmu, ja krāsns ir tukša.**

# PIRMĀ LIETOŠANA

## VALODAS IZVĒLE

Pirmo reizi pievienojot iekārtu pie barošanas tīkla vai arī pēc iekārtas ilgākas atvienošanas perioda iestatiet vēlamo valodu. Iekārtas valoda pēc noklusējuma ir angļu valoda.



Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

			13 50
English	Česky	Dansk	

Pagrieziet POGU un atlasiet vajadzīgo valodu. Apstipriniet izvēli.

## DATUMA IESTATĪŠANA

Date				12 00
	1	1	2017	✓

Piespiežot POGU, iestatiet DIENU, MĒNESI un GADU. Pagrieziet pogu un apstipriniet izvēli ar kontrolatziņi.

## PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Time				12:00
	12:00			✓

Pagrieziet POGU un iestatiet PULKSTENI. Apstipriniet izvēli ar kontrolatziņi.



Cepeškrāsns darbojas arī tad, ja jūs neiestatiet diennakts laiku, tomēr tādā gadījumā nav iespējams iestatīt taimera funkcijas (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJU ATLASĪŠANA).

Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

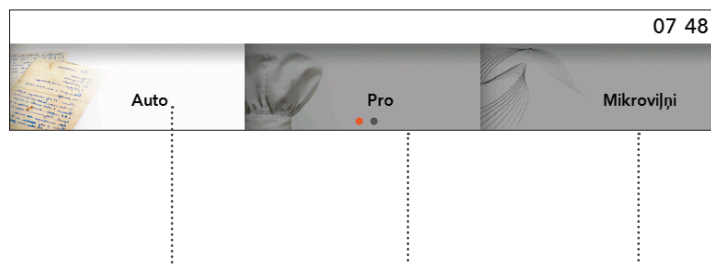
## PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAIŅA

Diennakts laiku var mainīt, ja nav aktivēta neviena cita taimera funkcija (skatiet nodaļu VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASĪŠANA).



# GALVENO CEPŠANAS UN IESTATĪJUMU IZVĒLŅU ATLASĪŠANA

Cepšanu iespējams kontrolēt dažādos veidos.



Pagrieziet POGU un atlasiet izvēlnes nosaukumu. Apstipriniet atlasīto izvēlni, piespiežot POGU. Augšpusē būs redzams atlasītās izvēlnes NOSAUKUMS.



Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

## A) Auto

Šajā režīmā vispirms atlasiet ēdienu veidu un pēc tam izvēlēto ēdienu ar automātisku daudzuma, gatavības līmeņa un darbības beigu iestatīšanu.

Programma piedāvā dažādas iepriekš iestatītas receptes, kuras pārbaudījuši pavāri un uztura speciālisti.

## B) Pro

Šis režīms piedāvā ēdienu izlasi ar rūpnīcā iepriekš iestatītiem lielumiem, kurus varat pārveidot.

## C) Mikroviļņi

Mikroviļņus izmanto ēdienu gatavošanā un pārtikas produktu atlaidīnāšanā.

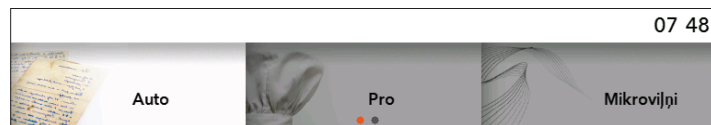
## D) Mans režīms

Šis režīms ļauj pagatavot ēdienus saskaņā ar jūsu vēlmēm, katru reizi izmantojot tos pašus darbības soļus un iestatījumus. Jūs varat saglabāt iestatījumus cepeškrāsnī atmiņā un atkal atgūt, kad vēlēsieties tos izmantot nākamajā reizē.

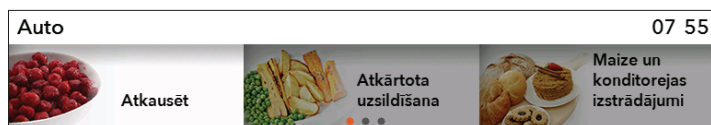
# A) CEPŠANA, ATLASOT ĒDIENU VEIDU

(Automātiskais režīms - Auto)

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Pagrieziet POGU un atlasiet **Auto**. Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.





Atlasiet ēdienu veidu un izvēlēto ēdienu. Apstipriniet izvēli.




Tiek parādītas iepriekš iestatītās vērtības. Jūs varat mainīt daudzumu, gatavības līmeni un atlikto sākumu (cepšanas beigas).

- 1 daudzums
- 2 gatavības līmenis
- 3 atliktais sākums
- 4 cepšanas ilgums
- 5 cepšanas sistēma un ieteicamais līmenis
- 6 profesionālais (Pro) režīms

 Ja automātiskajā režīmā tiek atlasīts simbols , programma tiek pārslēgta uz **Profesionālo (Pro) režīmu** (skatiet nodaļu CEPŠANA, ATLASOT REŽĪMU).

Lai sāktu cepšanas procesu, pieskarieties taustiņam **SĀKT/APTURĒT**. Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.

## PIRMSSILDĪŠANA

Dažu ēdienu gatavošanas procesā, kas notiek **Auto** režīmā, ietilpst arī pirmssildīšanas funkcija .

Atlasot pārtikas produktus, tiks parādīts šāds paziņojums: **"Atlasītajā programmā ietilpst pirmssildīšanas funkcija."** (Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.) **"Sākusies pirmssildīšana."** Pagaidām vēl neievietojiet ēdienu. Displejā pārmaiņus tiks rādīta faktiskā un iestatītā temperatūra.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, pirmssildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls.

Displejā būs redzams šāds paziņojums: **„Pirmssildīšana pabeigta.”**

Atveriet durtiņas un ievietojiet pārtiku. Pēc tam cepeškrāsns atsāk gatavošanas procesu, izmantojot izvēlētos iestatījumus.

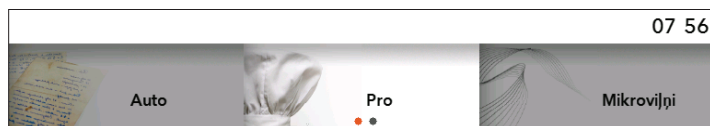


Ja ir iestatīta pirmssildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.

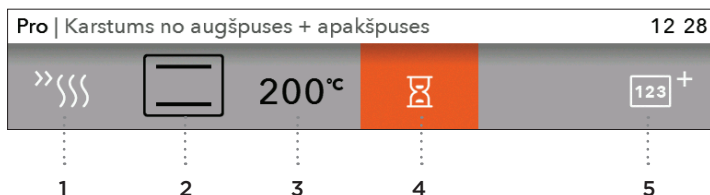
# B) CEPŠANA, ATLASOT DARBĪBAS REŽĪMU

(Profesionālais (Pro) režīms)

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Pagrieziet POGU un atlasiet **Pro**. Apstipriniet izvēli.



Atlasiet savus pamata iestatījumus.

## PAMATA IESTATĪJUMI


- 1 pirmssildīšana
- 2 sistēma (skatiet tabulu CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS)
- 3 cepeškrāsns temperatūra

## PAPILDU IESTATĪJUMI

- 4 cepšanas ilgums (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS)
- 5 daudzfāzu gatavošana (skatiet nodaļu DAUDZFĀZU GATAVOŠANA)

## PIRMSSILDĪŠANA

Lietojiet pirmssildīšanas funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātri uzsildīt cepeškrāsns līdz vēlamajai temperatūrai.

Izvēloties šo simbolu , tiks ieslēgta pirmssildīšanas funkcija un tiks parādīts paziņojums: **"Sākusies pirmssildīšana."** Pagaidām vēl neievietojiet pārtiku. Displejā pārmaiņus tiks rādīta faktiskā un iestatītā temperatūra.











Kad sasniegta atlasītā temperatūra, pirmssildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls.


Displejā būs redzams šāds paziņojums: **„Pirmssildīšana pabeigta.”**

Atveriet durvītas un ievietojiet pārtiku. Pēc tam cepeškrāsns atsāk gatavošanas procesu, izmantojot atlasītos iestatījumus.



 Ja ir iestatīta pirmssildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā starta funkciju.

## CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS (atkarībā no modeļa)

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
<b>CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS</b>			
	<b>KARSTUMS NO AUGŠPUSES + APAKŠPUSES</b> Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmēri visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepīnāt viena augstuma līmenī.	200	30 – 250
	<b>AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena augšpusi.	150	30 – 235
	<b>APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.	160	30 – 235
	<b>MAZĀIS GRILS</b> Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	240	30 – 250
	<b>LIELĀIS GRILS</b> Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	240	30 – 250
	<b>LIELĀIS GRILS + VENTILATORS</b> Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepīnātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170	30 – 250
	<b>KARSTĀIS GAISS + KARSTUMS NO APAKŠPUSES</b> Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200	30 – 250
	<b>KARSTĀIS GAISS</b> Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepīnātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	180	30 – 250
	<b>ECO KARSTĀIS GAISS</b> <sup>1)</sup> Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	180	120-275
	<b>KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS</b> To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzenju konservēšanai.	180	30 – 230


SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C	MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
<b>CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS</b>			
	<b>AUTOMĀTISKA GAĻAS GATAVOŠANA</b> Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.	180	30 - 240

<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.

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C)	IETEICAMĀ JAUDA (W)
	<b>MIKROVIĻŅI</b> Mikroviļņus izmanto ēdienu gatavošanā un pārtikas produktu atlaidīšanā. Šī funkcija sniedz iespēju ātri un efektīvi pagatavot ēdienu.	-	1000
	<b>KARSTĀIS GAISS UN MIKROVIĻŅI</b> Lietojiet šo programmu visu veidu gaļas, sautējumu, dārzeņu, pīrāgu, kūku, maizes un panētu ēdienu (t.i., ēdienu, kuriem nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks) gatavošanai.	160	600
	<b>GRILS + VENTILATORS + MIKROVIĻŅI</b> Izmantojiet šo kombināciju mazākiem gaļas, zivs un dārzeņu gabaliņiem. Tā nodrošina ātru gatavošanu, turklāt ēdienam būs kārdinoši zeltaina, kraukšķīga garoziņa.	200	600

JAUDAS LĪMENIS	LIETOJUMS
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ātra dzērienu, ūdens un ēdienu, kas satur lielu šķidruma tilpumu, uzsildīšana.</li> <li>• Ēdienu ar lielu ūdens saturu (zupas, mērces u. tml.) gatavošana.</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svaigu vai saldētu dārzeņu gatavošana.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Šokolādes kausēšana.</li> <li>• Zivju un jūras velšu gatavošana; uzsildīšana divos līmeņos.</li> <li>• Kaltētu pupiņu gatavošana mazā siltumā.</li> <li>• Maigu ēdienu (uz olu bāzes) uzsildīšana un gatavošana.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piena produktu vai džemu gatavošana mazā siltumā.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuāla atlaidīšana; sviesta vai saldējuma mīkstināšana.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ar krēmu pildītu konditorejas izstrādājumu atlaidīšana.</li> </ul>

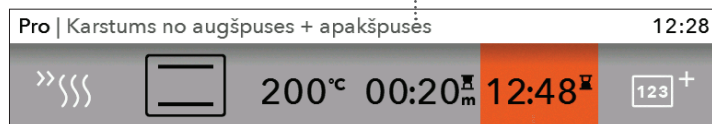
Lai sāktu cepšanas procesu, pieskarities taustiņam **SĀKT/APTURĒT**.  
Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.

 Līdz brīdim, kad sasniegta iestatītā temperatūra, displejā mirgo simbols °C. Atskan skaņas signāls. Gatavošanas procesa laikā nav iespējams mainīt cepšanas sistēmas.

## TAIMERA FUNKCIJAS - ILGUMS



Pamata profesionālajā režīmā varat atlasīt **Taimera funkcija**. Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.



Cepeškrāsns darbības ilgums

Atliktais sākums



### Gatavošanas laika iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt cepeškrāsns darbības ilgumu. Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli (maks. gatavošanas laiks ir 10 stundas). Attiecīgi tiek pielāgots parādītais beigu laiks. Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu. Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi. Izlēdziet visas taimera funkcijas, iestatot atlasīto laiku uz "0".



### Atliktā sākuma iestatīšana

Iestatīt atlikto ieslēgšanu nav iespējams sistēmās ar mazo grilu, lielo grilu un grilu ar ventilatoru.

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas laiks) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pārtraukts (beigu laiks) (atlikšanu var iestatīt uz 24 stundām). Pulkstenī jābūt precīzi iestatītam tābrīža laikam.

Piemērs:

Tābrīža laiks: 12:00

Gatavošanas laiks: 2 stundas

Gatavošanas beigas: 18:00

Vispirms iestatiet GATAVOŠANAS LAIKU (2 stundas). Displejā tiek automātiski parādīta tābrīža laika un gatavošanas laika summa (14:00).

Pēc tam atlasiet BEIGŠANAS LAIKS un iestatiet taimeri (18:00).

Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad jāsāk gatavošanas process.

Displejā tiks parādīts paziņojums:

**"Sākums atlikts. Gatavošana sāksies 16:00."**

Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta.



Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Atskanēs īss skaņas signāls, un tiks parādīta izvēlne "Beigas".



Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

# DAUDZFĀZU GATAVOŠANA

Šis režīms ļauj vienā cepšanas reizē apvienot trīs secīgus dažādus ēdiena gatavošanas veidus.

Atlasot dažādus iestatījumus, jūs varat pagatavot ēdienus tieši tā, kā to vēlaties.

Pro | Karstums no augšpuses + apakšpuses 12 29

>>|||  200°C 00:35m  123+

Pakāpeniskas gatavošanas programmu var atlasīt pamata **profesionālajā režīmā un mikroviļņu režīmā**. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

Daudzpakāpju gatavošana 12 29




>>|||  200°C 00:35m 2+ 3+  13:04  35:00s

Atlasiet:  
1. solis, 2. solis,  
3. solis  
Apstipriniet iestatījumus, piespiežot POGU.







Ja esat jau iepriekš iestatījis **Taimera funkcijas**, 1. solis jau ir atlasīts.

Daudzpakāpju gatavošana | 2. Darbība 12:29

 200°C 00:35m  

Iestatiet sistēmu, temperatūru un laiku. Apstipriniet izvēli ar **ĶEKŠĪTI**, piespiežot POGU.

Daudzpakāpju gatavošana 12 30

>>|||  200°C 00:35m  240°C 00:10m 3+  13:15  45:00s





Viss gatavošanas laiks – beigas

Pašreizējā soļa norīse

Atlasītā soļa temperatūra un ilgums



Pieskaroties pogai SĀKT, cepeškrāsns vispirms sāk darboties saskaņā ar 1. soli. (Displeja apakšpusē redzamā norises josla norāda pašreizējo cepšanas procesa soli). Pēc noteikta laika tiek aktivizēts 2. solis, un pēc tam, ja ir atlasīts, 3. solis.

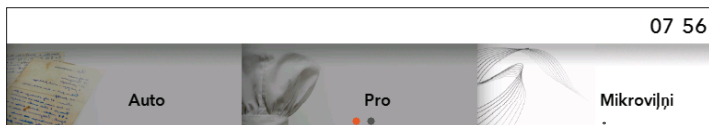
<b>Daudzpakāpju gatavošana   1. Darbība/2</b>		<b>12 30</b>
 <b>34:59 s</b>	5°C  <b>240°C</b> 10:00 s	 <b>13:15</b>  <b>44:59 s</b>



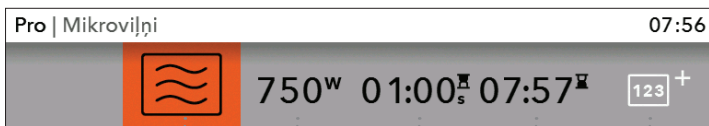
Ja darbības laikā vēlaties atcelt kādu no soļiem, pagrieziet POGU, atlasiet soli un atceliet to, apstiprinot ar KRUSTIŅU. To iespējams darīt tikai soļiem, kas vēl nav uzsākti.

# C) GATAVOŠANA, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅUS

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Pagrieziet POGU un atlasiet iespēju **“Mikrovilņi”**. Apstipriniet, piespiežot POGU.



Atlasiet iestatījumus, pagriežot POGU un piespiežot to, lai apstiprinātu izvēli.


- 1 Mikrovilņu sistēma
- 2 Darba jauda / temperatūra (apvienotajām sistēmām)
- 3 Gatavošanas ilgums
- 4 Atliktais sākums
- 5 Pakāpenisku darbību režīms (skat. sadaļu DAUDZFĀZU GATAVOŠANA)

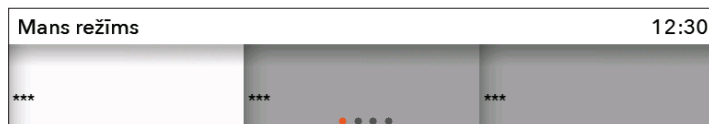
Mikrovilņu sistēmās nav iespējams izmantot atliktā sākuma funkciju.

Lai cepeškrāsns sāktu darboties, pieskarieties taustiņam SĀKT/APTURĒT. Uz displeja bloka tiks attēloti izvēlētie iestatījumi un laika atpakaļskaitīšana.

 Ja atlasīta ar mikrovilņiem apvienota sistēma, simbols “°C” mirgos, līdz tiks sasniegta iestatītā temperatūra.

## D) SAVAS PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA (MANS REŽĪMS)

Kad gatavošanas process pabeigts, tiks parādīta izvēlne "Beigas". Atlasiet simbolu  un saglabājiēt cepeškrāsns atmiņā savus iestatījumus.

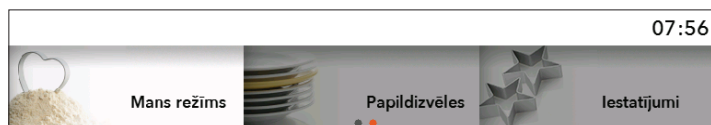


Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Mans režīms**.

 Atmiņā var saglabāt līdz pat 12 receptēm.




Lai ievadītu nosaukumu, pagrieziet POGU un apstipriniet attiecīgos burtus. Ja nepieciešams, izdzēsiet rakstzīmi, izmantojot bultiņu; saglabājiēt nosaukumu, izmantojot ķeksīti.



Savu recepšu izlasi varat izgūt, galvenajā izvēlnē izvēloties "**Manas receptes**". Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.



Tiek parādītas iepriekš iestatītās vērtības; vajadzības gadījumā varat tās mainīt.

Kad programma pabeigta, tiks parādīta izvēlne **Beigas**. Ja veiktas izmaiņas, varat tās saglabāt, atlasot simbolu . Atlasiet recepti ar tādu pašu nosaukumu. Displejā tiks parādīts uzraksts "**Programma tiks pārrakstīta**".

- Apstipriniet izlasi un saglabājiēt recepti ar to pašu vai citu nosaukumu.

- Varat arī atcelt savu izlasi. Tiks parādīts displejs, kurā varat atlasīt jaunu lauku un saglabāt jauno recepti.


# CEPŠANAS SĀKUMS

Pirms cepšanas sākuma mirgo poga SĀKT/APTURĒT.

Sāciet cepšanas procesu, uz mirkli pieskaroties poga SĀKT/APTURĒT.

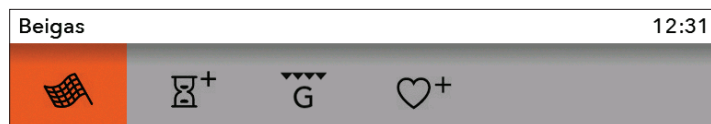
Ja cepšanas laikā vēlaties mainīt esošos iestatījumus, pagrieziet POGU un atlasiet iestatījumu vai vērtību. Apstipriniet izvēli.



 Ja cepšanas procesa laikā tiek atvērtas durtiņas, cepšana tiek apturēta; tā turpinās, tiklīdz durtiņas atkal ir aizvērtas. Tas jāizdara 3 minūšu laikā, pretējā gadījumā cepšanas process tiek izbeigts, un uz ekrāna tiek parādīts vārds "Beigas".

## CEPŠANAS BEIGAS UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Cepšanas procesu varat beigt, pieskaroties pogai SĀKT/APTURĒT.



Pagrieziet POGU, un līdz ar simboliem tiks parādīta izvēlne **Beigas**.



### Beigas

Atlasiet šo simbolu un beidziet cepšanas procesu. Uz displeja tiek parādīta galvenā izvēlne.



### Pievienot ilgumu

Jūs varat pagarināt cepšanas ilgumu, atlasot šo ikonu. Jūs varat noteikt jaunu cepšanas beigu laiku (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJAS - ILGUMS).




### Sacepums

Izvēlieties šo simbolu, lai pēc gatavošanas apbrūninātu ēdiena augšējo kārtiņu.

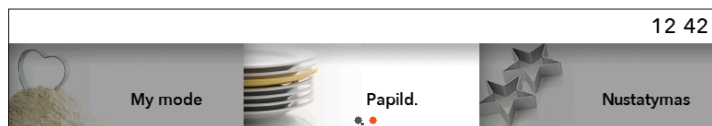


### Pievienot izlasei

Izvēlētos iestatījumus varat saglabāt cepeškrāsns atmiņā un izmantot atkal nākamreiz.

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

# PAPILDU IESPĒJU ATLASE



Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Papildizvēles.** Apstipriniet izvēli. Tiek parādīta papildu funkciju izvēlne.



Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; šādos gadījumos atskan skaņas signāls.

## Tīrīšana / Aqua clean

Šī programma atvieglo traupu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē. (Skatiet nodaļu „TĪRĪŠANA UN APKOPE”.)

## Atlaidināšana

Šajā režīmā gaiss riņķo, bet nedarbojas sildelementi. Darbojas tikai ventilators.

To izmanto lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un dziļi sasaldētu augļu) atlaidināšanai.

Atlasot šo simbolu, iestatiet pārtikas produkta veidu, svaru un atlaidināšanas procesa sākuma un beigu laiku.

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

## Sildīšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu ēdienus vēlamajā temperatūrā.

Atlasot šo simbolu, jūs varat iestatīt temperatūru un sildīšanas procesa sākuma un beigu laiku.

## Šķīvju sildītājs


Izmantojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas sasildītu ēdienreizē izmantojamus traukus (šķīvjus, krūzes) un tādējādi ilgāk saglabātu ēdiena siltu. Atlasot šo simbolu, jūs varat iestatīt temperatūru un karsēšanas procesa sākuma un beigu laiku.

## Strauja pirmssildīšana

Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātrāk uzkarst cepeškrānsi līdz vajadzīgajai temperatūrai. Nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz iestatītajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts un cepeškrāsns ir gatava darbībai atlasītajā programmā.


## Sabbath

Šajā režīmā iestatiet temperatūru 85 - 180 °C amplitūdā un iestatiet Sabbath ilgumu (līdz 74 stundām). 5. Piespiediet SĀKT, lai sāktu laika atpakaļskaitīšanu Cepeškrāsnī tiks ieslēgts apgaismojums. Tiks deaktivētas visas skaņas un darbības, izņemot tās, kas saistītas ar taustiņu IESLĒGT/IZSLĒGT. Kad process pabeigts, var saglabāt iestatījumus.

 Elektroapgādes traucējumu gadījumā Sabbath režīms tiek atcelts un cepeškrāsns atgriežas sākuma stāvoklī.

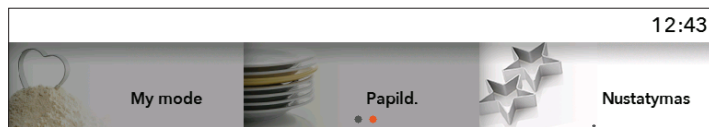


**Brīdinājums: ražotājs nav atbildīgs par neatbilstošu Sabbath režīma izmantošanu.**

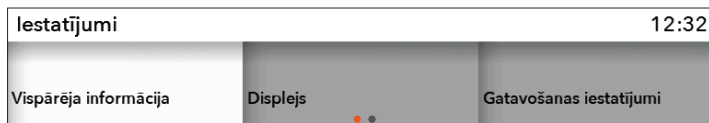
Beigas	12 31
	

Pagrieziet POGU, lai parādītu izvēlni **Beigas** ar simbolu attēlojumu.

# VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE



Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **iestatījumi**. Apstipriniet izvēli.



Pagriežot POGU, jūs varat pārvietoties ap izvēlnes saturu. Apstipriniet katru izvēli, piespiežot POGU.

## Vispārēja informācija

**Valoda** – atlasiet valodu, kurā vēlaties lasīt tekstu.

**Datums** – iestatiet datumu pēc tam, kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam, vai pēc tam, kad ierīce ir uz ilgāku laiku (ilgāk par nedēļu) bijusi atvienota no elektrotīkla. Iestatiet dienu, mēnesi un gadu.

**Laiks** – diennakts laiks jāiestata pēc tam, kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam, vai pēc tam, kad ierīce ir uz ilgāku laiku (ilgāk par nedēļu) bijusi atvienota no elektrotīkla. Iestatiet PULKSTENĀ laiku. Laukā "Laiks" varat atlasīt arī digitālu vai analogu pulksteņa attēlojumu.

**Skaņa** – skaņas signāla skaļumu var iestatīt tikai tad, ja nav aktivēta neviena taimera funkcija (tiek rādīts tikai diennakts laiks).

Skaļums – varat izvēlēties trīs dažādus skaļuma līmeņus.

Pogu skaņa – varat to aktivēt vai deaktivēt.

Skaņa pie sākšanas/apturēšanas – varat to ieslēgt vai izslēgt.

## Displejs

Šajā izvēlnē varat iestatīt:

**Spilgtums** – iespējams iestatīt trīs dažādus līmeņus.

Nakts režīms – iestatiet šo laikposmu, ja vēlaties, ka displejs tiek aptumšots.

**Ierīce gaidīšanas režīmā** – pēc 1 stundas displejs automātiski tiek izslēgts.

## Ēdiena gatavošanas iestatījumi

Mani mikroviļņu iestatījumi

Noklusējuma programmu intensitāte

## Sistēma

### Informācija par ierīci

### Rūpnīcas iestatījumi

**Cepeškrāsns apgaismojums cepeškrāsns darbības laikā** – cepšanas procesa laikā atverot durtiņas, apgaismojums tiek izslēgts.

**Cepeškrāsns apgaismojums** – atverot durtiņas vai ieslēdzot cepeškrāsni, cepeškrāsns apgaismojums tiek automātiski ieslēgts. Kad cepšanas process pabeigts, apgaismojums saglabājas ieslēgts aptuveni 1 minūti. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, jāpiespiež apgaismojuma poga.



## BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS

To aktivē, piespiežot taustiņu BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS. Tiek parādīta ziņa **“Bērnu drošības režīms IESLĒGTS”**. Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam.



Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts pēc taimera iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus. Bērnu drošības režīma darbības laikā nav iespējams mainīt sistēmas vai papildu funkcijas. Vienīgās iespējamās izmaiņas ir gatavošanas procesa beigšana. Bērnu drošības režīms darbojas arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms jāizslēdz bērnu drošības režīms.



## MINŪŠU ATGĀDNES IESTATĪŠANA

Minūšu atgādni var lietot atsevišķi, neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. To aktivē, piespiežot taustiņu. Maksimālais iestatījums ir 10 stundas. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls, ko var izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc vienas minūtes tas izslēdzas automātiski.



**Visi papildu iestatījumi tiks saglabāti arī pēc elektroapgādes traucējumiem vai arī pēc tam, ja ierīce bijusi izslēgta.**



# SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

---

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

**Iepriekšēji uzsildiet cepeškrāsni** 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. Gatavojot 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.

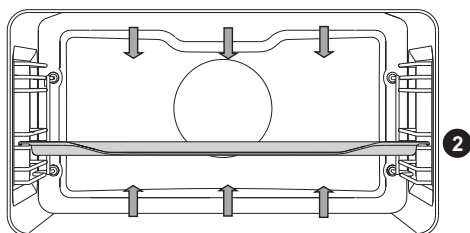
**Izslēdziet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām**, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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



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

## KARSTUMS NO AUGŠPUSES + APAKŠPUSES



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

### Gaļas cepināšana

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

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu, cepināšanas laikā nodrošiniet pietiekamu mitrumu. Cepināšanas laikā gaļa jāapgriež. Cepetis būs sulīgāks, ja to pārklāsi.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Cūkgaļas cepetis	1500	1	180-200	90-120
Cūkgaļas pleca gabals	1500	1	180-200	110-140
Cūkgaļas rulete	1500	2	180-200	90-110
Cepta liellopu gaļa	1500	1	170-190	120-150
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	80-100
Jēra gaļas fileja	1500	1	180-200	60-80
Zaķa fileja	1000	2	180-200	50-70
Brieža ciska	1500	1	180-200	90-120
Gaļas veltnīši	/	2	180-200	15-30
<b>ZIVIS</b>				
Apcepta sutināta zivs	1000 g/gab	2	190-210	40-50

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

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

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

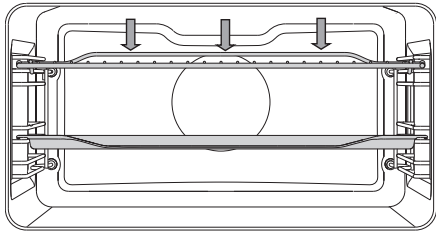
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Baltmaize, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Griķu maize, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rudzu maize, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltas maize, 1 kg *	2	180-190	50-60
Saldais suflē	2	170-190	40-50
Smalkmaizītes *	2	190-210	20-30
Valriekstu kūka	1	170-180	50-60
Biskvītkūka *	1	160-170	30-40
Makaroni (bezē mīkla)	2	130-150	15-25
Dārzeņu veltnīši	2	190-200	25-35
Augļu veltnīši	2	190-200	25-35
Rauga mīklas smalkmaizītes	2	200-210	20-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu *	2	190-200	25-35
Augļu kūka	1	130-150	80-100
Bezē cepumi	2	80-90	110-130
Smalkmaizītes ar žeļejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-40

Padoms	Darbība
<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>• Ievietojiet 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 paildziniet cepšanas laiku.</li> </ul>



**Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**

## LIELAIS GRILS, GRILS



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

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

Maksimālā pieļaujamā temperatūra: 240 °C

Piecas minūtes uzsildiet infrasarkanu staru (grila) sildelementu. Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu.

Augstās temperatūras dēļ gaļa var ātri apdegt!

Cepināšana ar grila sildelementu ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu garoziņu, kā arī grauzdētai maizei.

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

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu grilējot uz plāts, nodrošiniet pietiekamu mitrumu. Grilēšanas laikā gaļa jāapgriež.

Pēc katras grilēšanas reizes notīriet cepeškrāsni un piederumus.

### Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Bifšteks, pusjēls	180 g/gab.	3	240	20-25
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gab.	3	240	25-30
Karbonādes/kotletes	280 g/gab.	3	240	30-35
Grila desiņas	70 g/gab.	3	240	20-25
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
Grauzdiņi	/	3	240	5-10
Vaļējas sviestmaizes	/	3	240	5-10

## Grīla galds – lielais grīls

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Bifšteks, pusjēls	180 g/gab.	3	240	10-15
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gab.	3	240	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gab.	3	240	15-20
Karbonādes/kotletes	280 g/gab.	3	240	20-25
Teļa gaļas eskalops	140 g/gab.	3	240	15-20
Grīla desiņas	70 g/gab.	3	240	10-20
Gaļas pastēte (Leberkāse)	150 g/gab.	3	240	15-20
<b>ZIVIS</b>				
Laša steiki/filejas	200 g/gab.	3	240	15-20
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
6 maizes šķēles	/	3	240	1-4
Vaļējas sviestmaizes	/	3	240	2-5

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

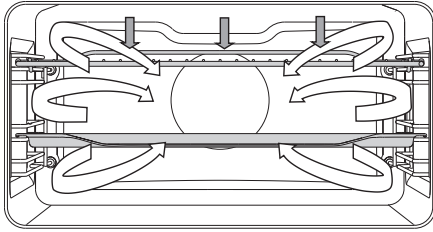
Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvieļī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.



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

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

## LIELAIS GRILS + VENTILATORS



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

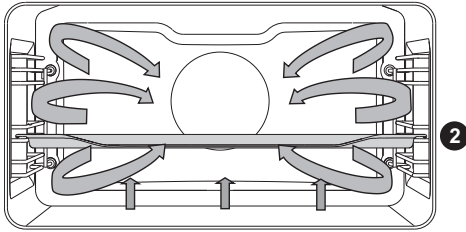
4

2

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Pīle	2000	1	180-200	90-110
Cūkgaļas cepetis	1500	1	170-190	90-120
Cūkgaļas pleca gabals	1500	1	160-180	100-130
Pusvista	700	1	190-210	50-60
Vista	1500	1	200-220	60-80
Gaļas kukulītis	1500	1	160-180	70-90
<b>ZIVIS</b>				
Forele	200 g/gab.	2	200-220	20-30

## KARSTĀIS GAISS + KARSTUMS NO APAKŠPUSES



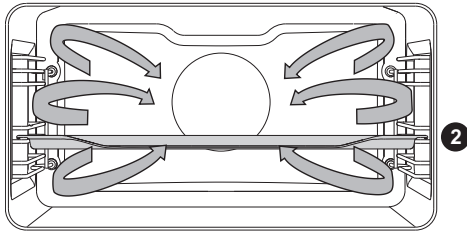
Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

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

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Cūkgaļas cepetis ar ādu	2	160-170	60-70
Vista, vesela	2	220-230	10-15
Pīle	1	200-210	50-60
Vistas krūtiņa	2	180-190	50-60



## KARSTAIS GAISS



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

### Gaļas cepināšana:

Lietojiet pannas vai plātiņus ar emaljas pārklājumu, no rūdīta stikla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātiņi nav piemēroti, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu, cepināšanas laikā nodrošiniet pietiekamu mitrumu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis būs sulīgāks, ja to pārklāsiet.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	1	170-190	90-120
Vista, vesela	1500	2	180-200	70-90
Pīle	2000	1	170-190	120-150
Vistas krūtiņa	1000	2	190-210	50-60
Pildīta vista	1500	1	190-210	110-130

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams iepriekš uzsildīt cepeškrāsni.

Nelielus konditorejas izstrādājumus var cept seklās plātīs vairākos līmeņos (2. un 3. līmenī).

Paturiet prātā, ka dažādām cepamplātīm cepšanas laiks var atšķirties.

Iespējams, augšējā plāts būs jāizņem ātrāk nekā apakšējā.

Cepampannas vienmēr novietojiet uz režģa; izņemiet režģi, ja lietojat cepeškrāsns komplektā iekļauto cepamplāti.

Lai nelieli konditorejas izstrādājumi vienmērīgi apbrūnētu, tiem jābūt vienādā biezumā.

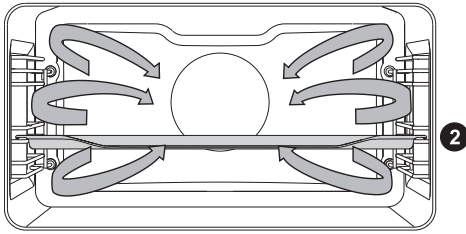
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Biskvītkūka	1	160-170	30-40
Drumstalu plātsmaize	2	170-180	25-35
Plūmju kūka	1	160-170	30-40
Biskvīta mīklas rulete *	2	170-180	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	1	170-180	50-70
Pītā rauga mīklas maize (Challah)	2	170-180	35-50
Ābolu strūdele	2	180-190	50-60
Pica *	2	210-220	15-20
Cepumi, smilšu mīkla *	2	160-170	15-25
Biskvīti, spiesti *	2	150-160	20-30
Kūciņas *	2	150-160	20-30
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	180-190	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	2	180-190	20-30
Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu	2	190-200	25-45
<b>SALDĒTI PRODUKTI</b>			
Ābolu un biezpiena strūdele	2	180-190	55-70
Pica	2	190-200	20-35
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsni	2	210-220	25-40
Kroketes, ceptas cepeškrāsni	2	210-220	20-35



**Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**

## ECO KARSTAIS GAISS

eco



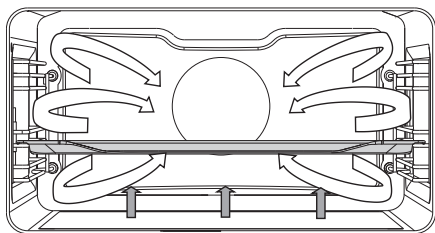
Darbosies apļa sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns kameras aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap gaļu, dārzeņiem vai konditorejas izstrādājumu.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	1	200-210	110-130
Cūkgaļas cepetis, 2 kg	1	200-210	130-150
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	1	210-220	100-120
<b>ZIVIS</b>			
Vesela zivs, 200 g/gabals	2	200-210	40-50
Zivs fileja, 100 g/gabals	2	210-220	25-35
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Spiestie cepumi	2	180-190	20-30
Mazie glazūrķēksiņi	2	190-200	30-35
Biskvīta mīklas rulete	2	200-210	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	1	190-200	55-65
<b>DĀRZEŅI</b>			
Kartupeļu sacepums	2	190-200	40-50
Lazanja	2	200-210	45-55
<b>SALDĒTI PRODUKTI</b>			
Frī kartupeļi, 1 kg	2	230-240	35-45
Vistas medaljoni, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

## KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS



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

## KONSERVĒŠANA

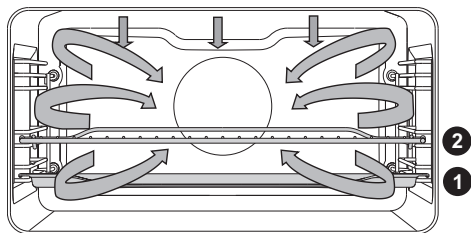
Sagatavojiet konservējamus produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvģredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

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

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

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)	Temperatūra vārīšanās sākuma brīdī	Nogaidīšanas ilgums cepeškrāsnī (min)
<b>AUGĻI</b>					
Zemenes (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Augļi ar kauliņiem (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Augļu biezenis (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
<b>DĀRZEŅI</b>					
Marinēti gurķi (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Pupas/burkāni (6 × 1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

# CEPINĀŠANA



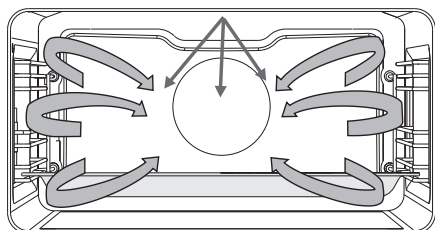
Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.

Cepinot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepšanās režģim, un ievietojiet režģi 3. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Ja gaļu cepināt cepamplātī, novietojiet cepamplāti 2. vadotnē.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)	Temperatūra centrā (°C)
Liellopa fileja	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Vista, vesela	1500	2	180-200	65-85	85-90
Tītars	4000	2	170-190	150-180	85-90
Cūkgaļas cepetis	1500	2	170-190	100-120	70-85
Gaļas kukulītis	1000	2	170-190	50-65	80-85
Teļa gaļa	1000	2	170-190	70-90	75-85
Jēra gaļa	1000	2	180-200	50-70	75-85
Medījumu gaļa	1000	2	180-200	60-90	75-85
Vesela zivs	1000	2	170-190	40-50	75-85
Vistas stilbiņi	1000	2	190-210	45-55	85-90

\* pusjēla = 55-60 °C; vidēji izcepta = 65-70 °C; labi izcepta = 70-75 °C

## MIKROVIĻŅI



Šajā gatavošanas režīmā ēdiens tiek gatavots, izmantojot mikroviļņu un grila kombināciju.

Jaudas līmeņi: 90, 180, 360, 600 W

1 Ievietojiet stikla cepamtrauku 1. vadotnē.

## Atlaidināšana

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Atlaidināšanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>			
Maltā gaļa **	500	90	35-45
Gaļa gabaliņos **	500	90	20-30
Steiki **	500	90	20-30
Veseli gaļas gabali **	1000	90	70-80
Putnu gaļas porcijas **	500	90	25-35
Vesela zivs **	200	90	15-20
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Maize **	1000	90	20-25
Smalkmaizītes **	500	90	10-15
Valriekstu kūka **	500	90	15-25
Augļu kūka **	500	90	15-25
<b>AUGĻI IN DĀRZEŅI</b>			
Augļi	500	90	15-25
Dārzeņi	500	90	20-30

\*\* Gatavošanas procesa laikā pagrieziet līdz pusei.

Atdaliet atsevišķus gabalus. Pēc procesa beigām atstājiet ēdienu 10-20 minūtes istabas temperatūrā, lai karstums vienmērīgi izplatītos pa visu ēdienu.

## Uzsildīšana

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Atlaidināšanas ilgums (min)
<b>PĀRTIKAS PRODUKTI</b>			
Steiki	300 g	600	3-5
Vesela zivs	200 g	600	3-5
Jaukti dārzeņi *	500 g	600	3-5
Ēdienu piedevas *	500 g	600	3-5
Mērces *	500 g	600	2-4
Zupas/sautējumi *	5 dl	750	2-4
Pica	500 g	600	2-4
Vistas medaljoni	500 g	600	2-4
Vaļējas sviestmaizes	/	600	2-4
Popkorns	90 g	1000	2-4
Šokolādes kausēšana	100 g	600	2-4
Sviesta atlaidināšana	250 g	180	2-4
Zīdaiņa pudelīte	2 dl	360	3-4
Zīdaiņu pārtikas produkti	4 dl	180	2-3
<b>DZĒRIENI</b>			
Ūdens	2 dl	1000	1-2
Kafija	2 dl	1000	1-2
Karstvīns	2 dl	1000	1-2
Piens	2 dl	1000	1-2

\* Uzsildīšanas laikā ēdienu vairākkārt samaisiet.

## Gatavošana

Gatavojot gaļu un dārzeņus, mēs iesakām izmantot stikla trauku ar vāku.

Novietojiet stikla trauku 1. plauktā uz stikla cepešpannas.

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>			
Vistas stilbiņi **	1000	600	20-30
Vistas spārniņi **	1000	600	15-25
Apcepta mērcē sutināta vista *	500	1000	15-25
Vista – vesela **	1500	600	45-60
Cūkgaļas cepetis **	1000	600	45-60
Cūkgaļas kotletes **	500	750	25-35
Steiki **	500	1000	10-20
Gaļas kukulītis	700	600	25-35
Frikadeles *	1000	1000	10-20
Zivis **	200	600	15-20
<b>DESERTI</b>			
Šokolādes suflē	6	360	12-17
Biezpiena suflē	stikla cepamtrauks	750	15-20
Augļu biezenis	stikla cepamtrauks	750	12-17
Olu krēmi	stikla cepamtrauks	360	23-28

Produktu veids	Svars (g)	Ūdens papildināšana	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>DĀRZEŅI</b>				
Kartupeļi	500	1 ēdamkarote/100 g	1000	13-18
Baklažāni	500	1 ēdamkarote/100 g	600	13-18
Kurgetes	500	1 ēdamkarote/100 g	360	10-15
Burkāni	500	1 ēdamkarote/100 g	1000	10-15
Sīpoli	200	1 ēdamkarote/100 g	1000	5-10
Zaļās pupiņas (pākstis)	500	1 ēdamkarote/100 g	750	10-15
Brokoļi	1000	1 ēdamkarote/100 g	750	10-15
Saldie pipari	500	1 ēdamkarote/100 g	1000	8-13
Ziedkāposti	1000	1 ēdamkarote/100 g	750	18-23
Puravi	200	1 ēdamkarote/100 g	1000	10-15
Briseles kāposti	500	1 ēdamkarote/100 g	1000	10-15



Produktu veids	Svars (g)	Ūdens papildināšana	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min)
Šampinjoni	500	1 ēdamkarote/100 g	1000	10-15
Sparģeļi	500	1 ēdamkarote/100 g	750	5-10
Zirņi	500	1 ēdamkarote/100 g	750	25-30
Kāposti	500	1 ēdamkarote/100 g	750	15-20

#### ĒDIENU PIEDEVAS

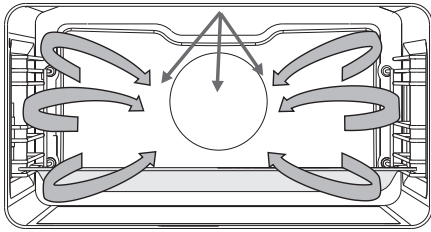
Rīsi	200	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	750	15-20
Pasta	200	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	750	10-15
Pilngraudu pasta	200	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	1000	10-15
Auzu pārslas	500	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	1000	5-10
Brūnie rīsi	200	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	750	25-30
Risoto	500	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	750	20-25
Kuskuss	250	Produkta/šķidrums attiecība 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Produkta/šķidrums attiecība 1:3	1000	5-10
Prosa	250	Produkta/šķidrums attiecība 1:3	1000	10-15

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>SALDĒTI PRODUKTI</b>			
Gaļas kukulītis	700	600	35-45
Vista - vesela **	1500	600	55-65
Cūkgaļas cepetis **	1000	600	50-60
Vistas medaljoni **	500	750	10-15
Jaukti dārzeņi *	500	750	10-20
Zivis **	200	600	10-15

\* Uzsildīšanas laikā ēdienu vairākkārt samaisiet.

\*\* Gatavošanas procesa laikā pagrieziet līdz pusei.

## KARSTAIS GAISS UN MIKROVIĻŅI



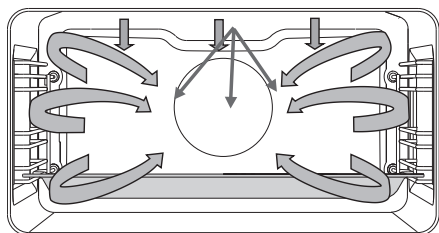
Šajā gatavošanas režīmā ēdiens tiek gatavots, izmantojot mikroviļņu un grila kombināciju.

Jaudas līmeņi: 90, 180, 360, 600 W

1 Ievietojiet stikla cepamtrauku 1. vadotnē.

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Mājputni	1000	360	200-220	35-45
Mājputni,	puse	360	190-200	25-35
Vista - stilbiņi	1000	600	190-200	20-30
Pīle	1500	360	190-200	45-60
Putnu gaļa - spārni	500	600	190-200	15-20

## GRILS + VENTILATORS + MIKROVIĻŅI



Lai samazinātu gatavošanas laiku, šī sistēma izmanto mikroviļņus un grilu kombinācijā ar ventilatoru.

Jaudas līmeņi: 90, 180, 360, 600 W

Ievietojiet stikla cepamtrauku 1. vadotnē.

Produktu veids	Svars (g)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Teļa gaļas cepetis	1500	360	180-190	70-90
Jēra ribiņas	1500	360	180-190	50-60
Gaļas kukulītis	1000	360	180-190	40-50
Putnu gaļas krūtiņa	500	360	180-200	25-35
Pīles krūtiņa	1000	360	200-210	25-35
Cūkgaļas cepetis	1500	600	180-190	60-80
Cepta liellopu gaļa	1500	600	180-190	60-80
Vista, vesela	1500	360	200-210	45-60
Vista, puse	1500	360	200-210	35-45
Vistas stilbiņi	1000	360	200-210	35-45
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>				
Strūdele - saldā	/	600	180-200	15-20
<b>DĀRZEŅI</b>				
Kaneloni	/	600	180-200	15-20
Kāpostu tīteņi	/	750	180-200	25-35
Kartupeļu sacepums	800	600	180-200	25-35



Izmantojot mikroviļņu sistēmas, nelietojiet metāla virtuves traukus vai piederumus.

Nesildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

## Gaļas gatavības pakāpes

GAĻAS VEIDS	Temperatūra centrā (°C)
<b>LIELLOPU GAĻA</b>	
Jēla	40-45
Pusjēla	55-60
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	75-80
<b>TEĻA GAĻA</b>	
Labi izcepta	75-85
<b>CŪKGAĻA</b>	
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	75-85
<b>JĒRA GAĻA</b>	
Labi izcepta	79
<b>AITAS GAĻA</b>	
Jēla	45
Pusjēla	55-60
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	80
<b>KAZAS GAĻA</b>	
Vidēji apcepta	70
Labi izcepta	82
<b>PUTNU GAĻA</b>	
Labi izcepta	82
<b>ZIVIS</b>	
Labi izceptas	65-70

# APKOPE UN TĪRĪŠANA



Pirms iekārtas tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā atdziest.

**Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt tās apkopi bez pienācīgas uzraudzības!**

## Alumīnija virsmas

Alumīnija virsmas jātīra ar šādiem materiāliem paredzētiem neabrazīviem šķīdriem mazgāšanas līdzekļiem.

Uzklājiet mazgāšanas līdzekli uz mitras drānas, notīriet virsmu un noskalojiet ar ūdeni.

Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši virsmas.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus sūkļus.

Ievērojiet! Virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētiem aerosoliem, jo tie var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

## Priekšējie nerūsošā tērauda paneļi

(atkarībā no modeļa)

Tīriet virsmu ar saudzīgu tīrīšanas līdzekli (ziepjūdeni) un mīkstu neabrazīvu sūkli.

Lai nebojātu virsmu, nelietojiet abrazīvus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus.

## Lakotas un plastmasas virsmas

(atkarībā no modeļa)

Nekādā gadījumā nelietojiet pogu, durtiņu rokturu, marķējumu un tehnisko datu plāksnītes tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un sūkļus, spirtu saturošus tīrīšanas līdzekļus vai tīru spirtu.

Nekavējoties notīriet traipus ar mīkstu drānu un šķīdru tīrīšanas līdzekli. Var izmantot arī īpaši šim virsmu veidam paredzētus tīrīšanas līdzekļus; tādā gadījumā ievērojiet ražotāja norādījumus.



Alumīnija virsmas nekādā gadījumā nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tie var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

## Ierīces durtiņas

Durtiņas ierīcei ir piestiprinātas, un tās nedrīkst ņemt nost. Tāpat durtiņas nedrīkst demontēt vai kā citādi modificēt.

# TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

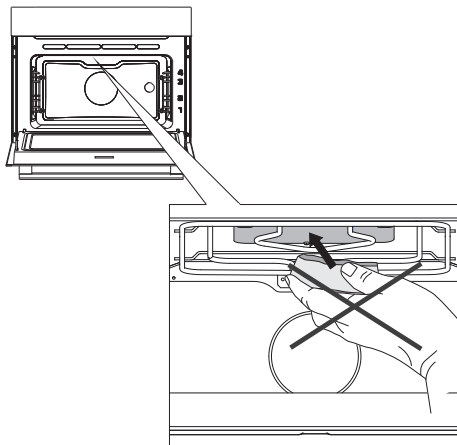
Lai cepeškrāsnī iztīrītu grūti iztīrāmus traipus, varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāsns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas, tīriet cepeškrāsnī un piederumus pēc katras lietošanas. Vienkāršākais veids, kā notīrīt taukvielas, ir tīrīšana ar siltu ziepjūdeni, kad cepeškrāsns vēl ir silta.

Ja netīrumi un tauki ir grūti iztīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsnī ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa atliekas. Nelietojiet stipras iedarbības un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

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

Cepeškrāsns, tās kamera un cepamās plātis ir apstrādātas ar īpašu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis īpašais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

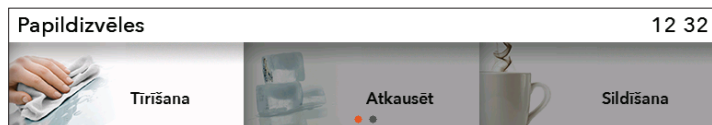


Netīriet cepeškrāsns griestu virsmu ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, abrazīviem sūkļiem, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļiem utt.

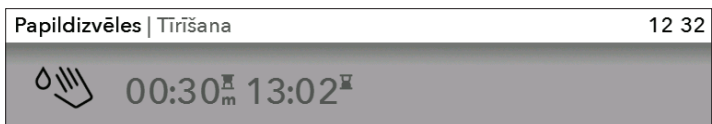
# AQUA CLEAN TĪRĪŠANAS PROGRAMMA

Pirms tīrīšanas programmas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns kameras visus lielos netīrumus un ēdiena atliekas.

Ielejiet 0,6 l silta ūdens dziļajā cepešplātī un uzlieciet to uz otrās vadotnes. Atlasiet cepeškrāsns tīrīšanas programmu.



Galvenajā izvēlnē atlasiet **Papildu opcija** un **Tīrīšana**. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.



Piespiediet taustiņu "SĀKT".

Kad programma pabeigta, pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi, lai varētu droši noslaucīt cepeškrāsns iekšpusi.

Pēc 30 minūšu ilgās programmas traipi uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmiekšķēti, atvieglojot tīrīšanu. Noslaukiet traipus ar mitru drānu.

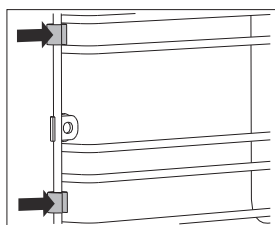
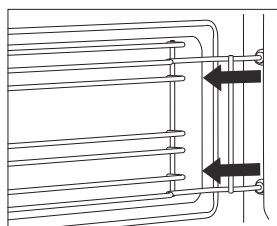
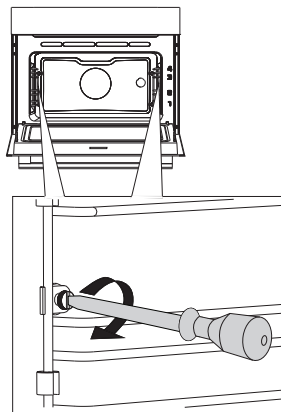
Ja tīrīšanas process nav sekmīgs (ja traipi ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.



**Tīrīšanas programmu lietojiet tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.**

# STIEPĻU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



**1** Izkrūvējiet skrūvi. Lietojiet skrūvgriezi

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

levērojiet piesardzību, lai nepazaudētu uz stiepļu vadotnēs uzstādītos atstarpinātājus. Pēc tīrīšanas atlieciet atstarpinātājus vietā; pretējā gadījumā var parādīties dzirksteles.



Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi pievelciet skrūves uz vadotnēm. Atliekot vietā stiepļu vadotnes, noteikti uzstādiet tās tajā pašā pusē, kurā tās atradās pirms noņemšanas.



# SPULDZES NOMAĪŅA

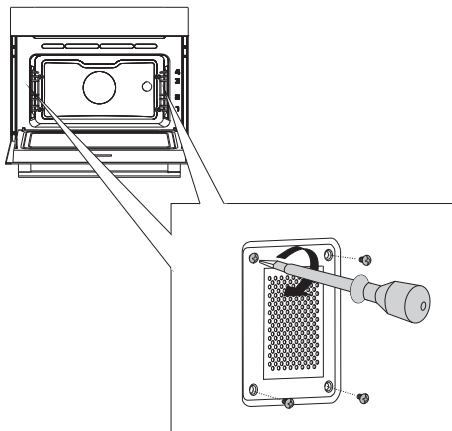
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

Cepeškrāsns ir aprīkota ar halogēna lampu.

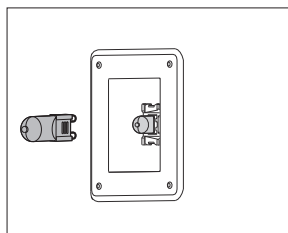
Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir (G).

Izmantojiet Phillips (krustiņa) skrūvgriezi.


(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W)

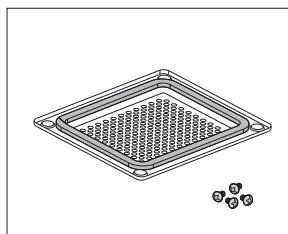



- 1** Izskrūvējiet no pārsega četras skrūves. Noņemiet pārsegu un stiklu.



- 2** Izņemiet halogēna apgaismojuma spuldzi un nomainiet to ar jaunu spuldzi.

 Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.



 Uz pārsega ir blīve, ko nedrīkst ņemt nost. Nepieļaujiet blīves atdalīšanos no pārsega. Blīvei ir pareizi jāpiegulst mikroviļņu krāsns dobuma sienai.



**Ar skrūvgriezi stingri pievelciet skrūves uz pārsega; pretējā gadījumā var parādīties dzirksteles.**

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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



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

# ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

---



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

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

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

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

---

**gorenje<sup>+</sup>**



794608