

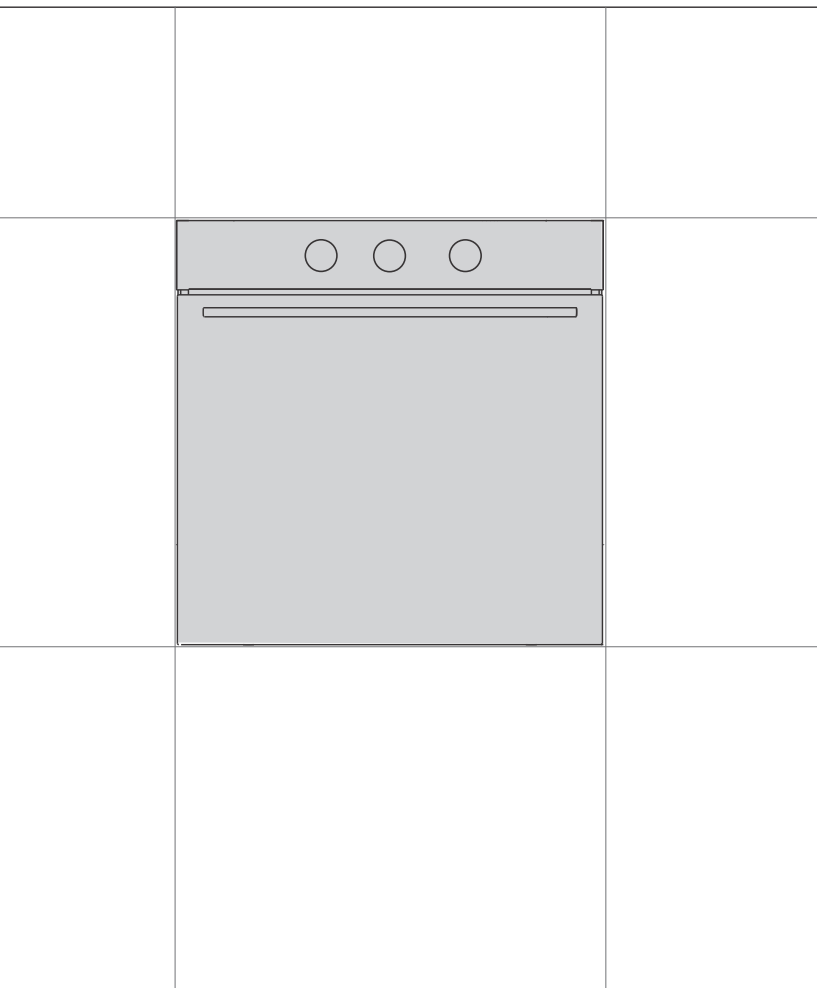
gorenje

LV

LV

IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNS

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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


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


Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

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

<http://www.gorenje.com>

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

 **INFORMĀCIJA**
Informācija, padoms vai ieteikums

 **BRĪDINĀJUMS!**
Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

Saturs

Drošības pasākumi	4
Citi svarīgi drošības brīdinājumi	5
Iekārtas apraksts	7
Datu plāksnīte – informācija par produktu	7
Vadības bloks	8
Iespiežamas-izvelkamas pogas	8
Iekārtas aprīkojums	9
Kontrollampiņas	9
Vadotnes	9
Cepečkrāsns durvju slēdzis	10
Dzesēšanas ventilators	10
Cepečkrāsns aprīkojums un piederumi	10
Pirms pirmās lietošanas	12
Iestatījumu izvēlēšanās	12
GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE	12
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA	15
TAIMERA FUNKCIJAS	15
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana	16
Gatavošanas beigas un cepečkrāsns izslēgšana.	16
Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai	17
Gatavošanas tabula	18
Tīrīšana un apkope	22
Programmas Aqua Clean lietošana cepečkrāsns tīrīšanai	23
Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana	24
Cepečkrāsns durtiņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.	25
Spuldzes nomaiņa	26
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	27
Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem	27
Likvidēšana	28
Gatavošanas tests	29

Drošības pasākumi



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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durvīņu viras. Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām cepeškrāsns durvīņām un neatspīdīet pret tām. Kā arī nenovīetojīet uz cepeškrāsns durvīņām smagus priekšmetus.

Ja cepeškrāsns durvīņās tiek iespīesti citu tuvumā novīetotu ierīču elektrības vadi, tie var tikt bojāti, kā rezultātā var rasties īssavīenojums. Tādēļ pārlīecīnīetīes, ka citu ierīču barošanas kabelī vienmēr īr drošā atstatumā.

Darbības laikā cepeškrāsns durvīņas stīpri sakarst. Lai samazīnātu ārējās virsmas temperatūru, īr uzstādīts trešais stīkls (tikai dažīem modeļīem).

Vīenmēr nodrošīnīet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Neīzklājīet cepeškrāsns īekšīeni ar alumīnīja folīju un nelīecīet cepešpannas vai citus ēdīena gatavosanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Tas varētu kavēt un samazīnāt gaisa cīrkulāciju cepeškrāsnī, palēnīnāt gatavosanas procesu un sabojāt emaljas pārklājumu.

Mēs īesakām cepšanas laikā īzvairīties no cepeškrāsns durvīņu atvērsanas, jo tādējādi tiek paaugstīnāts jaudas patērījš un palielīnāta kondensāta uzkrāšanās.

Atverot cepeškrāsns durvīņas cepšanas beigās un tās laikā īevōrojīet piesardzību, jo pastāv applaucēsanas rīskss.

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājīet cepeškrāsns durvīņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns īekšīeni atdzīst līdz telpas temperatūrai.

Tīriet cepeškrāsnī tikai tad, kad tā īr pilnībā atdzīsusī.

Vīenas dizaina līnījas īetvaros dažādām īekārtām vai to daļām var novērot krāsū toņu neatbīlstību, ko īzraisa dažādi faktori, piemēram, īeņķīis, no kura īekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaīsmojums.

Nekādā gadījumā nelīejīet ūdenī uz cepeškrāsns īekšīenes apakšpuses. Temperatūras atšķīrību rezultātā var tikt sabojāts emaljas pārklājums.

Nelīetojīet īerīci, ja tā īr bojāta. Īzsaucīet autorīzēta servīsa centra pārstāvī.



BRĪDINĀJUMS!

Pīrms īerīces pīvīenošanas rūpīgi īzlasīet norādījumus. Garantīja nesēdz remontu vai garantījas prasību, ja tā radusīes īekārtas nepareīzas pīvīenošanas vai līetošanas rezultātā.

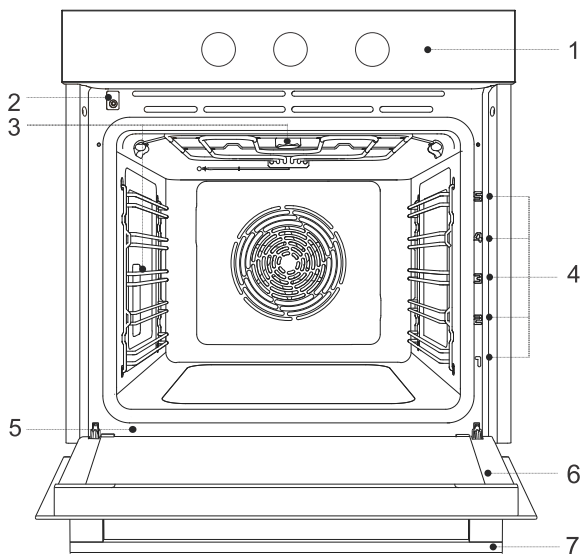
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

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



1 Vadības panelis

2 Durīņu slēdzis

3 Apgaismojums

4 Vadotnes – gatavošanas līmeņi

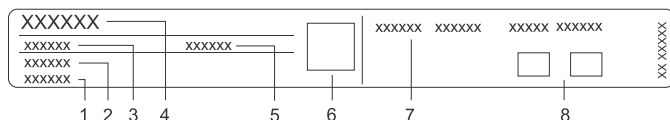
5 Datu plāksnīte

6 Cepeškrāsns durtiņas

7 Durīņu rokturis

Datu plāksnīte – informācija par produktu

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



1 Sērijas numurs

2 Modelis

3 Tips

4 Zīmols

5 Kods/ID

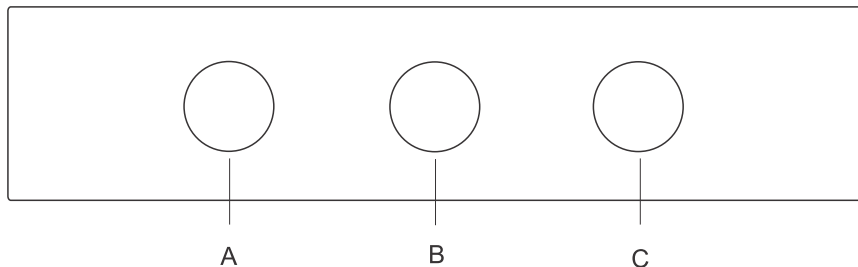
6 QR kods (atkarībā no modeļa)

7 Tehniskā informācija

8 Atbilstības norādes / simboli

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



- A. sistēmu selektorpoga
- B. izslēgšanas taimeris (atkarībā no modeļa)
- C. Temperatūras iestatījumu poga

Iespiežamas-izvelkamas pogas

(atkarībā no modeļa)

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



BRĪDINĀJUMS!

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

Iekārtas aprīkojums

Kontrollampīņas

(atkarībā no modeļa)

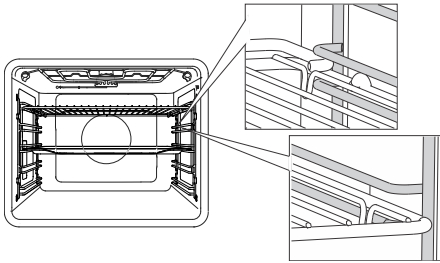
Indikatorlampīņa: norāda uz sildītāja darbību. Kad sildītāji darbojas, šī lampīņa deg (ierīcei bez izslēgšanas taimera)

Temperatūras indikatora lampīņa: šī lampīņa iedegas, kad darbojas cepeškrāsns sildītāji, un izslēdzas, kad sasniegta iestatītā temperatūra.

Vadotnes

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

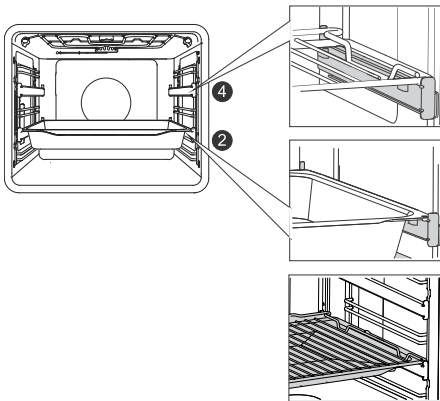
Stienšu vadotnes



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

Nostiprinātas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



Izvelkamās vadotnes iespējams izmantot 2. un 4. līmenim.

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

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



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

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

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

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

INFORMĀCIJA

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

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

Cepeškrāsns durvju slēdzis

(atkarībā no modeļa)

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

Dzesēšanas ventilators

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

Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

(atkarībā no modeļa)



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

INFORMĀCIJA

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

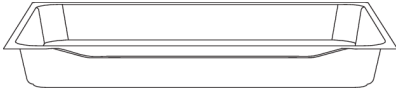


Plakaniem un nelieliem konditorejas izstrādājumiem izmanto **SEKLO CEPAMPANNU**. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



BRĪDINĀJUMS!

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



VISAPKĀRT NOSLĒGTU DZIĻO

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



INFORMĀCIJA

Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotnē.



BRĪDINĀJUMS!

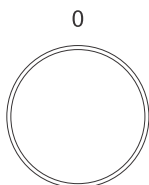
Ierīcei un dažām viegli pieejamajām detaļām ēdiena gatavošanas laikā ir tendence sakarst.

Pirms pirmās lietošanas

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

Iestatījumu izvēlēšanās

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



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




INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

Simbols	Lietošana
	STRAUJA CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA Lai iespējami īsā laikā sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts. To kontrolē tās sistēmas iestatījums, kuru vēlaties izmantot ēdiena gatavošanai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS¹⁾ Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē gatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).
	Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu
	LIELAIS GRILS AR VENTILATORU Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.
	INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI)¹⁾ Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu.

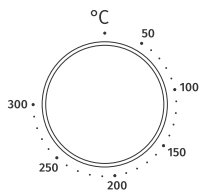
Simbols	Lietošana
	KARSTAIS GAISS ¹⁾ Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tādējādi tas izžāvē virsmu un veido biezāku garoziņu. Lietojiet šo sistēmu, lai gatavotu gaļu, konditorejas izstrādājumus un dārzeņus un lai kaltētu pārtiku uz viena režģa vai uz vairākiem režģiem vienlaikus. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu.
	
	
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS ¹⁾ Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē gatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai). Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu.
	
	APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Lietojiet šo sistēmu ēdiena apakšpusē apbrūnināšanai gatavošanas beigu daļā. Šī sistēma ir piemērota arī gatavošanai ūdens peldē.
	
	LIELAIS GRILS Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaižu, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240 °C.
	
	LĒNA CEPŠANA ²⁾ Viegļai, lēnai un vienmērigai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmieni saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C.
	
	PICAS REŽĪMS Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.
	
	SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem.
	
	ATLAIDINĀŠANA Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliel kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī.
	
	AQUA CLEAN Šī programma atvieglo traipu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē.
	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, ja ir atlasīta sistēma vai ja poga ir pagriezta apgaismojuma pozīcijā.

- 1) *⚠* Izmantojot šīs sistēmas, cepšanas procesā iespējams pievienot tvaiku. Pēc sistēmas atlasīšanas darbosies pamatfunkcija. Ja tiek izmantota cepešpanna ar ūdeni, funkcija tiek izmainīta uz cepšanu ar pievienotu tvaiku (skatiet nodaļu "Gatavošanas darbību sākums").
- 2) To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

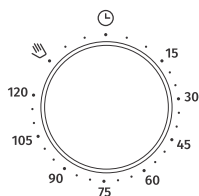
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

TAIMERA FUNKCIJAS


(atkarībā no modeļa)



IZSLĒGŠANAS TAIMERIS (taimera slēdzis) Vispirms atlasiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Iestatiet laiku, griežot pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā. Kad iestatītais laiks pagājis, atlasītais režīms tiek automātiski izslēgts.


☀ INFORMĀCIJA

Ja nevēlaties izmantot taimera slēdzi vai ja laiks ir īsāks par 15 minūtēm vai garāks par 120 minūtēm, ieteicams izmantot manuālu iestatījumu. Pagrieziet pogu pa kreisi, lai atlasītu simbolu

 . Pogai esot pozīcijā "0", cepeškrāsns nedarbosies.

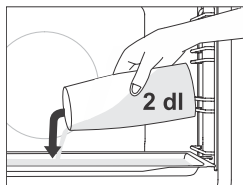
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana

Pēc 10 sekundēm, kad sistēma, temperatūra un taimera slēdzis ir iestatīti, krāsns sāk darboties.

Modeļiem ar taimera funkciju atlasiet gatavošanas laiku vai pagrieziet izslēgšanas taimeri manuālā (rokas) pozīcijā  .

INFORMĀCIJA

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



Cepšana ar tvaika pievienošanu

Tvaika iesmidzināšana gādā par labāku apbrūnināšanu un kraukšķīgāku garoziņu.

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

INFORMĀCIJA

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

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

Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

Pagrieziet SISTĒMAS SELEKTORPOGU un TEMPERATŪRAS GROZĀMPOGU pozīcijā "0". Atskanēs akustisks signāls.

INFORMĀCIJA

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

Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

- Pirms cepšanas izņemiet no cepeškrāsns visu nevajadzīgo aprīkojumu
- Lietojiet no karstumizturīgiem un neatstarojošiem materiāliem izgatavotu aprīkojumu (komplektācijā iekļautās cepešpannas, cepampļātis un traukus, emaljētus gatavošanas traukus un rūdīta stikla gatavošanas traukus). Spilgtas krāsas materiāli (nerūsošais tērauds vai alumīnijs) atstaro karstumu. Rezultātā šādu materiālu traukos ēdiena termiskā apstrāde ir neefektīvāka.
- Cepešpannas un cepampļātis vienmēr ievietojiet līdz vadotņu galam. Cepot ēdienu uz režģa, novietojiet cepšanas traukus vai paplātes režģa vidū.
- Lai ēdiens būtu kvalitatīvāks, iesakām ievērot gatavošanas tabulā sniegtās vadlīnijas. Izvēlieties zemāko norādīto temperatūru un īsāko norādīto gatavošanas laiku. Kad šis laiks beidzies, pārbaudiet rezultātu un tad, ja vajadzīgs, koriģējiet iestatījumus.
- Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas, ja vien tas nav pilnīgi nepieciešams.
- Nenovietojiet cepešpannas tieši uz cepeškrāsns iekšienes pamatnes.
- Iekārtas darbības laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotņu līmenī.
- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšpusi vai režģi ar alumīnija foliju.
- Garākās gatavošanas programmās aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām cepeškrāsni var izslēgt, lai izmantotu uzkrāto karstumu.
- Cepšanas traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
- Cepot vienlaikus vairākos līmeņos, ievietojiet universālo dziļo cepešpannu zemākajā līmenī.
- Gatavošanā izmantojot receptes no vecākām pavārgrāmatām, izmantojiet apakšējo un augšējo sildelementu sistēmu (kā tradicionālajās cepeškrāsniēs) un iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru nekā norādīts receptē.
- Izmantojot cepampapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Nogrieziet papīru atbilstoši vajadzīgajam izmēram. Cepampapīrs novērš ēdiena pielipšanu pie cepampļāts un atvieglo ēdiena izņemšanu no cepampļāts.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus ar augstu mitruma līmeni, cepeškrāsni veidosies daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir parasta parādība un neietekmēs iekārtas darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.
- Cepot ēdienu tieši uz režģa, vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo dziļo cepešpannu, izmantojot to kā pilienu paplāti.

Cepeškrāsns strauja iepriekšēja uzsildīšana Uzsildiet cepeškrāsni tikai tajos gadījumos, ja tā ir paredzēts ēdiena receptē vai šis norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Izmantojot straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju, neievietojiet ēdianu cepeškrāsni, līdz tā ir pilnībā uzsildīta. Temperatūra būtiski ietekmē pagatavotā ēdiana kvalitāti. Strauja iepriekšēja uzsildīšana nepieciešama maigas gaļas gabaliem (filejām) un rauga un biskvīta mīklai, kam nepieciešams īsāks cepšanas laiks. Tukšas cepeškrāsns uzkarsēšana patērē daudz elektroenerģijas. Tādēļ mēs iesakām gatavot vairākus ēdianus pēc kārtas vai gatavot vairākus ēdianus vienlaikus.

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

Gatavošanas tabula




























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

Ēdiens				
KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI				
Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās				
Biskvītkūka	3		150	30-40
pīrāgi ar pildījumu	1		170	90-120
marmorkūkas	2		170-180	50-60
rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas	2		170-180	45-55
vaļēji pīrāgi, augļu pīrāgi	3		170-180	35-45
brauniji	2		170-180	30-35
konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepamlātīm				
strūdeles	2		180-190	60-70
strūdeles, saldētas	2		200-210	34-45
biskvīta mīklas ruletes	3	 + cepešpanna ar ūdeni	170-180 *	13-18
vienkopus ceptās maizītes	2		180-190	30-40
biskvīti, cepumi				
kēksiņi	3		160 *	20-30
kēksiņi – divi līmeņi	2, 4		145	40-50
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	2		180 *	17-22
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 4		160 *	18-25
kārtainās mīklas izstrādājumi	3		170	30-40
kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 4		170 *	25-30
cepumi/biskvīti				
sviesta cepumi	3		140	30-40
sviesta cepumi, 2 līmeņi	2, 4		140	45-55
sviesta cepumi, 3 līmeņi	1, 4, 5		145 *	50-60
cepumi/biskvīti	3		140	20-30

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
biskvīti, 2 līmeņi	2, 4		150-160 *	20-25
bezē cepumi	3		80-100 *	120-150
bezē cepumi, 2 līmeņi	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 līmeņi	2, 4		130-140 *	15-20
maize				
raudzēšana un sadalīšana	2		40-45	30-45
maize uz cepamplāts	2	 + cepešpanna ar ūdeni	190-200	40-55
maize uz cepamplāts, 2 līmeņi	2, 4		190-200 *	40-55
maize formā	2		190-200	30-45
maize formā, 2 līmeņi	2, 4		200-210	30-45
plakanmaize (fokača)	2		270	15-25
svaigas maizītes (Semmel/apajās bulciņas)	3	 + cepešpanna ar ūdeni	200-210	10-15
svaigas maizītes (Semmel/apajās bulciņas), divi līmeņi	2, 4		200-210 *	15-20
grauzdēta maize	5		230	4-7
parastās sviestmaizes	5		230	3-5
pica un citi ēdieni				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 režģu līmeņi	2, 4		210-220 *	25-30
saldēta pica	2		200-220 *	10-25
saldēta pica, divi līmeņi	2, 4		200-220 *	10-25
sāļais pīrāgs, kišs	2		190-200	50-60
bureki	2		180-190	40-50
GAĻA				
liellopa un teļa gaļa				
liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakaļējās daļas mīkstums, 1,5 kg	2		160-170	130-160

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
vārīta liellopa gaļa 1, kg	2		200-210	90-120
fileja, vidēji izcepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots	2		120-140 *	250-300
bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm	4		220-230	25-30
burgeri, biezums 3 cm	4		220-230	25-35
teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	2		160-170	120-150
cūkgaļa				
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg	3		170-180	90-110
cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg	3		180-190	120-150
cūkas muguras daļa, 400 g	2		80-100 *	80-100
cūkgaļas cepetis, lēni gatavots	2		100-120 *	200-230
cūkas ribiņas, lēni gatavotas	2		120-140 *	210-240
cūkgaļas karbonādes, biezums 3 cm	4		220-230	20-25
mājputnu gaļa				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg	2		170-180	80-100
mājputna krūtiņa	2		170-180	45-60
vistas stilbiņi	3		210-220	30-45
vistas spārniņi	4		210-220	30-45
mājputna krūtiņa, lēni gatavota	3		100-120 *	60-90
gaļas ēdieni				
gaļas klaips, 1 kg	2		170-180	60-70
grilētas desiņas	4		230 **	8-15
ZIVIS UN JŪRAS VELTES				
vesela zivs, 350 g	4		230-240	12-20
zivs fileja, biezums 1 cm	4		220-230	8-12
zivs steiks, biezums 2cm	4		220-230	10-15
gliemenes	4		230 *	5-10
garneles	4		230 *	3-10
DĀRZEŅI				

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
ceptu kartupeļu daiviņas	3		210-220 *	30-40
ceptu kartupeļu pusītes	3	 + cepešpanna ar ūdeni	200-210 *	40-50
pildīti kartupeļi (kartupeļi mundierī)	3		190-200	30-40
kartupeļu frī, mājās gatavoti	4		210-220 *	20-30
dažādi dārzeņi, daiviņās	3	 + cepešpanna ar ūdeni	190-200	30-40
pildīti dārzeņi	3		190-200	30-40
TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI				
kartupeļu frī	3		210-220	20-25
kartupeļu frī, divi līmeņi	2, 4		190-210	30-40
vistu medaljoni	4		210-220 *	12-17
zivju pirkstiņi	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
šķēlēs sagriezti dārzeņi	2		190-200	20-30
kruasāni	3		170-180	18-23
CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU				
kartupeļu musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
saldais ceptais pudiņš	2		160-180	40-60
saldais suflē	2		160-180 *	35-45
sacepumi ar panējumu	3		170-190	30-45
pildītas tortiljas, enčiladas	2		180-200	20-35
cepamais siers	4		230 **	6-9
CITI				
konservēšana	2		180	30
sterilizēšana	3		125	30
gatavošana ūdens peldē	2		150-170 *	/
uzsildīšana	3		60-95	/
šķīvju sildīšana	2		75	15

Tīrīšana un apkope



BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

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

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

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

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

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



INFORMĀCIJA

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

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

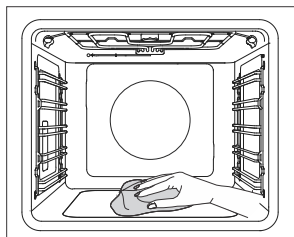
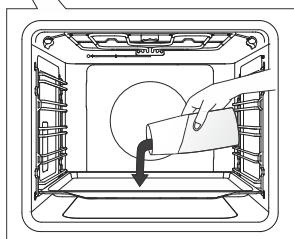
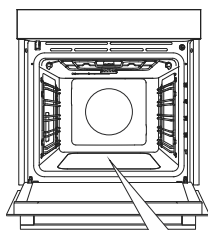
Iekārtas lietošanas laikā var aizdegties ēdiena atliekas (tauki, cukurs, proteīns). Tāpēc pirms katras lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns iekšienes un piederumiem lielākos netīrumus un atliekas.

Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai


Šī programma atvieglo jebkādu traušu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

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

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



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

2 Pagrieziet **SISTĒMU SELEKTORPOGU** uz Aqua Clean . Iestatiet **TEMPERATŪRAS POGU** uz 80°C.

3 Ļaujiet programmai pusstundu darboties.

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

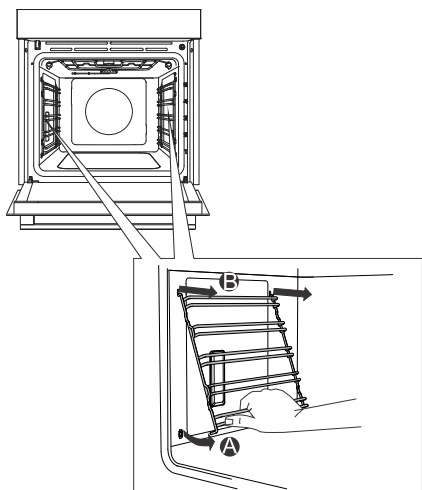
INFORMĀCIJA

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



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

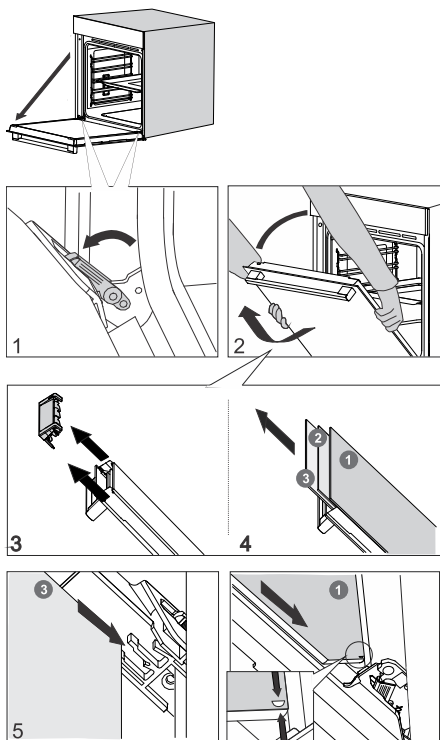
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durtiņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).

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

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

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

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

5 Ievietojot stikla paneļus, rīkojieties pretējā secībā.

INFORMĀCIJA

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Vienmērīga durtiņu aizvēršana un atvēršana (atkarībā no modeļa)

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Spuldzes nomaiņa

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

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



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

2 Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.



INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Izmantojiet aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdedzināšanās.



BRĪDINĀJUMS!

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

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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

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

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

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

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

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

Tālāk sniegti dažādi padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

Problēma/kļūda	Iemesls
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina".

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

Likvidēšana



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

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

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

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

Gatavošanas tests



















EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

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


* Pirmssildiet ierīci, līdz tā sasniedz iestafto temperatūru. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

** Veiciet ierīces pirmssildīšanu 10 minūtes. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

*** Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

CEPŠANA						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	140	30-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	150	30-40	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	140	45-55	
cepumi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 4, 5	135	50-60	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160 *	20-30	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160	30-40	
glazūrķēksiņi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	145	40-50	
glazūrķēksiņi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		1	150	45-55	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		3	160	45-55	
biskvītkūka – divi režģi/līmeņi	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2, 4	160 **	45-55	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		1	170	90-120	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	170	80-110	

CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI

Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
grauzdēta maize	stieplu režģis		5	230	4-7	▼▼▼▼
pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilienu uztvērējs		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843361-a11

CE