

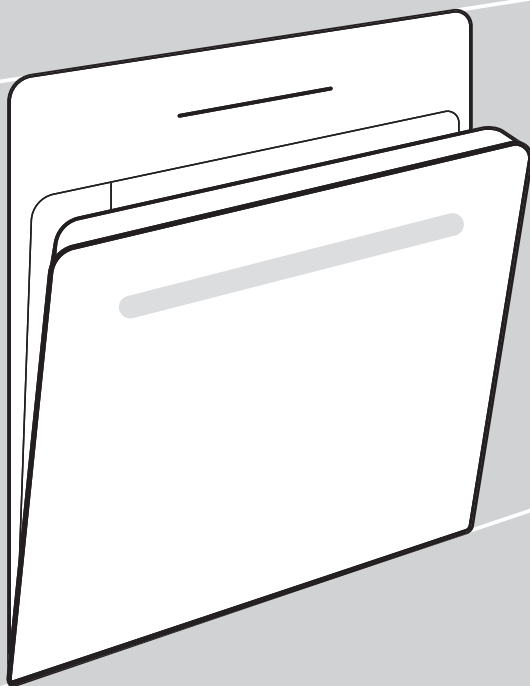
**gorenje**

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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Drošības pasākumi</b> .....  | <b>4</b>  |
| Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā ..... | 5         |
| <b>Citi svarīgi drošības brīdinājumi</b> .....                            | <b>6</b>  |
| <b>Iekārtas apraksts</b> .....  | <b>8</b>  |
| Datu plāksnīte – informācija par produktu .....                           | 8         |
| Vadības bloks .....   | 9         |
| Iespiežamas-izvelkamas pogas .....  | 9         |
| <b>Iekārtas aprīkojums</b> .....  | <b>10</b> |
| Vadotnes .....  | 10        |
| Cepeškrāsns durvju slēdzis .....  | 11        |
| Dzesēšanas ventilators .....  | 11        |
| Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi .....                                 | 11        |
| <b>Pirms pirmās lietošanas</b> .....                                      | <b>14</b> |
| <b>Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize</b> .....                             | <b>14</b> |
| <b>Iestatījumu izvēlēšanās</b> .....                                      | <b>15</b> |
| GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE .....   | 15        |
| GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA .....                                | 16        |
| LAIKA FUNKCIJA .....  | 17        |
| <b>Ēdiena gatavošanas procesa sākšana</b> .....                           | <b>19</b> |
| <b>Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.</b> .....                | <b>20</b> |
| <b>Vispārējo iestatījumu izvēle</b> .....                                 | <b>21</b> |
| <b>Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai</b> .....                       | <b>23</b> |
| <b>Gatavošanas tabula</b> .....   | <b>24</b> |
| <b>Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu</b> .....                   | <b>28</b> |
| Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi .....                      | 29        |
| <b>Tīrīšana un apkope</b> .....   | <b>30</b> |
| Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze .....                         | 30        |
| Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana .....     | 32        |
| Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomainīšana .....       | 33        |
| Spuldzes nomainīšana .....  | 34        |
| <b>Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula</b> .....                         | <b>35</b> |
| Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem .....                        | 35        |
| <b>Likvidēšana</b> .....  | <b>36</b> |
| <b>Gatavošanas tests</b> .....  | <b>37</b> |

# Drošības pasākumi

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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

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

Lietojiet tikai tādu temperatūras taustu, kāds ieteikts lietošanai šajā cepeškrāsnī.

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

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

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

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

### **Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā**

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

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

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

# Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu viras. Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neatspiedieties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durtiņām smagus priekšmetus.

Ja cepeškrāsns durtiņās tiek iespiesti citu tuvumā novietotu ierīču elektrības vadi, tie var tikt bojāti, kā rezultātā var rasties īssavienojums. Tādēļ pārliecinieties, ka citu ierīču barošanas kabeli vienmēr ir drošā atstatumā.

Vienmēr nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Neizklājiet cepeškrāsns iekšieni ar alumīnija foliju un nelieciet cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Tas varētu kavēt un samazināt gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, palēnināt gatavošanas procesu un sabojāt emaljas pārklājumu.

Mēs iesakām cepšanas laikā izvairīties no cepeškrāsns durtiņu atvēršanas, jo tādējādi tiek paaugstināts jaudas patēriņš un palielināta kondensāta uzkrāšanās.

Atverot cepeškrāsns durtiņas cepšanas beigās un tās laikā ievērojiet piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks.

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns iekšienei atdzist līdz telpas temperatūrai.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Vienas dizaina līnijas ietvaros dažādām iekārtām vai to daļām var novērot krāsu tonu neatbilstību, ko izraisa dažādi faktori, piemēram, leņķis, no kura iekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaismojums.

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

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

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

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

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

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

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

Tīrīšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas.

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

Automātiskās tīrīšanas laikā nepieskarieties iekārtas metāla virsmām vai detaļām!

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

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



Uzmanību – pirolītiskās tīrīšanas laikā virsma sakarst



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

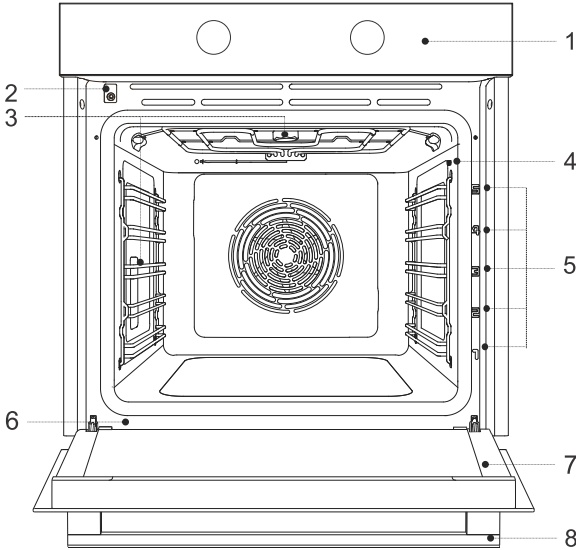
# Iekārtas apraksts



## INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

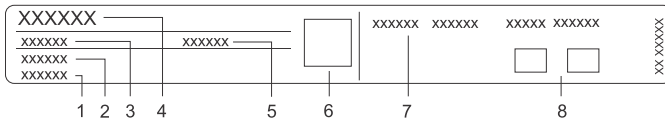
Iekārtas pamata aprīkojumā ietilpst stienīšu vadotnes, lēzena cepamplāts un režģis.



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

## Datu plāksnīte – informācija par produktu

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

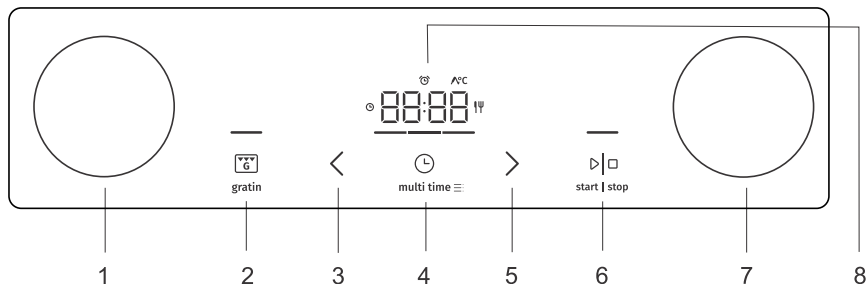


- |                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Sērijas numurs | 5. ID/kods                       |
| 2. Modelis        | 6. QR kods (atkarībā no modeļa)  |
| 3. Tips           | 7. Tehniskā informācija          |
| 4. Zīmols  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



# Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. sistēmu selektorpoga
2. Gratēna, atceļšanas vai atpakaļgaitas taustiņš
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. start | stop taustiņš apstiprināšanai, palaišanai vai pārtraukšanai/pauzēšanai
7. Temperatūras iestatījumu poga
8. Displejs

## INFORMĀCIJA

Lai taustiņš labāk reaģētu, piespiediet tos ar lielāku pirkstgala laukumu. Katru reizi, kad piespiedīsiet taustiņu, tas tiks apstiprināts ar īsu skaņas signālu.

## Iespiežamas-izvelkamas pogas

(atkarībā no modeļa)

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

## BRĪDINĀJUMS!

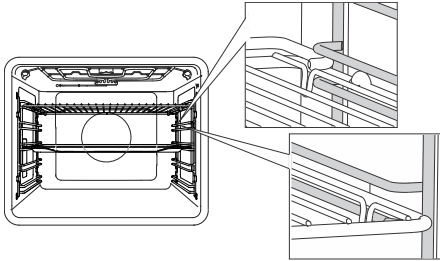
Pēc katras lietošanas reizes pagrieziet pogu atpakaļ pozīcijā "izslēgts" un iespiediet to atpakaļ. Iespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest atpakaļ tikai tad, ja slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts".

# Iekārtas aprīkojums

## Vadotnes

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

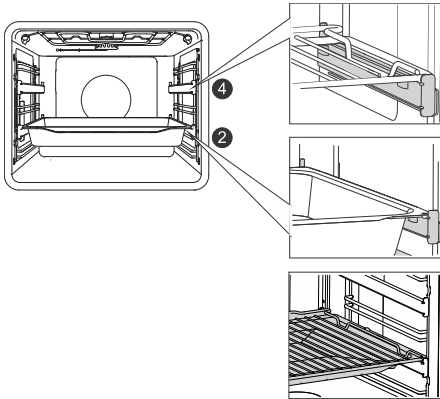
## Stieņu vadotnes



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

## Nostiprinātas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



Izvelkamās vadotnes iespējams izmantot 2. un 4. līmenim.

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

## Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



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

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

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

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

## INFORMĀCIJA

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

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

## Cepeškrāsns durvju slēdzis

(atkarībā no modeļa)

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

### BRĪDINĀJUMS!

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

## Dzesēšanas ventilators

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

## Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

(atkarībā no modeļa)

### BRĪDINĀJUMS!

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

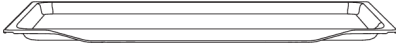


**STIENĪŠU REŽĢI** lieto grilēšanai/cepšanai uz režģiem vai arī kā balstu, uz kura novieto pannu, cepšpannu vai cepamtrauku, kurā gatavojat ēdienu.



#### INFORMĀCIJA

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



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



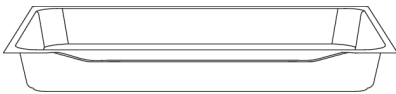
#### BRĪDINĀJUMS!

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



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

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



#### VISAPKĀRT NOSLĒGTU DZIĻO

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



#### INFORMĀCIJA

Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet universālo dziļo cepšpannu pirmajā vadotnē.



Temperatūras **TAUSTS (CEPŠANAS SENSORS)**.



**BRĪDINĀJUMS!**

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

# Pirms pirmās lietošanas

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

## Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā tiks parādīts laiks 12:00.

Vispirms izvēlieties un apstipriniet pamatiestatījumus.

### INFORMĀCIJA

Tos var mainīt, pieskaroties taustiņam < vai > . Apstipriniet vajadzīgo iestatījumu, piespiežot **start | stop**. Nākamo iestatījumu var iestatīt, kad iepriekšējais iestatījums jau ir iestatīts un apstiprināts.

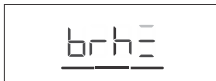


#### 1. LAIKA IESTATĪŠANA

Dienas laiku var iestatīt, piespiežot taustiņu < vai > . Ja vērtību iestatīšanas taustiņu turat piespiestu ilgāk, vērtības mainās ātrāk.

### INFORMĀCIJA

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



#### 2. DISPLEJA TUMŠINĀTĀJS

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

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



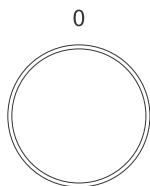
#### 3. AKUSTISKĀ SIGNĀLA SKAĻUMS

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

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







# Iestatījumu izvēlēšanās



## GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



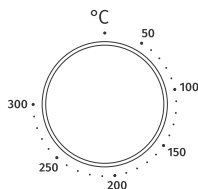
Pagrieziet POGU (pa kreisi un pa labi) un atlasiet "COOKING SYSTEM" (GATAVOŠANAS SISTĒMA) (skatiet programmu tabulu).

| Simbols | Lietošana   |
|---------|---|
|         | <b>STRAUJA PIRMSSILDĪŠANA</b><br>Lai sasniegtu iestatīto temperatūru iespējami īsākajā laikā. Kad cepeškrāsns ir uzkaršēta līdz atlasītajai temperatūrai, displejā parādīsies <b>Prht</b> , un tiks raidīts īss akustisks signāls. Tam seko sistēmas iestatījums, ko vēlaties izmantot ēdiena gatavošanā. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai.   |
|         | <b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b><br>Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.   |
|         | <b>LIELAIS GRILS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b><br>Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.   |
|         | <b>INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI) <sup>1) 2)</sup> E</b><br>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 veicina apbrūnināšanu un kraukšķīgāku virsmu.       |
|         | <b>KARSTAIS GAISS <sup>1) 2)</sup></b><br>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. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu. |
|         | <b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS <sup>1) 2)</sup></b><br>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.   |
|         | <b>LIELAIS GRILS <sup>1)</sup></b><br>Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaizi, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240°C.   |

| Simbols   | Lietošana   |
|---|---|
|  | <b>LĒNA CEPŠANA</b> <sup>3)</sup><br>Vieglai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmieni saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C                  |
|  | <b>PICAS REŽĪMS</b> <sup>1)</sup><br>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.  |
|  | <b>SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA</b> <sup>1)</sup><br>Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas naģetiem), gaļai un dārzeņiem.  |
|  | <b>ATLAIDINĀŠANA</b><br>Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maiziņu un sasaldētu augļu) atlaidīšanai. Atlaidīšanas 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. |
|  | <b>PIROLĪZE</b><br>Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpusē automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kurā tauku paliekas un citi netīrumi sadeg, pārvēršoties pelnos.  |
|  | <b>CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS</b><br>Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas brīdī, kad atlasāt sistēmu (izņemot, ja atlasāt pirolītisko tīrīšanu) vai kad pagriežat pogu apgaismojuma pozīcijā.   |

- <sup>1)</sup>  Šajās sistēmās ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratēna) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").
- <sup>2)</sup>  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").
- <sup>3)</sup> To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

## GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA







Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.



# LAIKA FUNKCIJA

Vispirms grieziet GROZĀMPOGU, lai iestatītu SISTĒMU un TEMPERATŪRU.

|  |   |                                    |
|--|---|------------------------------------|
| <br>12:00 |  | Ēdiena gatavošana pēc laika        |
|  |  | Beigu aizkaves iestatīšana         |
|  |  | Atlikušā laika taimera iestatīšana |



## INFORMĀCIJA

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



### Gatavošanas laika iestatīšana

Šajā režīmā var norādīt cepeškrāsns darbības (gatavošanas) ilgumu. Vajadzīgo gatavošanas ilgumu var iestatīt, piespiežot < vai > . Lai iedarbinātu cepeškrāsns, pieskarieties **start | stop**.



### Beigu aizkaves iestatīšana



#### INFORMĀCIJA

Aizkavēto ieslēgšanu nevar iestatīt grilam un grilam ar ventilatoru sistēmu.


Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika posma. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un tad iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Pēc tam iestatiet programmas ilgumu un laiku, kad ēdienam jābūt gatavam.

Piemērs.

Pašreizējais laiks:

12:00 Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Piespiežot < vai > , var iestatīt programmas ilgumu  (mūsu gadījumā tas ir 2.00). Veicot dubultpieskārienu taustiņam **multi time**, var atlasīt laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs (mūsu gadījumā tas ir 18.00). Apstipriniet savu atlasī. Vajadzīgais beigu laiks ir redzams displejā (18.00).

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

Gaidot darbības sākšanos, cepeškrāsns daļēji atrodas gaidstāves režīmā. Displejs kļūst tumšāks, un pastāvīgi darbojas ventilācijas sistēma un cepeškrāsns apgaismojums. Cepeškrāsns ar atlasītajiem iestatījumiem ieslēgsies automātiski (šajā gadījumā 16:00). Iestatītajā laikā cepeškrāsns izslēgsies (šajā gadījumā 18:00).



#### INFORMĀCIJA

Displeja blokā pārmaiņus tiks rādīts gatavošanas beigu laiks un pulksteņa laiks.

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



### **BRĪDINĀJUMS!**


**Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama uzsildīta cepeškrāsns.**

**Ātrbojīgu ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī.**

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



### **Minūšu atgādes iestatīšana**

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Maksimālais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Atkārtoti pieskarieties taustiņam **multi time**, līdz displejā redzams . Piespiežot < vai >, var iestatīt minūšu atgādes ilgumu. Kad iestatītais gatavošanas ilgums būs pagājis, būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



### **INFORMĀCIJA**

Iestatot taimera funkciju, šo vērtību var atiestatīt, vienlaikus pieskaroties taustiņam < un >.

# Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Tagad mirgo svītra virs taustiņa **start | stop**. Palaidiet iestatīto programmu, pieskaroties šim taustiņam. Kamēr programma darbojas, svītra virs taustiņa ir pilnībā iegaismota.

Iekams iestatītā temperatūra nav sasniegta, iegaismotā svītra zem pulksteņa kustas uz kreiso un labo pusi.

Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, displejā tiek rādīts °C, skan akustisks signāls, un svītra zem pulksteņa kļūst pilnībā iegaismota.



## INFORMĀCIJA

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



## INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, displejā parādīsies gatavošanas ilgums.



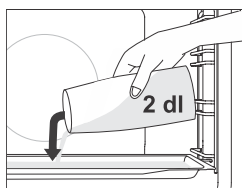
gratin

### Extra gratin

(virskārtas papildu apgrauzdēšana (gratēns)) Funkciju var ieslēgt tikai pēc tam, kad cepeškrāsns ir darbojies 10 minūtes (svītra virs virskārtas apgrauzdēšanas taustiņa būs daļēji/blāvi izgaismota). Kad funkcija apstiprināta, displejā tiks parādīts gatavošanas ilgums 10 minūtes (10:00). Lai iestatītu virskārtas papildu apgrauzdēšanas ilgumu, pieskarities taustiņam < vai >.

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

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



### Cepšana ar tvaika pievienošanu

Tvaika iesmidzināšana gādā par labāku apbrūnināšanu un kraukšķīgāku garoziņu.

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



## INFORMĀCIJA

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

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

# Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

Lai iepauzētu gatavošanas gaitu, piespiediet taustiņu **start | stop**. Displejā tiks parādīts uzraksts **End**, un atskanēs skaņas signāls.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA grozāmpogu pozīcijā „0”.

## INFORMĀCIJA

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

# Vispārējo iestatījumu izvēle

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA grozāmpogu pozīcijā „0”.

Lai ieslēgtu funkciju, piespiediet taustiņu **vairākas reizes** un 3 sekundes turiet to piespiestu. Displejā dažas sekundes tiks parādīts apzīmējums **SEtt**. Pēc tam tiks parādīta papildu funkciju izvēlne.



## INFORMĀCIJA

Lai pārvietotos pa izvēlni, izmantojiet taustiņu < vai > . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu **start | stop** vai taustiņu **multi time**. Lai izietu no papildu funkciju izvēlnes, pieskarieties taustiņam **gratin**.



### 1. Rāda pulksteņi

Pulksteņa iestatīšanai izmantojiet taustiņus < un > . Displejā tiks parādīts apzīmējums **CLoc**. Pēc apstiprināšanas varat pārslēgt displejus, izvēloties 12 stundu vai 24 stundu displeju. Apstipriniet pulksteņa/laika iestatījumu. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.



### 2. Skaņas signāla skaļums

Izvēlieties vienu no trim signāla skaļuma līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **Vol**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Tiks izslēgti arī skaņas signāli.



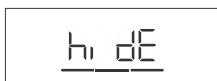
### 3. Displeja apgaismojums

Izvēlieties vienu no trim displeja apgaismojuma intensitātes līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **brh**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Apgaismojuma spilgtuma palielināšanai vai samazināšanai izmantojiet vērtību iestatīšanas taustiņus.



### 4. Displejs – nakts režīms

Šī funkcija automātiski samazinās displeja spilgtumu naktī (pārslēgsies no augsta uz zemāko apgaismojuma līmeni (no 20:00 līdz 6:00) Izvēlieties iestatījumu **nGht**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu vēlamo nakts displeja apgaismojumu, un apstipriniet to.



### 5. Gaidstāve

Šī funkcija automātiski ieslēdz vai izslēdz pulksteņa displeju.. Izvēlieties iestatījumu **hidE**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu ieslēgt vai izslēgt, un apstipriniet.



FAcT

### 7. Rūpnīcas iestatījumi

Šī funkcija ļauj iekārtai atiestatīt rūpnīcas iestatījumus. Displejā tiks parādīts **FAcT**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu rES un izvēlētos rūpnīcas iestatījumus, un apstipriniet, piespiežot taustiņu **sākt** **I apturēt** un turot to piespiestu. Turiet taustiņu piespiestu, līdz izdziest visas izgaismotās svītras.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

**Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu un displeja gaismaini, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.**

# Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

























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

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

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

# Gatavošanas tabula

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

| Ēdiens  |  |                              |  °C |  min |
|---|---|---|--|---|
| <b>KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>                    |   |   |  |   |
| <b>Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās</b>           |   |   |  |   |
| Biskvītkūka   | 3   |                              | 200  | 60-70   |
| pīrāgi ar pildījumu   | 2   |                              | 180  | 60-70   |
| marmorkūkas   | 2   |                              | 170-180  | 50-60   |
| rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas                       | 2   |                              | 170-180  | 45-55   |
| vaļēji pīrāgi, augļu pīrāgi                                   | 3   |                              | 170-180  | 35-45   |
| brauniji  | 2   |                              | 170-180  | 30-35   |
| <b>konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepamlātīm</b> |   |   |  |   |
| strūdeles   | 2   |                              | 180-190  | 60-70   |
| strūdeles, saldētas   | 2   |                              | 200-210  | 34-45   |
| biskvīta mīklas ruletes                                       | 3   | <br>+ cepešpanna<br>ar ūdeni | 170-180 *  | 13-18   |
| vienkopus ceptās maizītes                                     | 2   |                              | 180-190  | 30-40   |
| <b>biskvīti, cepumi</b>                                       |   |   |  |   |
| kēksiņi   | 3   |                              | 160 *  | 25-30   |
| kēksiņi – divi līmeņi   | 2, 4  |                             | 155-165 *  | 30-40   |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi                | 2   |                            | 180 *  | 17-22   |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi      | 2, 4  |                            | 160 *  | 18-25   |
| kārtainās mīklas izstrādājumi                                 | 3   |                            | 200  | 30-45   |
| kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi                       | 2, 4  |                            | 170 *  | 25-30   |
| <b>cepumi/biskvīti</b>  |   |   |  |   |
| sviesta cepumi  | 3   |                            | 150 *  | 30-40   |
| sviesta cepumi, 2 līmeņi                                      | 2, 4  |                            | 150 *  | 30-40   |
| sviesta cepumi, 3 līmeņi                                      | 1, 3, 5   |                            | 145 *  | 40-50   |
| cepumi/biskvīti   | 3   |                            | 160  | 40-50   |





























Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens   |      |                              | °C        | min     |
|--|------|------------------------------|-----------|---------|
| biskvīti, 2 līmeņi   | 2, 4 |                              | 150-160 * | 20-25   |
| bezē cepumi  | 3    |                              | 80-100 *  | 120-150 |
| bezē cepumi, 2 līmeņi  | 2, 4 |                              | 80-100 *  | 120-150 |
| makroni  | 3    |                              | 130-140 * | 15-20   |
| makroni, 2 līmeņi  | 2, 4 |                              | 130-140 * | 15-20   |
| <b>maize</b>   |      |                              |           |         |
| raudzēšana un sadalīšana   | 2    |                              | 40-45     | 30-45   |
| maize uz cepamplāts  | 2    | <br>+ cepešpanna<br>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    | <br>+ cepešpanna<br>ar ūdeni | 200-210   | 10-15   |
| svaigas maizītes (Semmel/apajās bulciņas), divi līmeņi                         | 2, 4 |                              | 200-210 * | 15-20   |
| grauzdēta maize  | 5    |                              | 240       | 4-6     |
| parastās sviestmaizes  | 5    |                              | 240       | 3-5     |
| <b>pica un citi ēdieni</b>   |      |                              |           |         |
| pica   | 1    |                              | 300 *     | 4-7     |
| pica, 2 režģu līmeņi   | 2, 4 |                              | 210-220 * | 25-30   |
| saldēta pica   | 2    |                              | 200-220   | 10-20   |
| saldēta pica, divi līmeņi  | 2, 4 |                              | 200-220   | 10-20   |
| sāļais pīrāgs, kišs  | 2    |                              | 190-200   | 50-60   |
| bureki   | 2    |                              | 180-190   | 40-50   |
| <b>GAĻA</b>  |      |                              |           |         |
| <b>liellopa un teļa gaļa</b>   |      |                              |           |         |
| liellopa gaļas cepetis (fileja, gur-<br>na pakaļējās daļas mīkstums,<br>1,5 kg | 2    |                              | 160-170   | 130-160 |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| <b>Ēdiens</b>  |   |      |           |         |
|--|---|------|-----------|---------|
| 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 |
| <b>cūkgaļa</b>   |   |      |           |         |
| cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mikstums, 1,5 kg | 3 |      | 200-220   | 100-200 |
| cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg                          | 3 | ≡    | 180-190   | 120-150 |
| cūkas muguras daļa, 400 g                                | 2 | ≡    | 80-100 *  | 80-100  |
| cūkgaļas cepetis, lēni gatavots                          | 2 | ≡    | 100-120 * | 200-230 |
| cūkas ribiņas, lēni gatavotas                            | 2 | ≡    | 120-140 * | 210-240 |
| cūkgaļas karbonādes, biezums 3 cm                        | 4 | **** | 220-230   | 20-25   |
| <b>mājputnu gaļa</b>                                     |   |      |           |         |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg                                  | 2 |      | 200-220   | 60-80   |
| mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg                       | 2 |      | 170-180   | 80-100  |
| mājputna krūtiņa   | 2 |      | 170-180   | 45-60   |
| vistas stilbiņi  | 3 |      | 210-220   | 25-40   |
| vistas spārniņi  | 4 |      | 210-220   | 20-35   |
| mājputna krūtiņa, lēni gatavota                          | 3 | ≡    | 100-120 * | 60-90   |
| <b>gaļas ēdieni</b>                                      |   |      |           |         |
| gaļas klaiņš, 1 kg                                       | 2 |      | 170-180   | 60-70   |
| grilētas desiņas   | 4 | **** | 230 **    | 8-15    |
| <b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>                             |   |      |           |         |
| 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    |
| <b>DĀRZENĪ</b>   |   |      |           |         |
| ceptu kartupeļu daiviņas                                 | 3 |      | 210-220 * | 30-40   |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens   |  |                              | °C        | min   |
|--|---|---|-----------|-------|
| ceptu kartupeļu pusītes                            | 3   | <br>+ cepešpanna<br>ar ūdeni | 200-210 * | 40-50 |
| pildīti kartupeļi (kartupeļi mūn-<br>dierī)        | 3   |                              | 190-200   | 30-40 |
| kartupeļu frī, mājās gatavoti                      | 4   |                              | 210-220 * | 20-30 |
| dažādi dārzeņi, daiviņās                           | 3   | <br>+ cepešpanna<br>ar ūdeni | 190-200   | 30-40 |
| pildīti dārzeņi                                    | 3   |                              | 190-200   | 30-40 |
| <b>TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI</b>            |   |   |           |       |
| 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 |
| <b>CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU</b> |   |   |           |       |
| kartupeļu musaka                                   | 2   |                              | 180-190   | 35-45 |
| lazanja  | 2   |                              | 180-190   | 35-45 |
| saldais ceptais pudiņš                             | 2   |                              | 160-180   | 40-60 |
| saldais suflē                                      | 2   |                            | 160-180 * | 35-45 |
| sacepumi ar panējumu                               | 3   |                            | 170-190   | 30-45 |
| pildītas tortiljas, enčiladas                      | 2   |                            | 180-200   | 20-35 |
| cepamais siers                                     | 4   |                            | 240**     | 6-9   |
| <b>CITI</b>  |   |   |           |       |
| konservēšana                                       | 2   |                            | 180       | 30    |
| sterilizēšana                                      | 3   |                            | 125       | 30    |
| gatavošana ūdens peldē                             | 2   |                            | 150-170 * | /     |
| uzsildīšana  | 3   |                            | 60-95     | /     |
| šķīvju sildīšana                                   | 2   |                            | 75        | 15    |

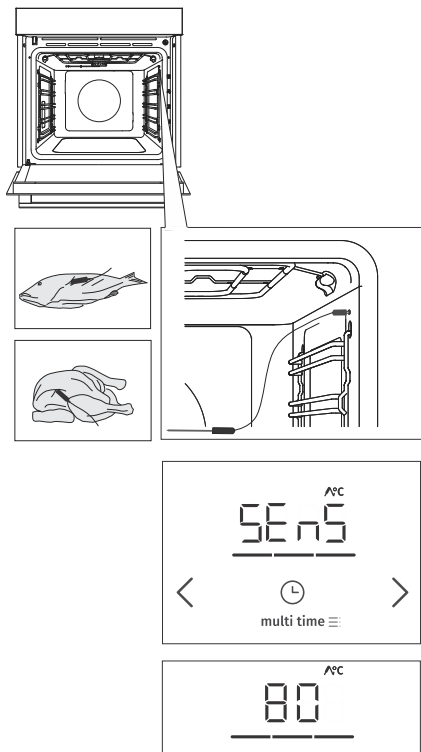
# Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (ACEPŠANASSENSORS)

(atkarībā no modeļa)

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras taustam nevajadzētu atrasties tiešā sildelementu tuvumā.



**1** Ieduriet tausta metālisko galu ēdiena biezākajā vietā.

**2** Ievietojiet tausta kontaktdakšu kontaktlīgzdā, kas atrodas cepeškrāsns iekšienes priekšpusē, labajā augšējā stūrī. Displejā tiks parādīts uzraksts **SEnS**.

IEVĒROJIET Ievietojot taustu kontaktlīgzdā, esošās cepeškrāsns funkcijas tiek dzēstas.

Atlasiet vajadzīgo sistēmu un gatavošanas temperatūru (temperatūras diapazonā līdz 210°C). Displejā parādīsies zondes darbības simbols un iepriekšēji iestatītā temperatūra, ko var mainīt, pieskaroties taustiņam < vai >. Nosakiet vajadzīgo galīgo pārtikas produkta iekšējo temperatūru (starp 30 un 99°C).

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

**4** Apstipriniet iestatījumu ar taustiņus**sākt** | **apturēt**.

**5** Kad tiks sasniegta ēdiena vidusdaļai iestatītā temperatūra, gatavošanas process tiks pārtraukts. Displejā tiks parādīts uzraksts**End** (Beigas). Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.

## ☀ INFORMĀCIJA

Gatavošanas laikā displejā pārmaiņus tiek parādīta ēdiena vidusdaļas iestatītā un esošā temperatūra. Gatavošanas laikā iespējams izmainīt gatavošanas temperatūru vai ēdiena vidusdaļas mērķa temperatūru. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam **start** | **stop**.

### Tausta pareiza lietošana katram ēdiena veidam:

- putna gaļa: ieduriet taustu krūtiņas biezākajā daļā;
- cūkas un liellopa gaļa: ieduriet taustu gaļas liesajā daļā, kurā nav treknuma dzislojuma;

- mazāki gabali kar kaulu: ieduriet daļā pie kaula;
- zivs: ieduriet taustu aiz galvas virzienā uz muguras daļu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas uzmanīgi izņemiet taustu no ēdiena, atvienojiet no cepeškrāsns kontaktlīdziņas un notīriet taustu.



### INFORMĀCIJA

Ja taustu vairs neizmantojat, izņemiet to no cepeškrāsns.

## Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi

| Produktu veids                                   | asiņaina | vāji caurcepta | vidēji caurcepta | gandrīz caurcepta | caurcepta |
|--|----------|----------------|------------------|-------------------|-----------|
| <b>LIELLOPU GAĻA</b>                             |          |                |                  |                   |           |
| liellopa gaļas cepetis                           | 46-48    | 48-52          | 53-58            | 59-65             | 68-73     |
| liellopa gaļas fileja                            | 45-48    | 49-53          | 54-57            | 58-62             | 63-66     |
| rostbifs / gurna pakalējās daļas mīkstuma steiks | 45-48    | 49-53          | 54-57            | 58-62             | 63-66     |
| burgeri  | 49-52    | 54-57          | 60-63            | 66-68             | 71-74     |
| <b>TEĻA GAĻA</b>                                 |          |                |                  |                   |           |
| teļa gaļas fileja                                | 45-48    | 49-53          | 54-57            | 58-62             | 63-66     |
| teļa gurna pakalējās daļas mīkstums              | 45-48    | 49-53          | 54-57            | 58-62             | 63-66     |
| <b>CŪKGAĻA</b>                                   |          |                |                  |                   |           |
| kakla cepetis                                    | /        | /              | /                | 65-70             | 75-85     |
| cūkas muguras fileja                             | /        | /              | /                | 60-69             | /         |
| gaļas klaipts                                    | /        | /              | /                | /                 | 80-85     |
| <b>JĒRA GAĻA</b>                                 |          |                |                  |                   |           |
| jērs   | /        | 60-65          | 66-71            | 72-76             | 77-80     |
| <b>AITAS GAĻA</b>                                |          |                |                  |                   |           |
| aita   | /        | 60-65          | 66-71            | 72-76             | 77-80     |
| <b>KAZAS GAĻA</b>                                |          |                |                  |                   |           |
| kaza   | /        | 60-65          | 66-71            | 72-76             | 77-80     |
| <b>PUTNU GAĻA</b>                                |          |                |                  |                   |           |
| veseli putni                                     | /        | /              | /                | /                 | 82-90     |
| mājputna krūtiņa                                 | /        | /              | /                | /                 | 62-65     |
| <b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>                     |          |                |                  |                   |           |
| forele   | /        | /              | /                | 62-65             | /         |
| tuncis   | /        | /              | /                | 55-60             | /         |
| lasis  | /        | /              | /                | 52-55             | /         |

# Tīrīšana un apkope



## BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

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

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

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

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

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



## INFORMĀCIJA

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

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

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

## Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze

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

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

| Līmenis | Tīrīšanas intensitāte     | Tīrīšanas mērķis                                     | Programmas ilgums |
|---------|---------------------------|--|-------------------|
| 1       | Ātrās tīrīšana            | Nelieliem netīrumiem                                 | 2 stundas         |
| 2       | Vidēji intensīva tīrīšana | Pamanāmiem netīrumiem                                | 2 h 15 min        |
| 3       | Intensīva tīrīšana        | Grūti iztīrāmiem un noturīgiem (vecākiem) netīrumiem | 2 h 30 min        |

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

## Sagatavošanās pirolītiskajai tīrīšanai

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

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



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



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



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

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



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

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

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

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

## **Komplektācijā iekļauto piederumu pirolītiskā tīrīšana**

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

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



### BRĪDINĀJUMS!

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



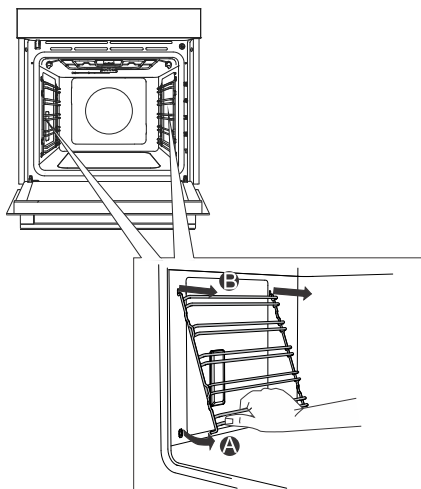
### INFORMĀCIJA

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

Ja tīrīšanas kvalitāte jūs neapmierina, iesakām tīrīšanas procesu atkārtot.

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

## Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



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

**B** Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

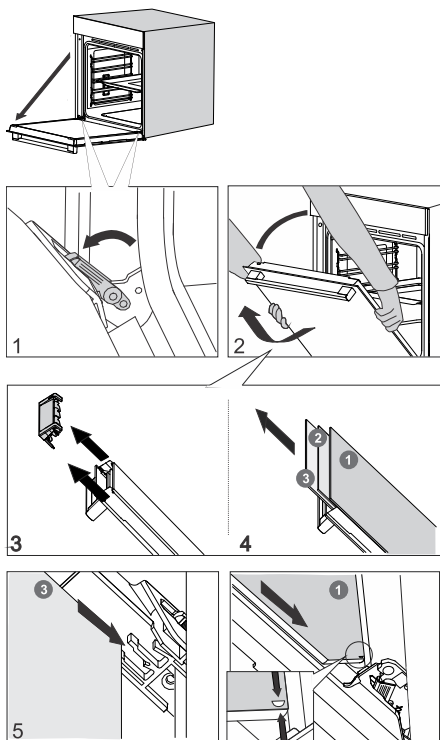


### INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.



# Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaīņa.



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

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

Cepeškrāsns durvīņu 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 durvīņu 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 durvīņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durvīņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārlicinieties, vai eņģēs esošie ierobejumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

## BRĪDINĀJUMS!

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

## Vienmērīga durvīņu aizvēršana un atvēršana

(atkarībā no modeļa)

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

## BRĪDINĀJUMS!

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

## Spuldzes nomaiņa

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

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



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

**2** Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.



### INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Izmantojiet aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdedzināšanās.



### BRĪDINĀJUMS!

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

# Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

## Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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

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

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

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

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

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

Tālāk sniegti daži padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

| <b>Problēma/kļūda</b>  | <b>Iemesls</b>   |
|--|--|
| <b>Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.</b>  | Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.   |
| <b>Cepeškrāsns apgaisojums nedarbojas.</b>   | Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaiņa".  |
| <b>Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs.</b>   | Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet. |
| <b>Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks parādīts simbols ErXX.</b> | Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.    |
| <b>kad temperatūras zonde nebūs pievienota, displejā tiks rādīts SEnS.</b>                                 | Iztīriet kontaktligzdu. Mēģiniet pievienot un atvienot temperatūras zondi vairākas reizes pēc kārtas.  |

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

# Likvidēšana



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

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

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

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

# Gatavošanas tests





EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

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

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

\*\* Veiciet ierīces pirmsuzkarsēšanu 10 minūtes. Nelietojiet ātras pirmsuzkarsēšanas režīmu.

\*\*\* Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

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

**gorenje**



843437-a19

