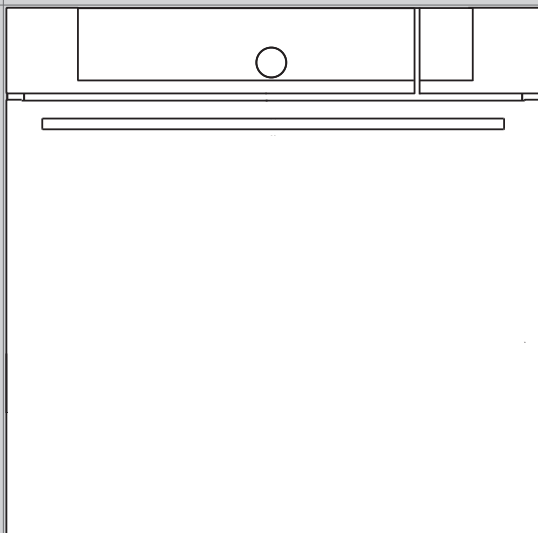


LV

# DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI

## KOMBINĒTĀ TVAIKA CEPEŠKRĀSNS

**gorenje**



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

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

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

Norādījumi par uzstādīšanu un  
savienojuma izveidi ir sniegti  
atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami  
arī mūsu tīmekļa vietnē:

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

# SATURS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b><br>6 Pirms cepeškrāsns pievienošanas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>BRĪDINĀJUMI</b>                             |
| <b>7 KOMBINĒTĀ TVAIKA CEPEŠKRĀSNS</b><br>11 Informācija par iekārtu – datu plāksnīte<br>12 Vadības bloks                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>IEVADS</b>                                  |
| <b>14 PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES</b><br>14 Ēdiena gatavošana ar tvaiku<br>15 Ūdens tvertnes uzpilde                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>IEKĀRTAS<br/>SĀKOTNĒJĀ<br/>SAGATAVOŠANA</b> |
| <b>16 PIRMĀ LIETOŠANA</b><br>17 ūdens cietības pārbaude                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                |
| <b>18 GATAVOŠANAS PAMATA IZVĒLŅU UN IESTATĪJUMU IZVĒLĒŠANĀS</b><br>19 A) Cepšana, atlasot ēdienu veidu<br>21 B) Cepšana, atlasot darbības režīmu<br>28 C) Gatavošana ar tvaiku (tvaiks – ātra piekļuve tvaika programmām)<br>31 D) Savas programmas saglabāšana (mans režīms)                                                                                                                                 | <b>IESTATĪJUMI UN<br/>CEPŠANA</b>              |
| <b>32 CEPŠANAS SĀKUMS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |
| <b>32 GATAVOŠANAS BEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |
| <b>33 PAPILDU IESPĒJU ATLASE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |
| <b>35 VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                |
| <b>37 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS<br/>TABULAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |
| <b>57 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b><br>58 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana<br>59 Programma tīrīšanai ar tvaiku (tīrīšana ar tvaiku)<br>60 Tvaika sistēmas tīrīšana<br>61 Filtra materiāla tīrīšana<br>62 Stieplu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana<br>63 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana<br>66 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana<br>67 Spuldzes nomaiņa | <b>TĪRĪŠANA UN<br/>APKOPE</b>                  |
| <b>68 TRAUČĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>PROBLĒMU<br/>RISINĀŠANA</b>                 |
| <b>69 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                |

# SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



## RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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

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

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

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

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

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

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

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

## Drošs un pareizs tvaika cepeškrāsns lietojums

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam atstājiet to kādu laiku istabas temperatūrā, lai ļautu visiem komponentiem pielāgoties istabas temperatūrai. Ja cepeškrāsns tiek uzglabāta temperatūrā, kas tuvinās sasalšanas temperatūrai vai pat ir zemāka par to, daži komponenti, jo īpaši sūkņi, ir apdraudēti.

Ierīci nedrīkst ekspluatēt vidē, kur temperatūra ir zemāka par 5°C. Zemākā temperatūrā par šo ierīce var nedarboties pareizi. Ja ierīci šādos apstākļos ieslēdz, pastāv sūkņa sabojāšanas risks.

Ja ierīce nedarbojas pareizi, atvienojiet to no elektrotīkla.

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

Nelietojiet destilētu ūdeni, ko nedrīkst norīt (piem., akumulatoriem paredzētu destilēto ūdeni, kam pievienota skābe).

Pēc gatavošanas ar tvaiku pabeigšanas vai gatavošanas laikā atverot cepeškrāsns durtiņas (izmantojot tvaika sistēmas), vienmēr atveriet tās līdz galam, pretējā

gadījumā no cepeškrāsns dobuma izplūstošais tvaiks var negatīvi ietekmēt vadības paneļa darbību.

Pēc tam, kad gatavošana ar tvaiku ir pabeigta, cepeškrāsnī vēl saglabājas nedaudz tvaika. Durtiņas veriet vaļā, ievērojot piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks ar tvaiku. Kolīdž cepeškrāsns ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai, iztīriet to.

Pēc gatavošanas procesa tvaika sistēmā atlikušais ūdens tiek iesūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Tādēļ ūdens tvertnē var būt karsts. Ievērojiet piesardzību, iztukšojot ūdens tvertni.

Lai nepieļautu katlakmens veidošanos, pēc ēdienu gatavošanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas vaļā, lai cepeškrāsns dobums atdzistu līdz istabas temperatūrai.

Tvaika cikla laikā nav ieteicams vērt vaļā cepeškrāsns durtiņas, jo tādējādi tiks palielināts enerģijas patēriņš un pastiprināti veidosies ūdens kondensāts.

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

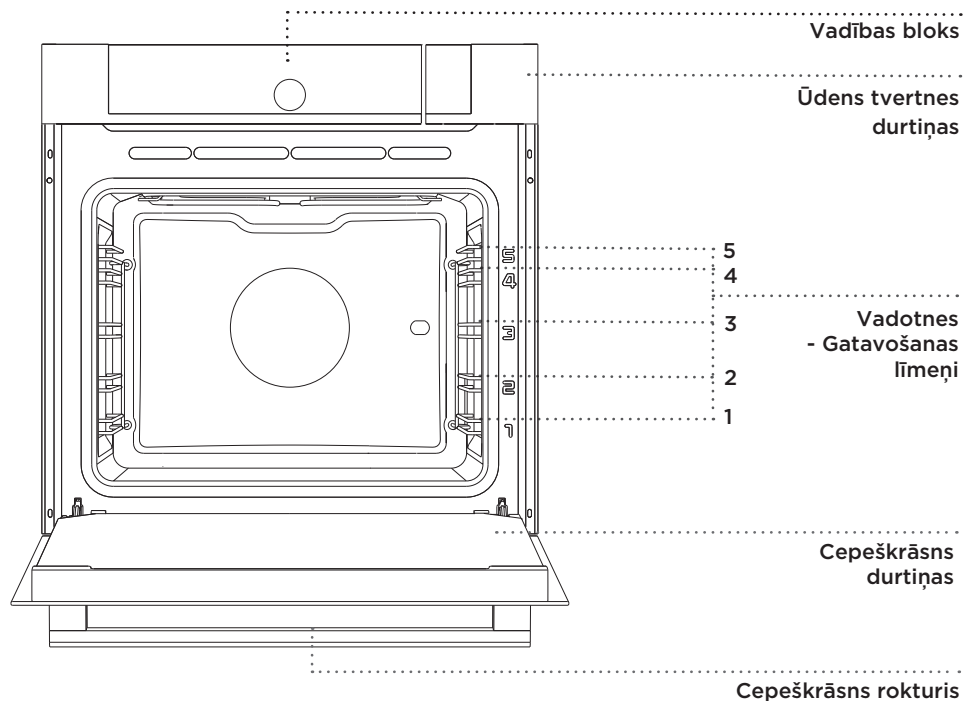


**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.**

# KOMBINĒTĀ TVAIKA CEPEŠKRĀSNS

## (CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS - ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

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



## STIEPĻU VADOTNES

Stieplju vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu 5 līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/ vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

4. un 5. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

## TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

## CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

Ja atverat cepeškrāsns durtiņas cepeškrāsns darbības laikā, cepeškrāsns sildelementi, ventilators un tvaika ģenerators tiek izslēgti. Kad durtiņas atkal ir aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildelementus un tvaika iesmidzināšanu.

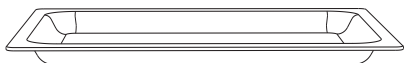
## DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

## DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

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


## CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)

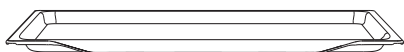


**STIKLA CEPAMO TRAUKU** lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

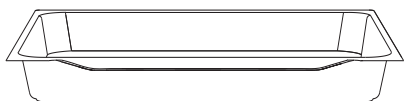


**REŽĢI** lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu


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



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



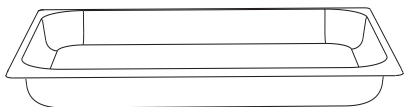
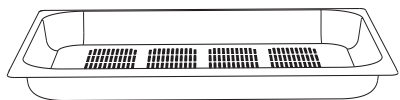
**DZIĻO CEPAMO PLĀTI** lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

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

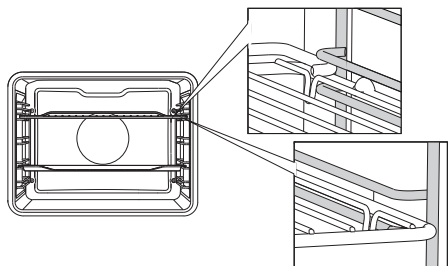


**Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.**

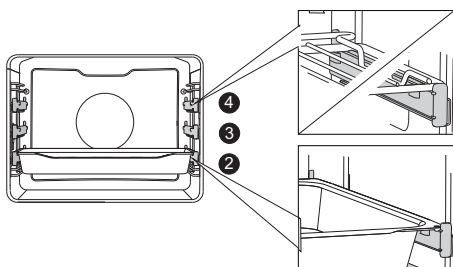





**TVAIKA KOMPLEKTU (INOX)** lieto gatavošanai ar tvaiku. Ievietojiet perforēto paplāti vidējā līmenī un pilienu uztveršanas paplāti vienu līmeni zemāk.

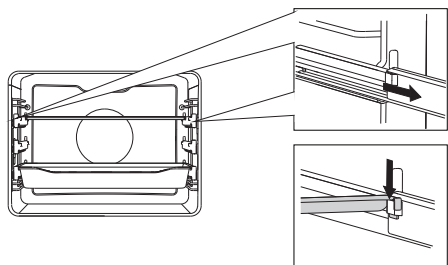


Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



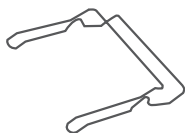
Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīet tās ar roku līdz galam.

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

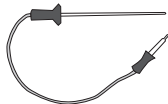


### SINHRONIZĀCIJAS STIENIS

Stieni var uzstādīt uz teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm (pilnībā izvilkām) vai noņemt no tām. Vispirms izņemiet abas viena līmeņa vadotnes. Ievietojiet stieni uz abiem vadotņu izciļņiem un ar roku iebīdīet vadotnes līdz atdurei.



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



Gaļas zondi



**RGĀĻAS IESMU** Izmanto gaļas cepšanai. Komplektā ietilpst iesma statīvs, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.

**ATKAĻĶOŠANAS LĪDZEKLIS** vai tvaika sistēmas tīrīšana.

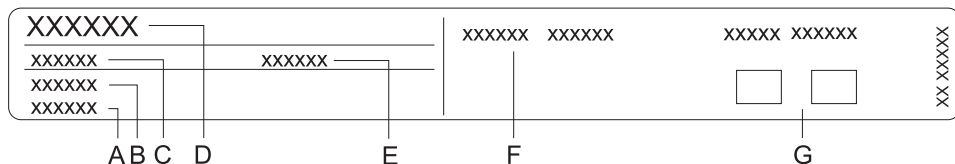
**PAPĪRA TESTA SLOKSNĪTE** ūdens cietības pārbaudei



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

# INFORMĀCIJA PAR IEKĀRTU - DATU PLĀKSNĪTE

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

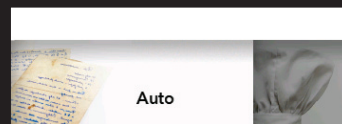


- A Sērijas numurs
- B Kods
- C Tips
- D Zīmols
- E Modelis
- F Tehniskie dati
- G Atbilstības simboli

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

# VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



## 1 IESLĒGT/ IZSLĒGT.

## 2 CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJU- MA IESLĒGŠANAS/ IZSLĒGŠANAS TAUSTIŅŠ

## 3 ATPAKAĻVIR- ZIENA TAUS- TIŅŠ

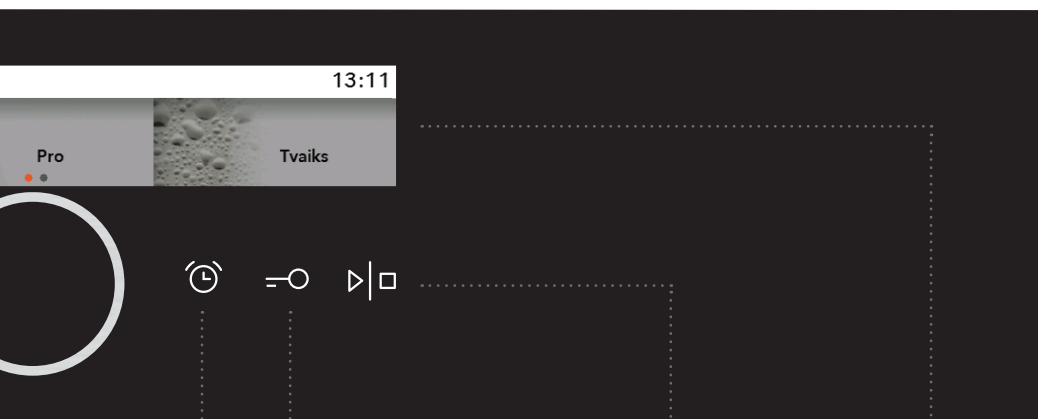
## 4 Atlases un AP- STIPRINĀJUMA POGA

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

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

Atlasiet iestatījumu,  
pagriežot pogu.

Apstipriniet izvēli,  
piespiežot pogu.



**5** MINŪŠU AT-  
GĀDINĀTĀJS/  
TRAUKSMES SIG-  
NĀLS.

**6** BĒRNU DROŠĪ-  
BAS TAUSTIŅŠ

**7** SĀKŠANAS/  
APTURĒŠANAS  
TAUSTIŅŠ

**8** DISPLEJS - rāda  
visus iestatīju-  
mus

**Ilgs pieskāriens:**  
SĀKT

**Ilgs pieskāriens dar-  
bības laikā:** APTURĒT

#### IEVĒROJIET:

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

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

---

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

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

## ĒDIENA GATAVOŠANA AR TVAIKU

Ēdiena gatavošana ar tvaiku ir veselīga un dabīga un pilnībā saglabā ēdiena garšu. Gatavojot ēdienu ar šo metodi, netiek izdalītas smaržas.

### **Tālāk aprakstītas ēdiena gatavošanas ar tvaiku priekšrocības.**

Ēdiena gatavošana (sautēšana, cepšana) sākas, pirms temperatūra cepeškrāsns iekšienē sasniedz 100 °C. Lēna gatavošana (sautēšana, cepšana) ir iespējama arī zemākā temperatūrā.

Tā ir veselīga: tiek labi saglabāti vitamīni un minerālvielas, jo tikai maza daļiņa no tām izšķīst ūdens kondensātā, kas pieskaras ēdienam.

Gatavošanas laikā nav nepieciešams pievienot taukvielas. Tvaiks saglabā ēdiena garšu. Tas nepievieno papildu smaržas, ne arī grila vai pannas garšu. Turklāt ēdiens neko nezaudē, jo netiek šķīdināts ūdenī.

Tvaiks neizplata garšu vai aromātu, tādēļ gaļu vai zivis var gatavot kopā ar dārzeņiem. Tāpat tvaiks ir piemērots blanšēšanai, atļaidināšanai un uzsildīšanai vai ēdiena siltuma saglabāšanai.

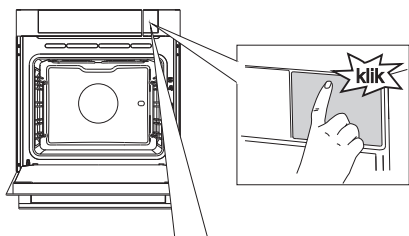
# ŪDENS TVERTNES UZPILDE

ŪDENS TVERTNE ļauj tvaika cepeškrāsnī izmantot neatkarīgu ūdens padevi. Tvertnes tilpums ir apmēram 1,3 litri (maksimālais ūdens līmenis – skatiet atzīmi). Šis ūdens daudzums ir pietiekams aptuveni 3 stundu ilgam gatavošanas laikam ar ilgāko tvaika ciklu (karsts gaiss ar tvaiku "paaugstinātā" sistēmā).

 Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet ūdens tvertni.



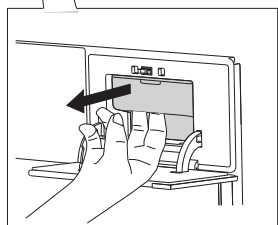
Vienmēr piepildiet tvertni ar tīru un vēsu ūdensvada ūdeni, pudelēs pildītu ūdeni bez piedevām vai ēdiena gatavošanai piemērotu destilētu ūdeni. Iepildot tvertnē ūdeni, tā temperatūrai jābūt 20 °C (+/- 10 °C).



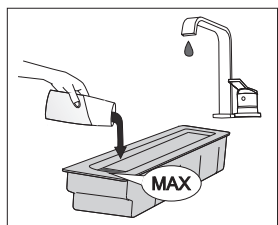
**1** Lai atvērtu tvertnes durtiņas, piespiediet (vietā ar uzlīmi).



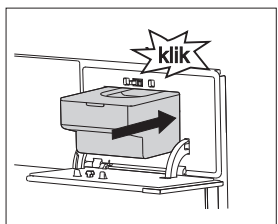
Vēlāk uzlīmi var noņemt.



**2** Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, pavelkot aiz iedobtās daļas.



**3** Atveriet vāku. Izmazgājiet tvertni ar ūdeni. Ievietojiet atpakaļ tvertni. Pirms lietošanas pielejiet tvertnē svaigu ūdeni līdz atzīmei MAX.



**4** Iebīdiet ūdens tvertni atpakaļ korpusā līdz gala pozīcijai (līdz atskan īss klikšķis). Pēc tam aizveriet tvertnes durtiņas, piespiežot tās.



Kad ēdiena gatavošana pabeigta, tvaika sistēmā atlikušais ūdens tiek iesūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Vāku un ūdens tvertni var mazgāt ar parastiem neabrazīviem šķidriem tīrīšanas līdzekļiem vai trauku mazgājamajā mašīnā.

# PIRMĀ LIETOŠANA

## VALODAS IZVĒLE

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



Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

|         |       |       |       |
|---------|-------|-------|-------|
|         |       |       | 13 50 |
| English | Česky | Dansk |       |

Pagrieziet POGU un atlasiet vajadzīgo valodu. Apstipriniet izvēli.

## DATUMA IESTATĪŠANA

|      |   |   |      |       |
|------|---|---|------|-------|
| Date |   |   |      | 12 00 |
|      | 1 | 1 | 2017 | ✓     |

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

## PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

|      |       |  |  |       |
|------|-------|--|--|-------|
| Time |       |  |  | 12:00 |
|      | 12:00 |  |  | ✓     |

Pagrieziet POGU un iestatiet PULKSTENI. Apstipriniet izvēli ar kontrolatziņi.



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

Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

## PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAIŅA

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



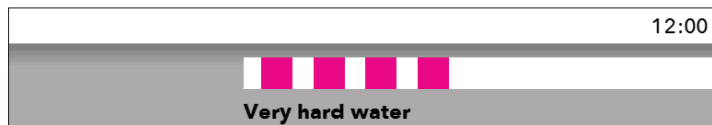
# ŪDENS CIETĪBAS PĀRBAUDE

Pirms pirmās lietošanas reizes jāveic ūdens cietības pārbaude.

Uz displeja tiks parādīta josla ar uzrakstu "Ļoti ciets ūdens".



Ūdens maksimālā cietība ir iestatīta rūpnīcā kā noklusējuma iestatījums.



Uz vienu (1) sekundi iemērciet ūdenī testa papīra sloksnīti (piegādāta kopā ar iekārtu). Pagaidiet vienu minūti un vērojiet, cik joslu parādās uz papīra. Ievadiet iekārtā informāciju par joslu skaitu. Pagrieziet POGU -

|  |                    |                    |
|--|--------------------|--------------------|
|  | 4 zaļas svītras    | Ļoti mīksts ūdens  |
|  | 1 sarkana svītra   | Mīksts ūdens       |
|  | 2 sarkanas svītras | Vidēji ciets ūdens |
|  | 3 sarkanas svītras | Ciets ūdens        |
|  | 4 sarkanas svītras | Ļoti ciets ūdens   |

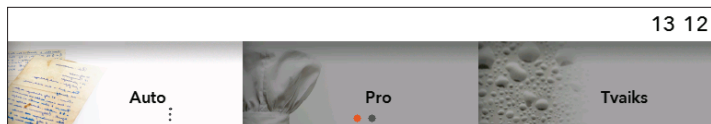
## ŪDENS CIETĪBAS IESTATĪJUMA IZMAIŅŠANA

Ūdens cietību var iestatīt arī izvēlnē VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU IZVĒLE.



Nepareiza ūdens cietības līmeņa iestatīšana var ietekmēt iekārtas darbību un lietošanas ilgumu.

# GATAVOŠANAS PAMATA IZVĒLŅU UN IESTATĪJUMU IZVĒLĒŠANĀS



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

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

## A) Auto

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

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

## B) Pro

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

## C) Tvaiks

Šis ir dabīgs gatavošanas veids, kas pilnībā saglabā ēdiena garšu.

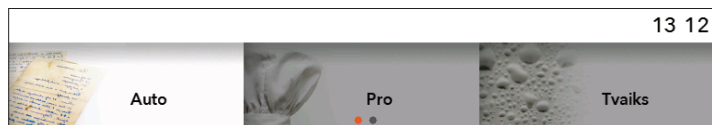
## d) Mans režīms

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

# A) CEPŠANA, ATLASOT ĒDIENU VEIDU

(Automātiskais režīms - Auto)

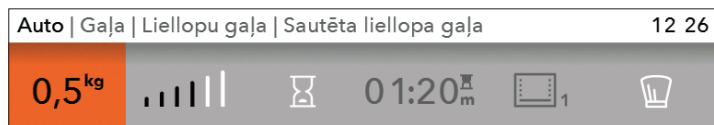
 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



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





Atlasiet ēdienu veidu un izvēlēto ēdienu. Apstipriniet izvēli.




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

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

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

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

## PIRMSSILDĪŠANA

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

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

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

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

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

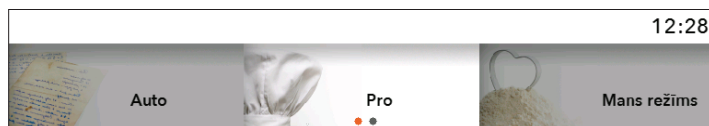


Ja ir iestatīta pirmssildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.

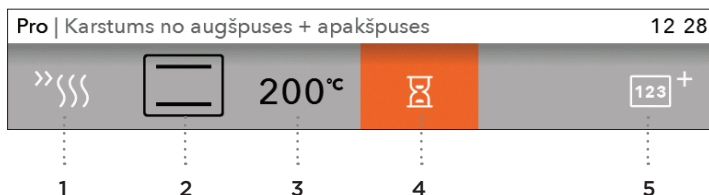
# B) CEPŠANA, ATLASOT DARBĪBAS REŽĪMU

(Profesionālais režīms un tvaika režīms)

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



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



Atlasiet savus pamata iestatījumus.

## PAMATA IESTATĪJUMI


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

## PAPILDU IESTATĪJUMI

- 4 cepšanas ilgums (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS)
- 5 Daudzfāzu gatavošana (skatiet nodaļu Daudzfāzu gatavošana)
- 6 (tvaika iesmidzināšana) (skatiet nodaļu TVAIKA IESMIDZINĀŠANA)

## PIRMSSILDĪŠANA

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

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










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



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

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






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

## CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS (atkarībā no modeļa)


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

| SISTĒMA                                                                           | APRAKSTS                                                                                                                                                                                         | IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                  |                          |                             |
|  | <b>KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS</b><br>To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.                  | 180                      | 30-230                      |
|  | <b>AUTOMĀTISKA GAĻAS GATAVOŠANA</b><br>Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem. | 180                      | 30-230                      |

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

| SISTĒMA                                                                             | APRAKSTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|                                                                                     | <b>APVIEN. TVAIKS + KARSTS GAISS</b><br>Lieto cepšanai un atkausēšanai. Tās ļauj ātri un efektīvi pagatavot ēdiena, nemainot ēdiena krāsu vai formu. Ir pieejami trīs varianti:                                                                                                                                       | 160                      |                             |
|    | <b>AUGSTS:</b><br>eskalopu, steiku un mazāku gaļas gabaliņu gatavošanai                                                                                                                                                                                                                                               |                          | 30-230                      |
|    | <b>VIDĒJS:</b><br>aukstu/saldētu ēdiena atsildīšanai, zivju fileju un panētu dārzeņu gatavošanai                                                                                                                                                                                                                      |                          | 30-230                      |
|    | <b>ZEMS:</b><br>lielu gaļas gabalu gatavošanai (cepētis, vesela vista), rauga mīklas cepšanai (maizes un rulletes), lazanjas gatavošanai u. c.                                                                                                                                                                        |                          | 30-230                      |
|   | <b>TVAIKS</b><br>Šo sistēmu lieto gaļas, dārzeņu, augļu un garnīra gatavošanai.                                                                                                                                                                                                                                       | 100                      | -                           |
|  | <b>SOUS VIDE</b><br>ir ēdiena lēna gatavošana, izmantojot noslēgtu vakuuma iepakojumu un gatavojot noteiktā temperatūrā, kas tiek precīzi uzturēta. Sous vide metode ir piemērota gaļas, zivju un visu veidu augļu un dārzeņu ēdiena gatavošanai. Šādā veidā gatavots ēdiens ir sulīgs un tam ir piesātinātāka garša. | 50                       | 30-95                       |

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

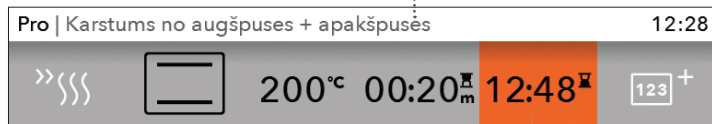
 Līdz brīdim, kad sasniegta iestatītā temperatūra, displejā mirgo simbols °C. Atskan skaņas signāls. Gatavošanas procesa laikā nav iespējams mainīt cepšanas sistēmas.

## TAIMERA FUNKCIJAS - ILGUMS



Pamata profesionālajā režīmā varat atlasīt

**Taimera funkcija.**  
Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.



Cepeškrāsns darbības ilgums

Atliktais sākums



### Gatavošanas laika iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt cepeškrāsns darbības ilgumu. Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli (maks. gatavošanas laiks ir 10 stundas).

Attiecīgi tiek pielāgots parādītais beigu laiks.

Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu.

Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.

Izlēdziet visas taimera funkcijas, iestatot atlasīto laiku uz "0".



### Atliktā sākuma iestatīšana

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

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

Piemērs:

Tābrīža laiks: 12:00

Gatavošanas laiks: 2 stundas

Gatavošanas beigas: 18:00

Vispirms iestatiet GATAVOŠANAS LAIKU (2 stundas).

Displejā tiek automātiski parādīta tābrīža laika un gatavošanas laika summa (14:00).

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

Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad jāsāk gatavošanas process.

Displejā tiks parādīts paziņojums:

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

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



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

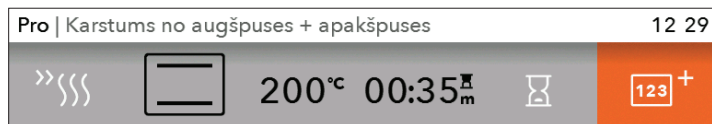
Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.



# DAUDZFĀZU GATAVOŠANA

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

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



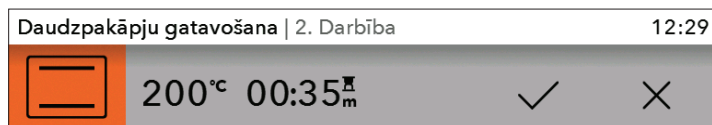
Pamata profesionālajā režīmā ir pieejamas pakāpeniskas gatavošanas programma un gatavošana ar tvaiku. Apstipriniet iestatījumu, nospiežot POGU.



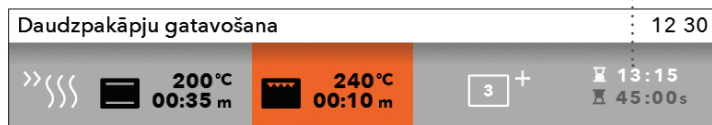
Atlasiet: 1. solis, 2. solis, 3. solis  
Apstipriniet iestatījumus, piespiežot POGU.



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



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








Viss gatavošanas laiks - beigas

Pašreizējā soļa norise

Atlasītā soļa temperatūra un ilgums

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

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

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

# TVAIKA IESMIDZINĀŠANA

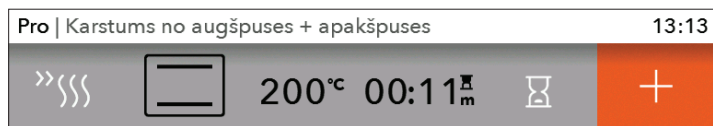
Tvaika iesmidzināšana ir ieteicama šādu produktu gatavošanā:

- **gaļa** (gatavošanas beigu daļā): gaļa būs sulīgāka un mīkstāka un tā nav jāaplaista. Gaļa: liellopa, teļa, cūkas, brieža, mājputnu, jēra gaļa, zivis, desiņas;
- **maize un smalkmaizītes**: lietojiet tvaiku pirmās 5-10 gatavošanas minūtes. Garoziņa būs kraukšķīga un patīkami apbrūnināta;
- **dārzenu un augļu suflē**, lazanja, cieti saturoši ēdieni, pudiņi;
- **dārzeni**, īpaši kartupeļi, ziedkāposti, brokoļi, burkāni, cukīni un baklažāni.

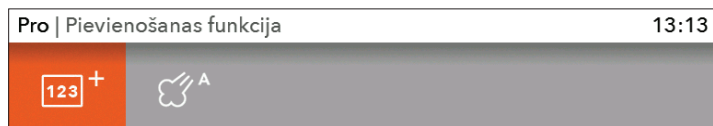
Tvaika iesmidzināšana ir iespējama **profesionālajā režīmā**, atlasot gatavošanas laiku. Gatavošanas laikam jābūt pietiekami ilgam, lai varētu veikt tvaika iesmidzināšanu.



**Kopējais gatavošanas laiks nedrīkst būt īsāks par 10 minūtēm.**



Lai veiktu tvaika iesmidzināšanu, atlasiet **simbolu +**. Apstipriniet iestatījumu, nospiežot POGU.




Pagrieziet POGU un izvēlieties simbolu.  
- Daudzfāzu gatavošana (Skatiet nodaļu DAUDZFĀZU GATAVOŠANA.)  
- Tvaika iesmidzināšanas intensitāte trīs līmeņos

## A) TVAIKA IESMIDZINĀŠANA SOLI PA SOLIM

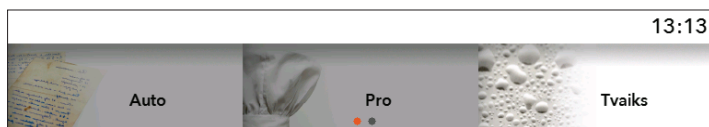
Iestatiet soļus (skatiet nodaļu DAUDZFĀZU GATAVOŠANA). Atlasiet tvaika iesmidzināšanai paredzēto **simbolu +**. Sistēma automātiski aprēķinās atsevišķas tvaika iesmidzināšanas reizes atbilstoši kopējam gatavošanas laikam. Lai cepeškrāsns sāktu darboties, pieskarieties taustiņam SĀKT/APTURĒT.

## B) TIEŠA TVAIKA IESMIDZINĀŠANA

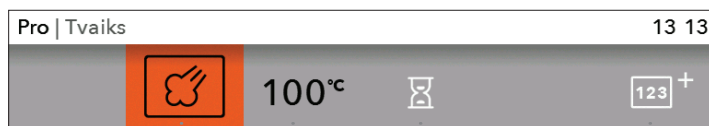
Ēdiena gatavošanas laikā notiek tieša tvaika iesmidzināšana. Atlasiet simbolu . Tiek parādīts brīdinājums: **“Vai vēlaties iesmidzināt tvaiku?”** Simbols mirgo, līdz ēdiena gatavošana ir pabeigta. Tiešo tvaika iesmidzināšanu var atkārtot trīs soļos; pēc tam simbols pazūd.

## C) GATAVOŠANA AR TVAIKU (Tvaiks – ātra piekļuve tvaika programmām)

 Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.




Pagrieziet POGU un izvēlieties režīmu **“Tvaiks”**. Apstipriniet iestatījumu, nospiežot POGU.



Izvēlieties savus pamata iestatījumus:

- 1 Sistēma
- 2 Cepeškrāsns temperatūra
- 3 Gatavošanas ilgums
- 4 Daudzfāzu gatavošana (skatiet nodaļu DAUDZFĀZU GATAVOŠANA)

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

Piepildiet **ūdens tvertni** ar svaigu ūdeni līdz atzīmei MAX. Izmantojiet TVAIKA KOMPLEKTU dārzeņu, zivju, gaļas un kartupeļu gatavošanai – ja negatavojat ēdienu mērcē. Ievietojiet tvaika komplektu 2. vadotnē.

## SOUS VIDE (GATAVOŠANA AR TVAIKU)

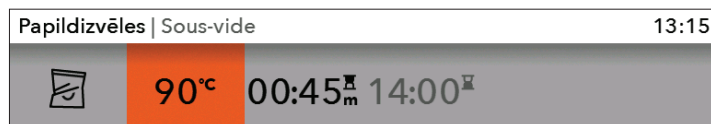
Pievienojiet ēdienam garšvielas un ievietojiet to hermētiski noslēdzamā plastmasas maisiņā, kas ir piemērots iepakojšanai vakuumā un gatavošanai sous vide. Novietojiet hermētiski noslēgto maisiņu ar ēdienu uz perforētās paplātes un uzlieciet to uz cepeškrāsns vidējā plaukta.



Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Papildu opcija**. Apstipriniet savu izvēli. Parādīsies izvēlne **PAPILDIZVĒLES**.



Pagrieziet POGU un atlasiet **Sous vide**.




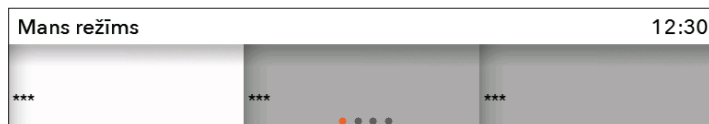
Izvēlieties gatavošanas temperatūru un laiku. Gatavojiet ēdienu ilgu laika periodu zemā temperatūrā (skatiet gatavošanas tabulu).

Pēc ēdiena gatavošanas procesa izņemiet ēdienu no maisiņa. Lai iegūtu piesātinātāku garšu, ēdienu var strauji apcepināt karstā eļļā.

| Produktu veids                         | Biezums (cm) | Temperatūras ikona (°C) | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|----------------------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------------|
| <b>GAĻA</b>                            |              |                         |                             |
| Liellopu gaļas steiks, vidēji izcepts  | 3            | 60                      | 150-180                     |
| Liellopu gaļas steiks, pilnībā izcepts | 3            | 70                      | 140-170                     |
| Cūkgaļas steiks, vidēji izcepts        | 3            | 65                      | 70-100                      |
| Cūkgaļas steiks, pilnībā izcepts       | 3            | 70                      | 70-100                      |
| Jēra gaļas steiks, vidēji izcepts      | 2            | 60                      | 90-120                      |
| Jēra gaļas steiks, pilnībā izcepts     | 2            | 70                      | 70-100                      |
| Teļa gaļas steiks, pilnībā izcepts     | 3            | 60                      | 90-120                      |
| Vistas krūtiņa bez kaula               | 3            | 65                      | 90-120                      |
| Pīles krūtiņa bez kaula                | 3            | 65                      | 120-150                     |
| Tītara krūtiņa bez kaula               | 3            | 65                      | 180-210                     |
| Zivs fileja                            | 1            | 55                      | 40-60                       |
| Zivs steiks                            | 2            | 55                      | 40-60                       |
| Garneles                               | /            | 60                      | 30-40                       |
| Astoņkājis, taustekļi                  | /            | 85                      | 180-240                     |
| Gliemenes                              | /            | 60                      | 40-60                       |
| Burkāni, kapāti/šķēlītēs               | 1            | 85                      | 90-120                      |
| Kartupeļi, kubiciņos                   | 2            | 85                      | 100-130                     |
| Sparģeļi                               | /            | 85                      | 50-70                       |
| Baklažāni                              | 1            | 85                      | 50-70                       |
| Augļi, gabalos                         | /            | 70                      | 90-120                      |

## D) SAVAS PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA (MANS REŽĪMS)

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

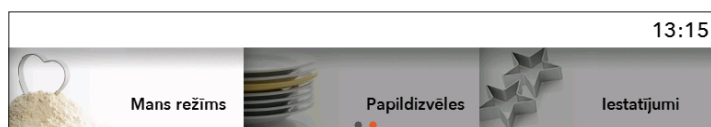


Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Mans režīms**.

 Atmiņā var saglabāt līdz pat 12 receptēm.




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



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



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

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

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

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

# CEPŠANAS SĀKUMS

Pirms gatavošanas procesa sākuma iemirgosies taustiņš SĀKT/APTURĒT.

Sāciet gatavošanas procesu, pieskaroties taustiņam SĀKT/APTURĒT.

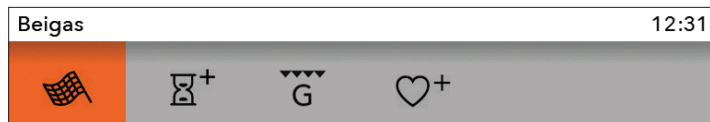
Lai gatavošanas laikā mainītu esošos iestatījumus, piespiediet POGU un pagrieziet to.



Ja cepeškrāsns darbības laikā atvērsiet durtiņas, gatavošanas process tiks apturēts. Aizverot durtiņas, process tiks atsākts. Tas jāizdara ne ilgāk kā 3 minūšu laikā, citādi operācija tiks priekšlaikus pārtraukta, un displejā tiks parādīts uzraksts "Beigas".

## GATAVOŠANAS BEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Lai gatavošanas procesā ieturētu pauzi, piespiediet taustiņu SĀKT/APTURĒT un brīdi turiet piespiestu.



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



### Beigas

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



### Pievienot ilgumu

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



### Sacepums

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



### Pievienot izlasei

Izvēlētos iestatījumus varat saglabāt cepeškrāsns atmiņā un izmantot atkal nākamreiz.



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



# PAPILDU IESPĒJU ATLASE



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



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

## Tīrīšana, izmantojot tvaiku (tīrīšana ar tvaiku)

Šī programma atvieglo traupu tīrīšanu cepeškrāsnī. (Skatiet nodaļu „TĪRĪŠANA UN APKOPE“.)

## Atlaidināšana

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

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

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

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

## Uzsildīšana

Uzsildīšanu var izmantot, lai saglabātu siltu jau pagatavotu ēdienu. Atlasiet simbolu un iestatiet temperatūru un uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.

## Šķīvju sildītājs

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

## Reģenerēšana

Šo gatavošanas režīmu var izmantot, lai uzsildītu ēdienu, kas jau bijis pagatavots. Tā kā ēdienu uzsilda ar tvaiku, tas nezaudē savu kvalitāti.

Tiek saglabāta tāda garša un tekstūra, it kā ēdiens būtu tikko pagatavots. Iespējams vienlaikus reģenerēt vairākus ēdienus.  
- Ar šo funkciju iespējams atlasīt reģenerācijas procesa sākumu un beigas.

## Strauja pirmssildīšana

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

## Sabbath

Šajā režīmā iestatiet temperatūru 85 - 180 °C amplitūdā un iestatiet laiku (līdz 74 stundām) Sabbath darbībām. 5. Piespiediet SĀKT, lai sāktu laika atpakaļskaitīšanu. Cepeškrāsnī tiks ieslēgts apgaismojums. Tiks izslēgtas visas skaņas un darbības, izņemot tās, kas saistītas ar taustiņu IESLĒGT/IZSLĒGT. Pēc programmas beigām varat saglabāt savus iestatījumus.



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



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

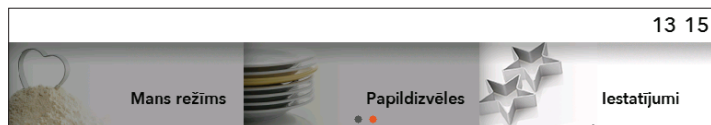
## Sous vide

To lieto lēnai gatavošanai vakuumā, izmantojot tvaiku. Vakuumā iepakoto ēdienu lēni gatavojiet zemā temperatūrā. Ēdienam būs izteiktāka garša, un tiks saglabāts vairāk vitamīnu un minerālvielu.

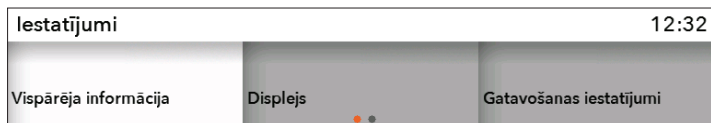
|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Beigas</b>                                                                       | <b>12 31</b> |
|  |              |

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

# VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE



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



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

## Vispārēja informācija

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

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

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

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

Skaļums – varat izvēlēties trīs dažādus skaļuma līmeņus.

Pogu skaņa – varat to aktivēt vai deaktivēt.

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

## Displejs

Šajā izvēlnē varat iestatīt:

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

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

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

## Gatavošanas iestatījumi

Ūdens cietība

Atkalķošanas procedūra

## Sistēma

### Informācija par ierīci

#### Rūpnīcas iestatījumi

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

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



## BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS

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



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



## MINŪŠU ATGĀDNES IESTATĪŠANA

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



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

# SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

---

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

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

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

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

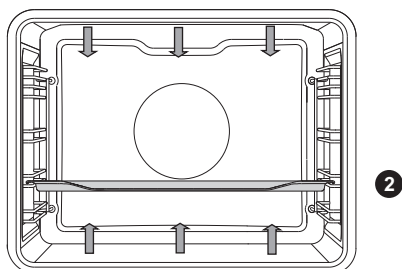
**Izslēdziet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām**, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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



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

## KARSTUMS NO AUGŠPUSES + APAKŠPUSES



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

### Gaļas cepināšana

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

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

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

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

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

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

| Produktu veids                                  | Vadotne<br>(no apakšas) | Temperatūra<br>(°C) | Gatavošanas<br>ilgums<br>(min) |
|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>                |                         |                     |                                |
| Dārzeņu suflē                                   | 2                       | 190-210             | 35-45                          |
| Saldais suflē                                   | 2                       | 170-190             | 40-50                          |
| Smalkmaizītes *                                 | 3                       | 190-210             | 20-30                          |
| Baltmaize, 1 kg *                               | 3                       | 220                 | 10-15                          |
|                                                 |                         | 180-190             | 30-40                          |
| Griķu maize, 1 kg *                             | 3                       | 180-190             | 50-60                          |
| Pilngraudu maize, 1 kg *                        | 3                       | 180-190             | 50-60                          |
| Rudzu maize, 1 kg *                             | 3                       | 180-190             | 50-60                          |
| Speltas maize, 1 kg *                           | 3                       | 180-190             | 50-60                          |
| Valriekstu kūka                                 | 2                       | 170-180             | 50-60                          |
| Biskvītkūka *                                   | 2                       | 160-170             | 30-40                          |
| Rauga mīklas smalkmaizītes                      | 3                       | 200-210             | 20-30                          |
| Pīrāgi ar kāpostu pildījumu *                   | 3                       | 190-200             | 25-35                          |
| Augļu kūka                                      | 2                       | 130-150             | 80-100                         |
| Bezē cepumi                                     | 3                       | 80-90               | 110-130                        |
| Smalkmaizītes ar žeļejas pildījumu<br>(Buchtel) | 3                       | 170-180             | 30-40                          |

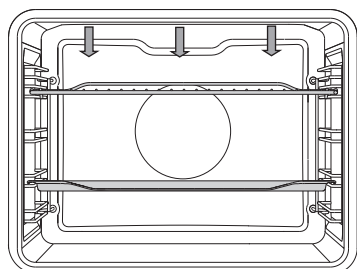
| Padoms                                             | Darbība                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|-------------------------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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



## LIELAIS GRILS, GRILS



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

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

Maksimālā pieļaujamā temperatūra: 240 °C

Piecas minūtes uzsildiet infrasarkanā staru (grila) sildelementu.

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu.

Augstās temperatūras dēļ gaļa var ātri apdegt!

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

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

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

Pēc katras grilēšanas reizes notīriet cepeškrāsni un piederumus.

### Grila galds – mazais grils

| Produktu veids         | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (minūtes) |
|------------------------|-----------|----------------------|------------------|------------------------------|
| <b>GAĻA</b>            |           |                      |                  |                              |
| Bifšteks, pusjēls      | 180 g/kos | 4                    | 240              | 20 – 25                      |
| Cūkgaļas kakla fileja  | 150 g/kos | 4                    | 240              | 25 – 30                      |
| Karbonādes/kotletes    | 280 g/kos | 4                    | 240              | 30 – 35                      |
| Grila desiņas          | 70 g/kos  | 4                    | 240              | 20 – 25                      |
| <b>GRAUZDĒTA MAIZE</b> |           |                      |                  |                              |
| Grauzdiņi              | /         | 4                    | 240              | 5 – 10                       |
| Vaļējas sviestmaizes   | /         | 4                    | 240              | 5 – 10                       |

## Grila galds – lielais grils

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

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

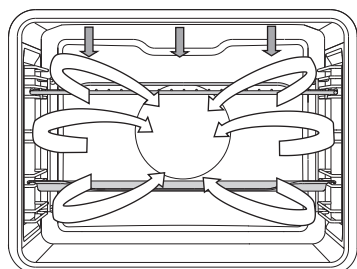
Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvielī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.



Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas kņabes.

## LIELAIS GRILS + VENTILATORS

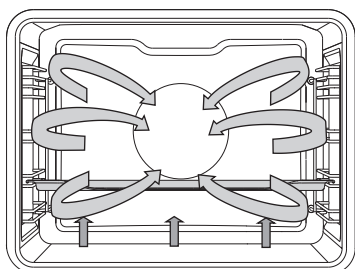


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

| Produktu veids        | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------|------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| <b>GAĻA</b>           |            |                      |                  |                          |
| Pīle                  | 2000       | 2                    | 180-200          | 90-110                   |
| Cūkgaļas cepetis      | 1500       | 2                    | 170-190          | 90-120                   |
| Cūkgaļas pleca gabals | 1500       | 2                    | 160-180          | 100-130                  |
| Pusvista              | 700        | 2                    | 190-210          | 50-60                    |
| Vista, 1,5 kg         | 1500       | 2                    | 200-220          | 60-80                    |
| Gaļas kukulītis       | 1500       | 2                    | 160-180          | 70-90                    |
| <b>ZIVIS</b>          |            |                      |                  |                          |
| Forele                | 200 g/gab. | 2                    | 200-220          | 20-30                    |

## KARSTĀIS GAISS + KARSTUMS NO APAKŠPUSES

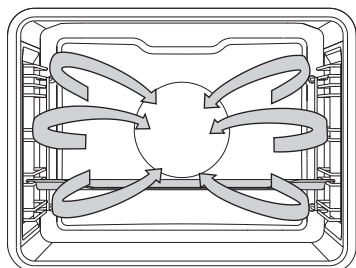


Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

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

| Produktu veids                     | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (minūtes) |
|------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>   |                      |                  |                              |
| Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla | 2                    | 150 - 160        | 60 - 70                      |
| Pica*                              | 3                    | 210 - 220        | 10 - 15                      |
| Lorēnas kišs, smilšu mīkla         | 2                    | 190 - 200        | 50 - 60                      |
| Ābolu strūdele, kārtainā mīkla     | 2                    | 170 - 180        | 50 - 60                      |

## KARSTĀIS GAISS



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

### Gaļas cepināšana:

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

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

| Produktu veids          | Svars (g) | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (minūtes) |
|-------------------------|-----------|-------------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>GAĻA</b>             |           |                               |                  |                              |
| Cūkgaļas cepetis ar ādu | 1500      | 2                             | 160 – 180        | 90 – 120                     |
| Vista, vesela           | 1500      | 2                             | 170 – 190        | 70 – 90                      |
| Pīle                    | 2000      | 2                             | 160 – 180        | 120 – 150                    |
| Zoss                    | 4000      | 2                             | 150 – 170        | 170 – 200                    |
| Titars                  | 5000      | 2                             | 150 – 170        | 180 – 210                    |
| Vistas krūtiņa          | 1000      | 3                             | 180 – 200        | 50 – 60                      |
| Pildīta vista           | 1500      | 2                             | 180 – 200        | 110 – 130                    |

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams iepriekš uzsildīt cepeškrāsni.

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

Paturiet prātā, ka dažādām cepamplātīm cepšanas laiks var atšķirties.

Iespējams, augšējā plāts būs jāizņem ātrāk nekā apakšējā.

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

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

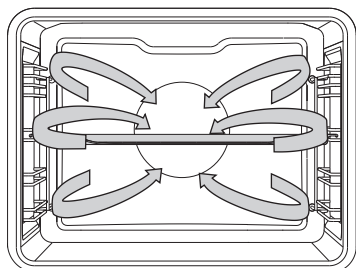
| Produktu veids                               | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (minūtes) |
|----------------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>             |                      |                  |                              |
| Biskvītkūka                                  | 2                    | 150 - 160        | 30 - 40                      |
| Drumstalu plātsmaize                         | 3                    | 160 - 170        | 25 - 35                      |
| Plūmju kūka                                  | 2                    | 150 - 160        | 30 - 40                      |
| Biskvīta mīklas rulete *                     | 3                    | 160 - 170        | 15 - 25                      |
| Augļu kūka, smilšu mīkla                     | 2                    | 160 - 170        | 50 - 70                      |
| Pītā rauga mīklas maize (Challah)            | 2                    | 160 - 170        | 35 - 50                      |
| Ābolu strūdele                               | 3                    | 170 - 180        | 50 - 60                      |
| Pīca *                                       | 3                    | 200 - 210        | 15 - 20                      |
| Cepumi, smilšu mīkla *                       | 3                    | 150 - 160        | 15 - 25                      |
| Biskvīti, spiesti *                          | 3                    | 140 - 150        | 20 - 30                      |
| Kūciņas *                                    | 3                    | 140 - 150        | 20 - 30                      |
| Smalkmaizītes, rauga mīkla                   | 3                    | 170 - 180        | 20 - 35                      |
| Smalkmaizītes, kārtainā mīkla                | 3                    | 170 - 180        | 20 - 30                      |
| Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu | 3                    | 180 - 190        | 25 - 45                      |
| <b>SALDĒTI PRODUKTI</b>                      |                      |                  |                              |
| Ābolu un biezpiena strūdele                  | 3                    | 170 - 180        | 55 - 70                      |
| Pīca                                         | 3                    | 180 - 190        | 20 - 35                      |
| Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsni | 3                    | 200 - 210        | 25 - 40                      |
| Kroketes, ceptas cepeškrāsni                 | 3                    | 200 - 210        | 20 - 35                      |



**Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**

## ECO KARSTĀIS GAISS

eco



3

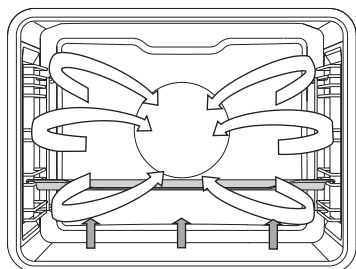
Darbosies apļa sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns kameras aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap gaļu, dārzeņiem vai konditorejas izstrādājumu.

| Produktu veids                   | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (minūtes) |
|----------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------|
| <b>GAĻA</b>                      |                      |                  |                              |
| Cūkgaļas cepetis, 1 kg           | 2                    | 190 - 200        | 110 - 130                    |
| Cūkgaļas cepetis, 2 kg           | 2                    | 190 - 200        | 130 - 150                    |
| Liellopu gaļas cepetis, 1 kg     | 2                    | 200 - 210        | 100 - 120                    |
| <b>ZIVIS</b>                     |                      |                  |                              |
| Vesela zivs, 200 g/gabals        | 3                    | 190 - 200        | 40 - 50                      |
| Zivs fileja, 100 g/gabals        | 3                    | 200 - 210        | 25 - 35                      |
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b> |                      |                  |                              |
| Spiestie cepumi*                 | 3                    | 170 - 180        | 15 - 25                      |
| Mazie glazūrķēksi                | 3                    | 180 - 190        | 30 - 35                      |
| Biskvīta mīklas rulete           | 3                    | 190 - 200        | 15 - 25                      |
| Augļu kūka, smilšu mīkla         | 2                    | 180 - 190        | 55 - 65                      |
| <b>DĀRZEŅI</b>                   |                      |                  |                              |
| Kartupeļu sacepums               | 2                    | 180 - 190        | 40 - 50                      |
| Lazanja                          | 2                    | 190 - 200        | 45 - 55                      |
| <b>SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI</b> |                      |                  |                              |
| Frī kartupeļi, 1 kg              | 3                    | 220 - 230        | 35 - 45                      |
| Vistas medaljoni, 0,7 kg         | 3                    | 210 - 220        | 30 - 40                      |
| Zivju pirkstiņi, 0,6 kg          | 3                    | 210 - 220        | 30 - 40                      |



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

## KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS



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

## KONSERVĒŠANA

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

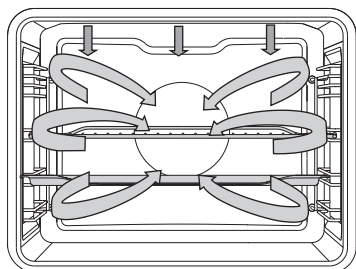
Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 l litra burkas. Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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

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



# CEPINĀŠANA



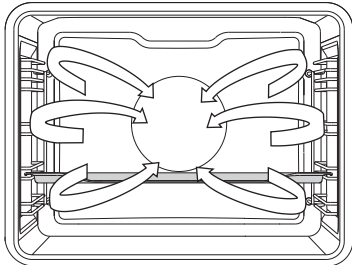
Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.

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

| Produktu veids   | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) | Temperatūra centrā (°C) |
|------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>GAĻA</b>      |           |                      |                  |                          |                         |
| Liellopa fileja  | 1000      | 2                    | 160 - 180        | 60 - 80                  | 55 - 75*                |
| Vista, vesela    | 1500      | 2                    | 170 - 190        | 65 - 85                  | 85 - 90                 |
| Tītars           | 4000      | 2                    | 160 - 180        | 150 - 180                | 85 - 90                 |
| Cūkgaļas cepetis | 1500      | 2                    | 160 - 180        | 100 - 120                | 70 - 85                 |
| Gaļas kukulītis  | 1000      | 2                    | 160 - 180        | 50 - 65                  | 80 - 85                 |
| Teļa gaļa        | 1000      | 2                    | 160 - 180        | 70 - 90                  | 75 - 85                 |
| Jēra gaļa        | 1000      | 2                    | 170 - 190        | 50 - 70                  | 75 - 85                 |
| Medījumu gaļa    | 1000      | 2                    | 170 - 190        | 60 - 90                  | 75 - 85                 |
| Vesela zivs      | 1000      | 3                    | 160 - 180        | 40 - 50                  | 75 - 85                 |

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

## KARSTĀIS GAISS AR TVAIKU



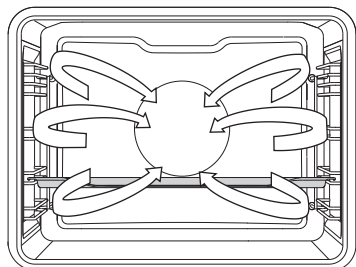
Ūdens no tvaika ģeneratora iekļūst cepeškrāsns iekšienē tvaika veidā. Turklāt darbojas apaļais sildelements ar ventilatoru, nodrošinot nepārtrauktu karstā gaisa un tvaika riņķošanu.



Piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

| Produktu veids           | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Tvaika intensitāte | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|--------------------------|------------|----------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Liellopu gaļa/kāja       | 1000       | 2                    | 1                  | 160-180          | 80-110                   |
| Liellopu gaļa/fileja     | 1000       | 2                    | 2                  | 170-190          | 50-70                    |
| Teļa gaļa/kāja           | 1000       | 2                    | 1                  | 170-190          | 80-110                   |
| Jēra gaļa                | 1000       | 2                    | 1                  | 170-190          | 60-90                    |
| Putnu gaļa, veseli putni | 1500       | 2                    | 1                  | 170-190          | 65-85                    |
| Putnu gaļa/krūtiņa       | 1000       | 3                    | 3                  | 170-190          | 50-60                    |
| Cūkgaļa/fileja           | 1000       | 2                    | 2                  | 170-190          | 50-70                    |
| Zivis                    | 200 g/gab. | 3                    | 2                  | 180-200          | 25-35                    |
| Kartupeļi                | 1000       | 3                    | 1                  | 180-200          | 45-60                    |
| Kartupeļi ar brokoļiem   | 1000       | 3                    | 2                  | 170-190          | 35-50                    |

## TVAIKS



Ūdens no tvaika ģeneratora iekļūst cepeškrāsns iekšienē tvaika veidā.



Piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

## Gaļa

| Produktu veids           | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|--------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Skābi kāposti un desiņas | 700       | 3                    | 100              | 35-45                    |
| Liellopu gaļas steiks    | 1000      | 3                    | 100              | 45-55                    |
| Vistas krūtiņa           | 1000      | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Krevetes                 | 1000      | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Zivs fileja              | 500       | 3                    | 80               | 20-25                    |
| Zivs steiks              | 500       | 3                    | 80               | 25-30                    |
| Vesela zivs              | 400       | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Mīdijas                  | 1000      | 3                    | 100              | 20-25                    |
| Frankfurtes desiņas      | 1000      | 3                    | 85               | 15-20                    |

## Dārzeņi

| Produktu veids              | Svars (g) | Produkta/šķidruma attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Zaļās pupiņas (pākstis)     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 50-60                    |
| Pupiņas                     | 500       | 1:2                         | 3                    | 100              | 80-90                    |
| Zirņi                       | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-25                    |
| Ziedkāposti - vesels        | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Ziedkāposti - sadalīts      | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Brokolis - vesels           | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Brokolis - sadalīts         | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Burkāns - vesels            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Burkāns - sagriezts ripiņās | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Kukurūza                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Turku zirņi                 | 500       | 1:2                         | 3                    | 100              | 70-80                    |
| Fenhelis                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Kolrābis                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Bietes - veselas            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 50-60                    |
| Saldie pipari               | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Radičio salāti              | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Briseles kāposti            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Sparģeļi                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Spināti                     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 5-10                     |
| Šveices mangolds            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Jaukti dārzeņi              | 1000      | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Kāposti                     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Ķīnas kāposti               | 500       | /                           | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Baklažāni                   | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Kurgetes                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Kartupeļi, veseli           | 500       | /                           | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Kartupeļi, sagriezti šķēlēs | 500       | /                           | 3                    | 100              | 25-35                    |

## Makaroni/rīsi/graudaugi

| Produktu veids   | Svars (g) | Produkta/šķidruma attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------|-----------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Baltie rīsi      | 200       | 1:2                         | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Brūnie rīsi      | 200       | 1:2                         | 3                    | 100              | 60-70                    |
| Risoto           | Recepte   | 1:2                         | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Pasta            | 200       | 1:2                         | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Pilngraudu pasta | 200       | 1:2                         | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Prosa            | 250       | 1:1                         | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Gnoki            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Pelmeņi          | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Tortellini       | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Kuskuss          | 500       | 1:1                         | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Ravioli          | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |

## Saldie ēdieni

| Produktu veids                   | Svars (g)    | Produkta/šķidruma attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|----------------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Šokolādes kausēšana *            | 200          | /                           | 3                    | 50               | 20-30                    |
| Želatīna mērcēšana/šķīdināšana * | 1 iepakojums | /                           | 3                    | 50               | 15-20                    |
| Rīsu pudiņš                      | Recepte      | 1:4                         | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Rauga mīkla                      | Recepte      | /                           | 3                    | 40               | 25-35                    |
| Karamelu krēms                   | Recepte      | /                           | 3                    | 100              | 40-50                    |

\* Pārsedziet trauku ar vāku vai foliju

## Olu ēdieni



| Produktu veids            | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Mīksti vārītas olas       | 200       | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Cieti vārītas olas        | 200       | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Bez čaumalas vārītas olas | 200       | 3                    | 100              | 13-17                    |
| Olu kultenis              | 200       | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Omlete ar bekonu          | Recepte   | 3                    | 100              | 15-20                    |

## Augļi

| Produktu veids      | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Ābolu šķēles        | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Aprikožu šķēles     | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Ķirši               | 500       | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Ērkšķogas           | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Bumbieri – gabaliņi | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Plūmes              | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Rabarberi           | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Nektarīni           | 500       | 3                    | 100              | 5-10                     |

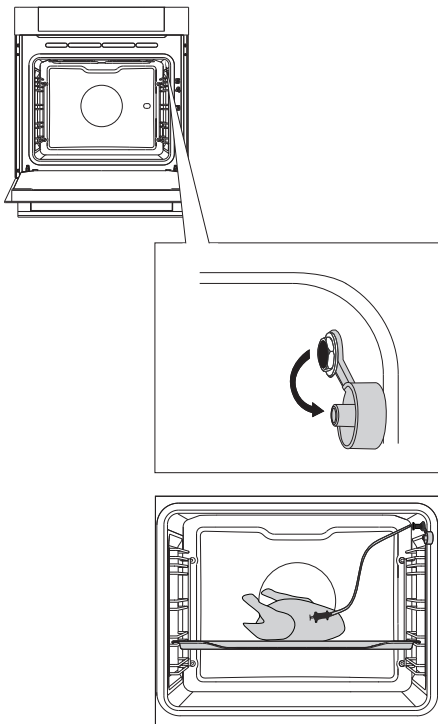
## Atlaidināšana

| Produktu veids              | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Atlaidināšanas ilgums (min) |
|-----------------------------|-----------|----------------------|------------------|-----------------------------|
| Saldēta gaļa                | 1000      | 2                    | 50               | 45-55                       |
| Saldēta putnu gaļa          | 1500      | 2                    | 50               | 55-65                       |
| Saldēta zivs, 200 g/ gabals | 1000      | 3                    | 50               | 40-50                       |
| Saldēti augļi               | 500       | 3                    | 50               | 15-25                       |
| Saldēti gatavi ēdieni       | 1000      | 3                    | 60               | 50-65                       |

 Lai nožāvētu cepeškrāsns iekšpusi, uz 15 minūtēm iestatiet karsto gaisu un apakšējo sildītāju  uz 170 °C temperatūru. Kad programma beigusies, atstājiet cepeškrāsns durvīņas vaļā vismaz divas minūtes, lai izlaistu tvaiku un ļautu ierīces iekšpusei nožūt.

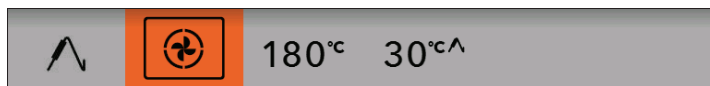
## Cepšana ar gaļas zondi (Cepšana ar gaļas zondi)

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




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

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



Atlasiet sistēmu (piemērs: karsts gaiss).

Būs redzama iepriekš iestatītā temperatūra un zondes temperatūra. Iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru un ēdiena temperatūru gatavošanas beigās. Piespiediet taustiņu SĀKT.

 Gatavošanas laikā displejā pamišus tiks uzrādīta pašreizējā temperatūra krāsnī un iestatītā temperatūra. Darbības laikā temperatūru var mainīt. Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts. Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas nomainiet gaļas temperatūras mērīšanai paredzētā termometra aizsargvāciņu.

## Gaļas gatavības pakāpes

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



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



# APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

## Alumīnija virsmas

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

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

Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši virsmas.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus sūkļus.

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

## Priekšējie nerūsošā tērauda paneļi

(atkarībā no modeļa)

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

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

## Lakotas un plastmasas virsmas

(atkarībā no modeļa)

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

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



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

# TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

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

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

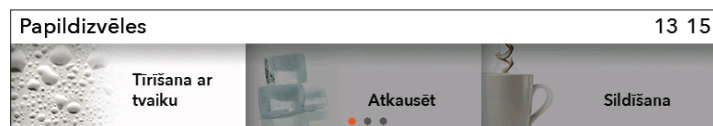
Tīriet piederumus (cepešpannas un plātis, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

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

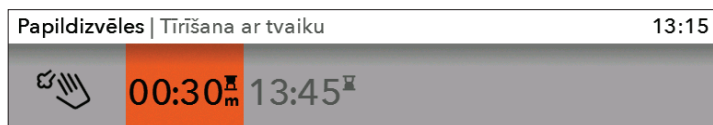
# PROGRAMMA TĪRĪŠANAI AR TVAIKU (TĪRĪŠANA AR TVAIKU)

Pirms tīrīšanas programmas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns kameras visus lielākos netīrumus un ēdiena atliekas.

Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni un iestatiet programmu tīrīšanai ar tvaiku.



Galvenajā izvēlnē atlasiet iespēju "Papildu opcija" un **Tīrīšana ar tvaiku**. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.



Piespiediet taustiņu SĀKT.

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

Kad programma būs pabeigta, traipi uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmieksšķēti, atvieglojot tīrīšanu.

Noslaukiet traipus ar mitru drānu.



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



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

# TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

Tīrīšana ir atkarīga no ūdens cietības līmeņa.

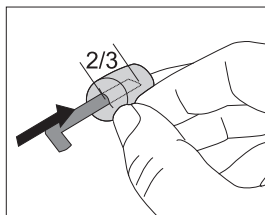
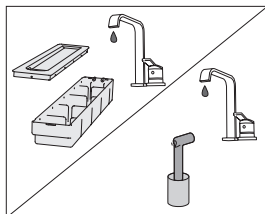
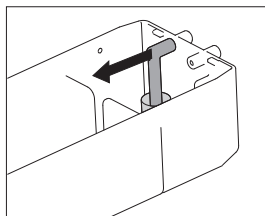
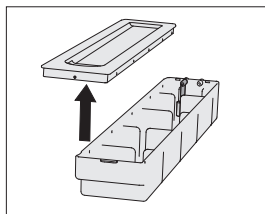
| Ūdens cietība | °N       | Krāsaino svītru skaits uz indikatora papīra |
|---------------|----------|---------------------------------------------|
| Mīksts        | 0-3 dH   | 4 zaļas svītras                             |
| Nedaudz ciets | 3-7 dH   | 1 sarkana svītra                            |
| Vidēji ciets  | 7-14 dH  | 2 sarkanas svītras                          |
| Ciets         | 14-21 dH | 3 sarkanas svītras                          |
| Ļoti ciets    | >21 dH   | 4 sarkanas svītras                          |

Mēs iesakām lietot atkaļķošanas līdzekli, jo tas nodrošina labus tvaika sistēmas tīrīšanas rezultātus.

1. Ielejiet ūdens tvertnē atkaļķošanas līdzekli.
2. Notiek atkaļķošanas procedūra.
3. Atkaļķošanas procedūra ir pabeigta. Izlejiet no ūdens tvertnes šķidrumu, izskalojiet tvertni un ielejiet svaigu ūdeni, kas būs nepieciešams skalošanas procesam.
4. Skalošanas process ir pabeigts. Iztīriet tvertni un izslaukiet cepeškrāsni.  
Notīriet arī filtra materiālu (skat. sadaļu FILTRA MATERIĀLA TĪRĪŠANA).

# FILTRA MATERIĀLA TĪRĪŠANA


 Vienmēr, kad tīriet ūdens tvertni vai atkalķojiet ierīci, notīriet arī filtra materiālu.



**1** Atveriet ūdens tvertnes vāku.

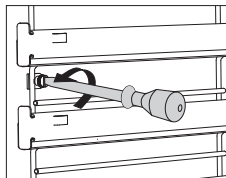
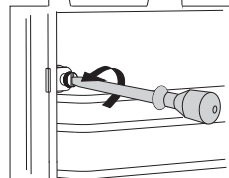
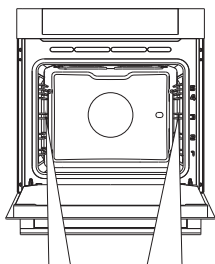
**2** Izņemiet no caurules stiprinājuma iepļūdes cauruli.

**3** Iztīriet iepļūdes cauruli kopā ar filtra materiālu zem tekoša ūdens. Rūpīgi noskalojiet filtra materiālu, lai uz tā nav redzamu netīrumu. Tādējādi jūs nodrošināsiet ierīces pareizu darbību un saglabāsiet ēdiena svaigo garšu un smaržu.

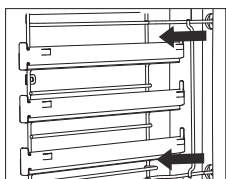
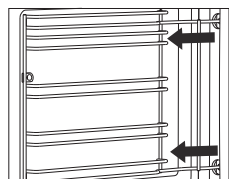
 Ja filtra materiāls ir atdalījies no iepļūdes caurules, ievietojiet to atpakaļ, ievadot cauruli līdz divu trešdaļu dziļumā no kopējā filtra materiāla garuma.

# STIEPĻU UN TELESKOPIŠKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



**1** Atskrūvējiet skrūvi.

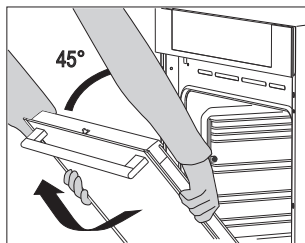
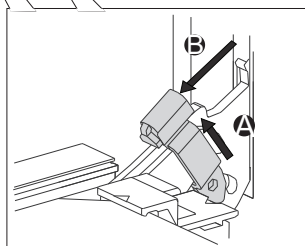
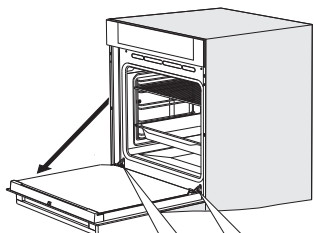


**2** Izņemiet vadotnes no atverēm  
aizmugurējā sienā.



Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi pievelciet skrūves uz vadotnēm.

# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



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

**2** Nedaudz paceliet abus fiksatorus un velciet virzienā uz sevi.

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

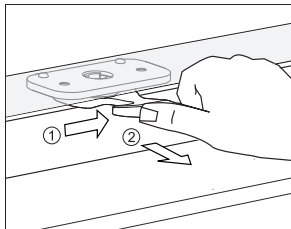


Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārļiecinieties, vai eņģēs esošie ierobejumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.




Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārļiecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamateņģes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atspēri. Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.


## DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)



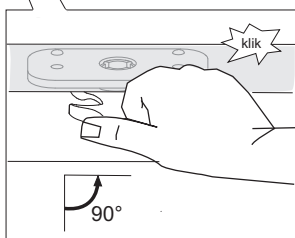
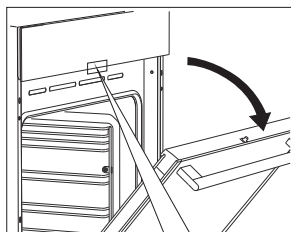
Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdīet to ar īkšķi uz labo pusi un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.

 Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

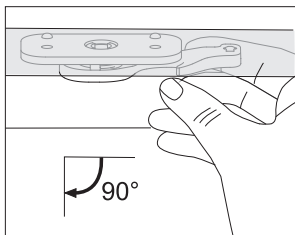
## DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

 Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

Vispirms atveriet cepeškrāsns durtiņas.



Bīdīet ar īkšķi durtiņu fiksatoru uz labo pusi par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtiņu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtiņu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtiņas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusi.



## SAUDZĪGA DURTIŅU ATVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

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

## SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

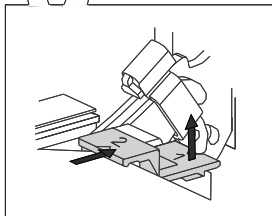
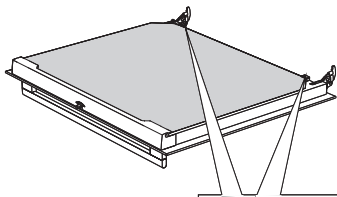
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



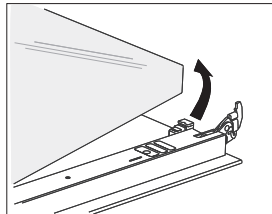
**Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.**

# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

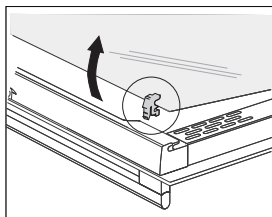
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms jāizņem durtiņas. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA").



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



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



**3** Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Jāizņem arī stikla paneļa gumijas blīvējumi.

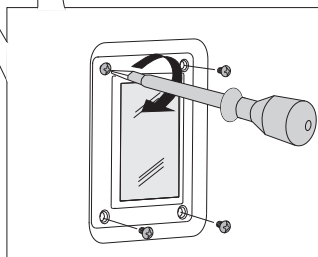
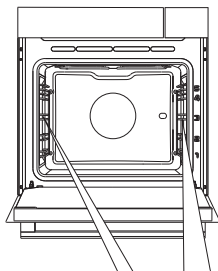


Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

# SPULDZES NOMAIŅA

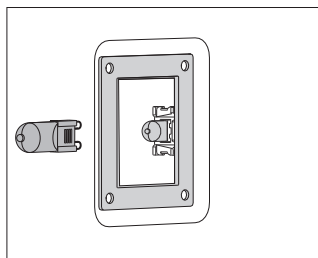
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

Izmantojiet Philips (krustiņa) skrūvgriezi. (Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W)



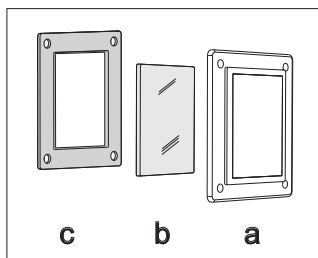
**1** Ar krustiņa skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.


**IEVĒROJIET:** Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu emalju.



**2** Izņemiet halogēna spuldzi.

 Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai novērstu apdegumus.



 Uz pārsega ir piestiprināta paplāksne, kas nav jānoņem. Nepieļaujiet, ka paplāksne tiek atdalīta no pārsega. Paplāksnei precīzi jāpieguļ pie cepeškrāsns iekšpuses sienas.

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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



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

# ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

---

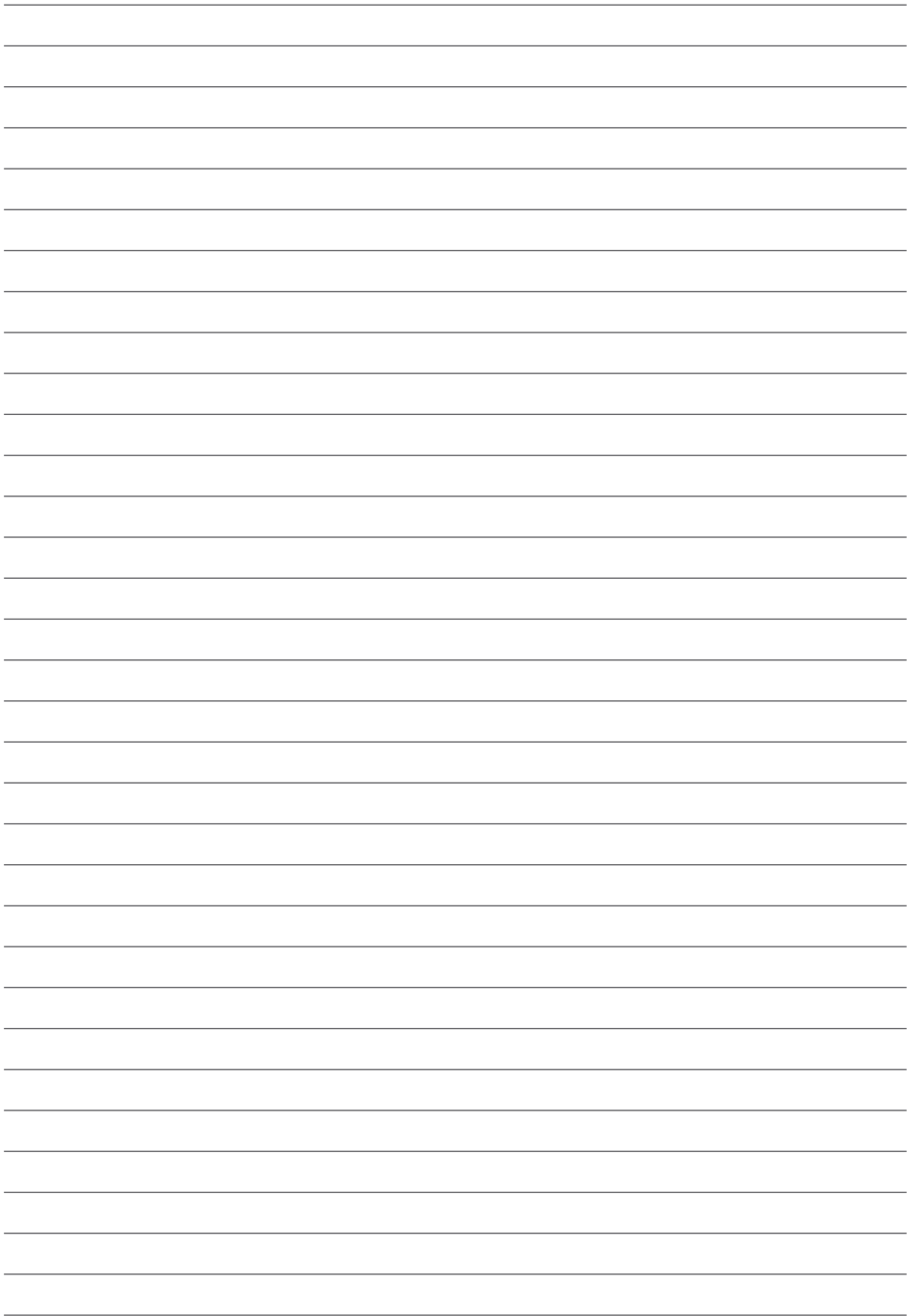


Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

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

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

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





STEAM ASSIST\_DM\_60



lv (01-21)