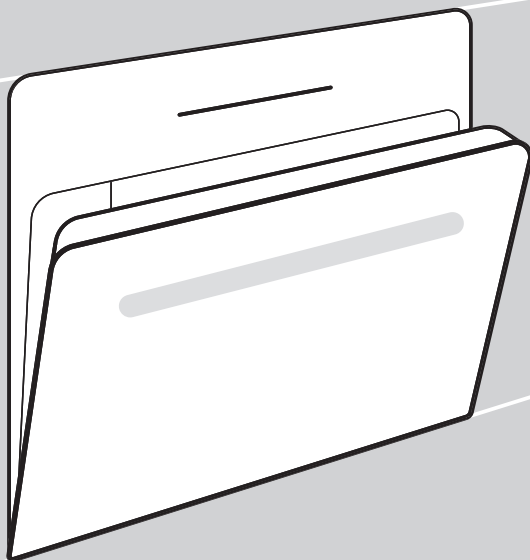


gorenje

LV

**IEBŪVĒTAS
CEPEŠKRĀSNIS**

KOMBINĒTĀS MIKROVIĻŅU
KRĀSNIS



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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


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


Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

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

<http://www.gorenje.com>

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

 **INFORMĀCIJA**
Informācija, padoms vai ieteikums

 **BRĪDINĀJUMS!**
Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

Saturs

Drošības pasākumi	4
Drošs mikroviļņu krāsns lietojums	5
Citi svarīgi drošības brīdinājumi	7
Iekārtas apraksts	9
Datu plāksnīte – informācija par produktu	9
Vadības bloks	10
Iekārtas aprīkojums	10
Kontrollampīņas	10
Vadotnes	10
Cepečkrāsns durvju slēdzis	11
Dzesēšanas ventilators	11
Cepečkrāsns aprīkojums un piederumi	11
Pirms pirmās lietošanas	13
Mikroviļņu funkcija	13
Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize	14
Iestatījumu izvēlēšanās	15
Profesionāls režīms (pro bake)	15
AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS (auto bake)	22
PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE (extra bake)	25
Taustiņu bloķēšana	25
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana	27
Gatavošanas beigas un cepečkrāsns izslēgšana.	27
Vispārējo iestatījumu izvēle	28
Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai	30
Gatavošanas tabula	31
Tīrīšana un apkope	35
Programmas Aqua Clean lietošana cepečkrāsns tīrīšanai	36
Stieplu vadotņu izņemšana un tīrīšana	37
Spuldzes nomaiņa	38
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	39
Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem	39
Vides aizsardzība	39
Gatavošanas tests	41

Drošības pasākumi

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Drošs mikroviļņu krāsns lietojums

BRĪDINĀJUMS Tā kā, lietojot ierīci kombinētajā režīmā, krāsns var sasniegt ļoti augstu temperatūru, ieteicams, lai bērni to lietotu tikai pieaugušo uzraudzībā.

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

BRĪDINĀJUMS Personām, kuras nav speciālisti, ir ārkārtīgi bīstami veikt ierīces apkopi vai remontu, kas ietver pārsegu noņemšanu, kuri aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

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

Ierīce ir paredzēta lietojumam sadzīvē un līdzīgā vidē, piemēram:

- personālam paredzētās telpās veikalos un citā darba vidē;
- ģimenes saimniecībās;
- viesu telpās viesnīcās, moteļos un citās uzturēšanās vai nakšņošanas telpās;
- pansijās.

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

Gatavojot ēdienu mikroviļņu krāsnīs, nelietojiet pārtikai vai dzērieniem metāla traukus.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo šāds iepakojums var aizdegties.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanās izvirdumu. Tāpēc, rīkojoties ar trauku, kurā ir sakarsētais dzēriens, ievērojiet piesardzību. Lai tādu izvirdumu novērstu, karsēšanas laikā ievietojiet traukā nemetāla priekšmetu (piem., koka, stikla vai plastmasas karoti).

Lai nepieļautu apdegumus, zīdaiņu barošanas pudeles un burciņas ar bērnu pārtiku pirms pasniegšanas sakratiet vai samaisiet un pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar visu čaumalu, jo tās var eksplodēt pat pēc tam, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir beigusies.

Ja konstatējat dūmus, izslēdziet vai atvienojiet krāsni no elektrības un turiet krāsns durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

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

Krāsns jātīra regulāri un jāizslauka visas pārtikas produktu paliekas.

Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties krāsns virsma, saīsināties krāsns kalpošanas laiks, kā arī rasties bīstamas situācijas.

Ja ierīce ir iebūvēta virtuves skapī ar durvīm, ierīces lietošanas laikā skapja durvīm jābūt atvērtām.

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

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

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

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

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

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

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

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

Tīriet cepeškrāsni tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

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

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

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

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

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

Nemiet vērā minimālo atstatumu starp mikroviļņu krāsns augšmalu un tuvāko priekšmetu virs tās.

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

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

Noteikti **lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus**, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsni. Nelietojiet tērauda traukus vai traukus ar zelta vai sudraba dekoratīvām apmalēm vai rotājumiem.

Neatstājiet krāsni nekādas palīgierīces vai virtuves piederumus, kad tā ir izslēgta. Neieslēdziet tukšu krāsni, lai to nesabojātu.

Neizmantojiet porcelāna, keramikas vai māla traukus, ja šie materiāli ir poraini vai ja šie trauki nav glazēti no iekšpuses. Kolīdz tie būs sakarsuši, mitrums, kas iespiedīsies šādās porās, var izraisīt plaisāšanu. Lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas paredzēti lietojumam mikroviļņu krāsni.

Vienmēr izlasiet un ievērojiet uz pārtikas produktu iepakojuma drukātos norādījumus par sildīšanu mikroviļņu krāsni.

Ievērojiet piesardzību, sildot ēdienu, kas satur alkoholu, jo krāsns iekšpusē veidojas degošs spirta un gaisa maisījums. Ievērojiet piesardzību, verot vaļā durtiņas.

Gatavojot vai sildot ar mikroviļņiem vai izmantojot mikroviļņu un konvekcijas cepšanas kombināciju, nav ieteicams izmantot metāla traukus, dakšiņas, karotes, nažus vai saspraudes vai stiprinājumus uz saldētas pārtikas iepakojumiem. Pēc karsēšanas samaisiet ēdienu vai arī ļaujiet tam padzist, līdz siltums ir izplatījies vienmērīgi.

Nepievienojiet ierīci elektroenerģijas padevei, ja elektroenerģijas padeves ķēdē ir uzstādīts ELCB (noplūdstrāvas aizsargslēdzis).



BRĪDINĀJUMS!

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

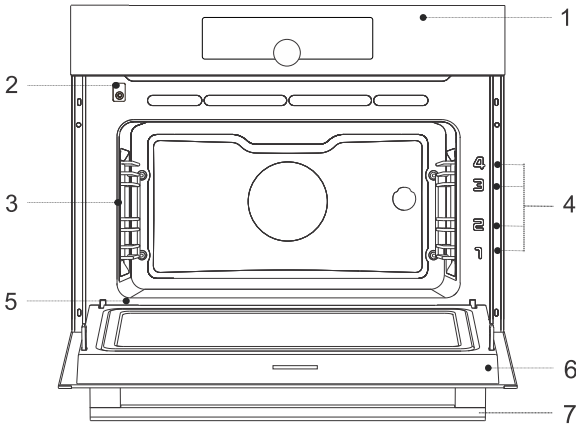
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

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



1. Vadības panelis

2. Durtiņu slēdzis

3. Apgaismojums

4. Vadotnes – gatavošanas līmeņi

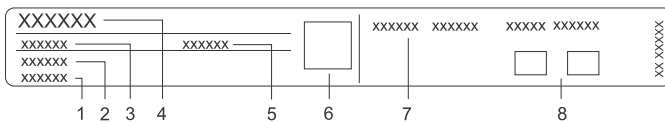
5. Datu plāksnīte

6. Cepeškrāsns durtiņas

7. Durtiņu rokturis

Datu plāksnīte – informācija par produktu

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



1. Sērijas numurs

2. Modelis

3. Tips

4. Zīmols

5. ID/kods

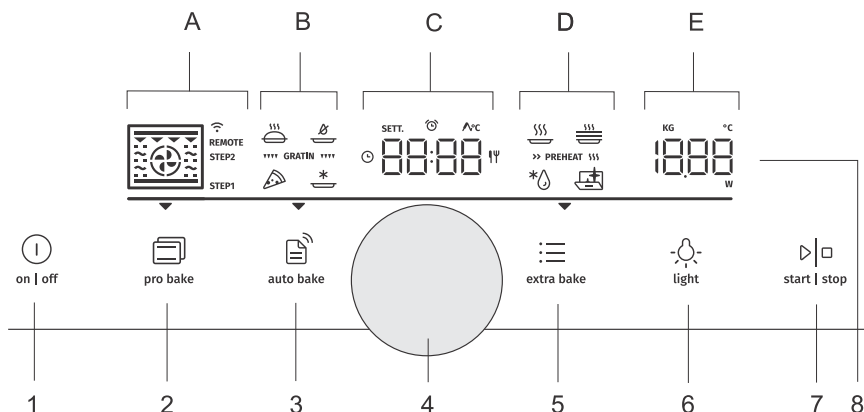
6. QR kods (atkarībā no modeļa)

7. Tehniskā informācija

8. Atbilstības marķējums/simboli

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. ieslēgšanas | izslēgšanas taustiņš
2. (profesionāla cepšana) profesionālā režīma taustiņš
3. (automātiska cepšana) automātiskā režīma taustiņš
4. iestatījumu atlasē un apstiprināšanas taustiņš
 - pagrieziet pogu, lai izvēlētos iestatījumu
 - piespiediet pogu, lai apstiprinātu iestatījumu
5. (papildu cepšana) taustiņš papildu funkcijām un iekārtas vispārējiem iestatījumiem
6. (apgaismojums) taustiņš cepeškrāsns apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
7. Sākšanas | apturēšanas taustiņš darba sākšanai vai apturēšanai un iestatījumu apstiprināšanai
8. Displejs
 - A. cepšanas sistēmas, pakāpenisku darbību režīms (STEP)
 - B. īpašās cepšanas sistēmas, automātiskas programmas, ēdiena virspuses apgrauzdēšana
 - C. pulkstenis, taimera funkcijas, temperatūras tausts, cepšanas laiks
 - D. īpašās programmas, pirmssildīšana
 - E. temperatūra, svars, jauda

INFORMĀCIJA

Lai taustiņš labāk reaģētu, piespiediet tos ar lielu pirkstgala laukumu. Katru reizi, kad piespiedīsiet taustiņu, tas tiks apstiprināts ar īsu skaņas signālu (ja šī funkcija ir pieejama).

Iekārtas aprīkojums

Kontrollampīņas

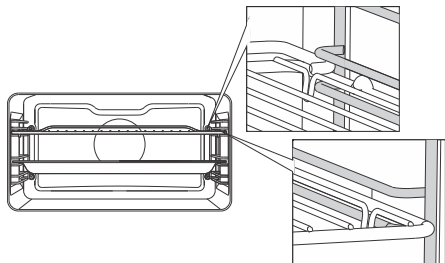
Cepeškrāsns apgaismojums: cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas, kad tiek atvērtas vai aizvērtas cepeškrāsns durvītas, kad cepeškrāsns tiek ieslēgta, cepšanas beigās, kā arī pieskaroties cepeškrāsns apgaismojuma taustiņam uz vadības pults.

Vadotnes

- Vadotnes ļauj gatavot vai cept 4 režģa līmeņos.
- Vadotņu augstuma līmeņus, kuros var ievietot režģus, skaita no apakšas uz augšu.

- 3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.
- Ievietojot aprīkojumu, tas pareizi jāpagriež.
- Vienmēr iebīdīet aprīkojumu līdz galam.

Stieņu vadotnes



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

Cepeškrāsns durvju slēdzis

Ja krāsns darbības laikā tiek atvērtas krāsns durtiņas, slēdzis izslēdz krāsns dobumā esošos sildītājus, mikroviļņus un ventilatoru. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdzis atkal ieslēdz ierīci darbībā.

Dzesēšanas ventilators

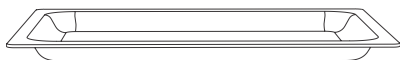
Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un iekārtas vadības paneli. Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, atdzesējot cepeškrāsni.

Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi



BRĪDINĀJUMS!

Darbinot sistēmu ar mikroviļņiem, nekad nelietojiet stieplu režģi, seklo cepamplāti vai dziļo cepamplāti, vai kādu citu metāla detaļu vai piederumu!



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



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



INFORMĀCIJA

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

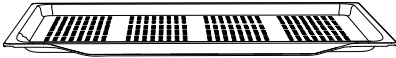


Plakaniem un nelieliem konditorejas izstrādājumiem izmanto **SEKLO CEPAMPANNU**. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



BRĪDINĀJUMS!

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



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

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



BRĪDINĀJUMS!

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

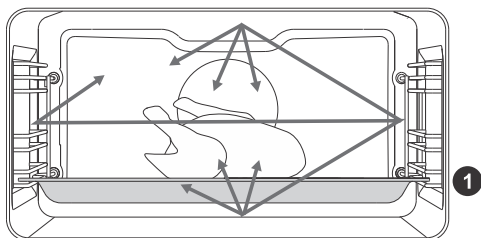
Pirms pirmās lietošanas

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

Mikroviļņu funkcija

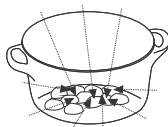
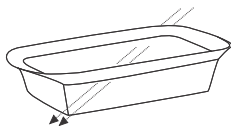
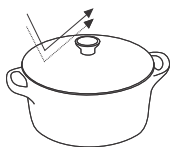
Mikroviļņus izmanto ēdienu gatavošanā, cepināšanā un pārtikas produktu atļaidināšanā. Šī funkcija sniedz iespēju ātri un efektīvi pagatavot ēdienu, nemainot tā krāsu vai formu.

Mikroviļņi ir elektromagnētiskā starojuma veids. Šāds starojums mūsu apkārtējā vidē izpaužas radio-elektības viļņu, gaismas vai infrasarkanā starojuma formā. Mikroviļņu frekvence ir 2 450 MHz diapazonā.



Turpinājumā minēti to raksturlielumi:

- mikroviļņus atstaro metāli,
- mikroviļņi pārvietojas caur citiem materiāliem,
- mikroviļņus absorbē ūdens, tauku un cukura molekulas.



Mikroviļņiem iedarbojoties uz pārtikas produktu, molekulas sāk strauji kustēties, attiecīgi radot siltumu. Mikroviļņi iekļūst pārtikas produktā aptuveni 2,5 cm dziļumā. Ja pārtikas produkts ir biežāks, tā centrs tiks apstrādāts vadītspējas rezultātā, kā tradicionālajā ēdienu gatavošanā.



BRĪDINĀJUMS!

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

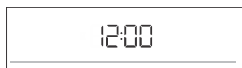
Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00.

Vispirms izvēlieties un apstipriniet tālāk norādītos pamatiestatījumus.

INFORMĀCIJA

Izmainiet tos, pagriežot POGU. Lai apstiprinātu vajadzīgo iestatījumu, piespiediet POGU vai pieskarieties taustiņam **start** | **stop**.



1. PULKSTEŅA IESTATĪJUMS

Iestatiet pulksteni/laiku. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.

INFORMĀCIJA

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



2. SKAŅAS SIGNĀLA SKAĻUMS

Rūpnīcā ir uzstādīts vidēja skaļuma iestatījums. Displeja blokā tiks parādīts apzīmējums **VoL** un tobrīd iestatītā skaņas signāla skaļuma vērtība. Lai palielinātu vai samazinātu signāla skaļumu, pagrieziet POGU.



3. DISPLEJA GAISMMAINIS

Vidēja apgaismojuma intensitāte ir rūpnīcā uzstādīts iestatījums. Displejā tiks parādīts apzīmējums **brht** un tobrīd iestatītā displeja apgaismojuma intensitātes vērtība. Lai palielinātu vai samazinātu apgaismojuma spožumu, pagrieziet POGU.

Pēc atlasīto iestatījumu apstiprināšanas displejā tiks parādīts pulkstenis. Iekārta ir gaidstāves režīmā.

Iestatījumu izvēlēšanās

Saskarne ļauj izvēlēties vairākus darba režīmus:

- Profesionāls režīms (pro bake)
- Automātisks režīms (auto bake)
- Papildu funkcijas (extra bake)
- Pakāpenisku darbību programma (STEP) profesionālajā režīmā (pro bake)
- Automātiskās programmas automātiskajā režīmā (auto bake)

INFORMĀCIJA

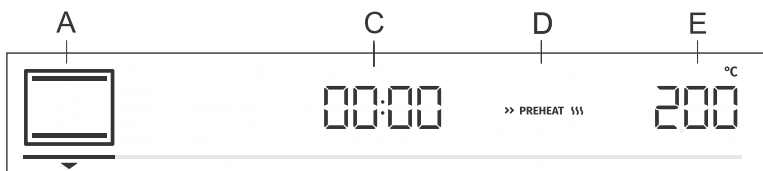
- Lai pārskatītu iestatījumus, pagrieziet POGU.
 - Vispirms apstipriniet atlasīto iestatījumu, piespiežot POGU; pēc tam mainiet iestatījumu.
 - Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.
 - Līnija un bultiņa norāda, kur atrodas parametrs, ko vēlaties iestatīt.
 - Lai sāktu programmu, pieskarieties taustiņam **start | stop**.
 - Taustiņa **on | off** darbība:
 - īss pieskāriens: ieslēdz vai izslēdz cepeškrāsni, aptur cepšanas procesu vai funkciju.
 - ilgs pieskāriens: cepeškrāsns pārslēdzas uz maza elektroenerģijas patēriņa (elektroenerģijas taupīšanas) režīmu.
- Neviens taustiņš vai GROZĀMPOGA nav aktīva, izņemot taustiņu on | off. Lai ieslēgtu cepeškrāsni, ilgi pieskarieties šim taustiņam.



pro bake **Profesionāls režīms (pro bake)**

Šī funkcija brīvi un pēc lietotāja ieskatiem ļauj iestatīt cepšanas parametrus – cepšanas sistēmu, temperatūru, strauju iepriekšēju uzsildīšanu un cepšanas ilgumu.

Pieskarieties taustiņam **pro bake** un iestatiet tālāk norādītos iestatījumus:



- A cepšanas sistēma
- C programmas ilgums
- D strauja pirmssildīšana
- E temperatūra/auda (sistēmām ar mikroviļņiem)

INFORMĀCIJA

Kombinētajās sistēmās ar mikroviļņiem vispirms iestatiet temperatūru. Apstipriniet savu izvēli, piespiežot GROZĀMPOGU; pēc tam iestatiet mikroviļņu jaudu.

Papildus iespējams iestatīt šādas funkcijas:

- taimera funkcijas (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas")
- pakāpeniskas cepšanas režīmu (STEP) (skatiet nodaļu "Pakāpenisku darbību programma")
- ēdiena virspuses apgrauzdēšana (GRATIN) (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana")

Strauja iepriekšēja uzsildīšana

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

Lai aktivizētu strauju iepriekšēju uzsildīšanu, pagrieziet POGU iepretim iestatījumam >> PREHEAT \$\$\$ (skatiet attēlā norādi D). Apstipriniet izvēli. Pagrieziet POGU, izvēlieties pilnībā izgaismotu zīmi un apstipriniet to. Līdz ar to funkcija ir ieslēgta.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, iepriekšējas uzsildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls. Displejā tiks parādīts apzīmējums **door**. Atveriet durvītas un ievietojiet pārtiku. Programma automātiski turpinās cepšanu, izmantojot atlasītos iestatījumus.







INFORMĀCIJA

Ja ir iestatīta straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.












GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

Simbols	Lietošana
	KARSTĀIS GAISS Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tādējādi tas izžāvē virsmu un veido biezāku garoziņu. Lietojiet šo sistēmu, lai gatavotu gaļu, konditorejas izstrādājumus un dārzenus un lai kaltētu pārtiku uz viena režģa vai uz vairākiem režģiem vienlaikus.
	PICAS REŽĪMS Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.
	INTENSĪVĀ CEPŠANA Šī gatavošanas metode nodrošina kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga ātras ēdiena cepšanas versija, kas nodrošina mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm, dārzeniem un cepšanai gataviem saldētajiem produktiem (frī kartupeļiem, vistu nagetiem).
	GRILĒŠANA AR KARSTU GAISU Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tas izkaltēs virsmu. Kombinācijā ar grila sildītāju/grila krāsni tas nodrošinās arī intensīvāku krāsu. Straujākai gaļas un dārzena cepšanai.
	TURBO CEPŠANA Ēdieniem, kuriem vēlams vienmērīgs kraukšķīgums no visām pusēm. Sistēma ir piemērota arī kā pakāpeniskā cepšanas režīma pirmais solis, jo tā ļauj veikt ātru virsmas apbrūnināšanu pirmajā posmā un lēnu cepšanu otrajā posmā. Gaļa būs sulīga, ar patīkami apbrūninātu garoziņu.
	LIELAIS GRILS Šo sistēmu izmantojiet liela daudzuma plakanas formas ēdiena, piemēram, sviestmaižu, grila desiņu, steiku, šašlika un tml. grilēšanai, kā arī gratēna pagatavošanai un garoziņas apbrūnināšanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir : 240 °C

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).
	SAUDZĪGA CEPŠANA Saudzīgai, kontrolētai un lēnai mīksta ēdiena (mīkstu gaļas gabalu) gatavošanai un konditorejas izstrādājumu ar kraukšķīgu apakšpusi cepšanai.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.
	LIELAIS GRILS AR VENTILATORU Putna gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.
	LIELAIS GRILS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Ātrākai cepšanai uz viena režģa un kraukšķīgai konditorejas izstrādājuma virspuses apbrūnināšanai.
	GRILS AR APAKŠĒJO SILDELEMENTU UN VENTILATORU Optimālai rauga mīklas izstrādājumu un visu veidu maizes cepšanai, kā arī konservēšanai.
	MIKROVIĻŅI Tos izmanto ātrā ēdiena uzsildīšanā, atkausēšanā un gatavošanā.
	KARSTĀIS GAISS UN MIKROVIĻŅI Šajā sistēmā tiek uzlabota karstā gaisa plūsma ap ēdienu, lai izkaltētu tā virsmu un veidotu biezāku garoziņu. Mikroviļņi atbalsta un paātrina gatavošanas procesu. Paredzēti ātrākai gaļas, konditorejas izstrādājumu un dārzeņu gatavošanai vai cepšanai.
	LIELAIS GRILS AR VENTILATORU Putna gaļas, zivju un lielāku gaļas gabalu cepšanai grila krāsns režīmā. Mikroviļņi atbalsta un paātrina gatavošanas procesu.
	TRADICIONĀLĀ ĒDIENU GATAVOŠANA AR VENTILATORU UN MIKROVIĻŅIEM Ātrākai sacepumu ar panējumu pagatavošanai. Mikroviļņi atbalsta un paātrina gatavošanas procesu.
	INTENSĪVĀ CEPŠANA AR MIKROVIĻŅIEM Šī gatavošanas metode nodrošina kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga ātrās ēdiena cepšanas versija, un gatavajā ēdienā ir mazāk kaloriju. Paredzēta mazāku gaļas, zivs un dārzeņu gabalu pagatavošanai. Mikroviļņi atbalsta un paātrina gatavošanas procesu.

INFORMĀCIJA

Šajās sistēmās, izņemot sistēmu ar MIKROVIĻŅIEM, ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (sacepumi ar panējumu) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").

Mikroviļņu jaudas līmenis

Strāva	Lietošana
1000 W	Ātra dzērienu, ūdens un ēdiena, kas satur lielu šķidruma tilpumu, atkārtota uzsildīšana.
750 W	Svaigu vai saldētu dārzeņu gatavošana.

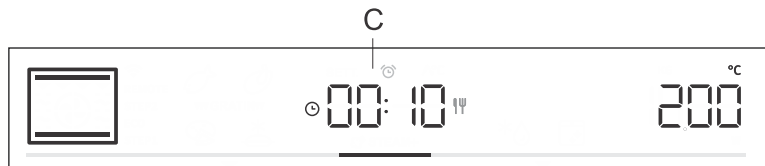
Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Strāva	Lietošana
600 W	Šokolādes kausēšana. Gaļas un jūras velšu gatavošana. Ēdienu piedevu gatavošana.
360 W	Maigu ēdienu, uz olu bāzes, atkārtota uzsildīšana un gatavošana.
180 W	Citu pārtikas produktu atļaidināšana, sviesta mīkstināšana, saldējuma mīkstināšana.
90 W	Konditorejas krēma, augļu, dārzeņu un maltas/kapātas gaļas atļaidināšana.

Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties taustiņam **start** | **stop**. Displejā tiks parādīti atlasītie iestatījumi.

TAIMERA FUNKCIJAS

Pagrieziet POGU, lai atlasītu taimera funkcijas.



Simbols	Apraksts	Lietošana
	Cepšanas ilgums	Šajā režīmā var precizēt krāsns darbības ilgumu.
	Minūšu atgādne	Minūšu atgādne darbojas neatkarīgi no krāsns darbības. Kad iestatītais ilgums pagājis, ierīce automātiski nedz ieslēdzas, nedz izslēdzas.
	Atliktas beigas	Šo režīmu izmantojiet, ja vēlaties, lai ēdiena gatavošana krāsni sāktos ar laika aizkavi. Ievadiet gatavošanas ilgumu un vēlamo gatavošanas beigu laiku. Ierīce sāks darboties automātiski un beigs darbu vēlamo laikā.



Gatavošanas laika iestatīšana

Šajā režīmā var norādīt cepeškrāsns darbības (gatavošanas) ilgumu. Visu darbības laiku displejā tiek rādīts . Grieziet GROZĀMPOGU, lai iestatītu vajadzīgo darba laiku. Apstipriniet iestatījumu, GROZĀMPOGU piespiežot.

Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**.



Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var izmantot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Pēdējās minūtes laikā minūšu atgādne tiek rādīta sekundēs.

Pagrieziet POGU, lai atlasītu simbolu un apstiprinātu iestatījumu. Pagrieziet pogu un iestatiet minūšu atgādes ilgumu. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.



Beigu aizkaves iestatīšana



INFORMĀCIJA

Atliktā palaišana nav iespējama, ja atlasāt sistēmu ar mikroviļņiem vai ja ieslēdzat pirmssildīšanas funkciju.

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

Piemērs:

Tābrīža laiks: 12:00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Displejā tiks parādīts gatavošanas ilguma simbols. ☉ . Izvēlieties iestatījumu un apstipriniet to, piespiežot POGU (šajā gadījumā, 2:00).

Vēlreiz piespiediet POGU un pagrieziet to, lai atlasītu simbolu ☿ .

Apstipriniet un iestatiet laiku, kad ēdienam jābūt gatavam (šajā gadījumā - 18:00). Displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laiks (18:00). Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop** .

Gaidot ieslēgšanas brīdi, cepeškrāsns pārslēdzas uz daļēju gaidstāvi (displejs satumst). Cepeškrāsns ar atlasītajiem iestatījumiem ieslēgsies automātiski (šajā gadījumā 16:00). Iestatītajā laikā cepeškrāsns izslēgsies (šajā gadījumā 18:00).



INFORMĀCIJA

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

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



BRĪDINĀJUMS!

Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama strauja iepriekšēja uzsildīšana.

Cepeškrāsnī nevajadzētu ilgstoši glabāt ēdienu, kas ātri bojājas. Pirms šī režīma lietošanas pārbaudiet, vai iekārtas pulkstenis ir uzstādīts precīzi.

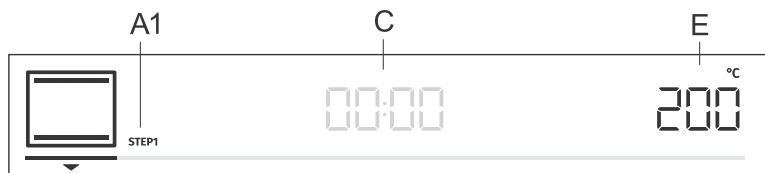


INFORMĀCIJA

Pēdējās izmantotās taimera funkcijas vērtības var saglabāt, un nākamajā reizē, kad lietošiet taimeri, tās tiks piedāvātas kā iepriekš iestatītās vērtības. Šī funkcija ir izslēgta kā rūpnīcas iestatījums, bet to var aktivizēt (skatiet nodaļu "Papildu funkciju atlase", "Adaptīvā funkcija").

PAKĀPENISKU DARBĪBU PROGRAMMA

Šis funkcija ļauj cept, izmantojot divus soļus vai etapus (vienā gatavošanas procesā ir apvienotas divas secīgas cepšanas darbības).



A1 pirmā gatavošanas darbība STEP1, (STEP2)

C programmas ilgums / programmas beigas (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas")

E temperatūra

Solis Solis STEP1

Režīmā **pro bake** iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Varat izvēlēties arī straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju. Pēc tam iestatiet soļa STEP1 gatavošanas ilgumu (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas"). Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

INFORMĀCIJA

Solī STEP1 varat iestatīt atlikto sākumu; tomēr tādā gadījumā nav iespējams aktivizēt strauju iepriekšēju uzsildīšanu

Solis: Solis STEP2

Piespiediet taustiņu **pro bake** un turiet to piespiestu. Displejā tiks parādīts STEP2 (otrais gatavošanas solis) (pirmais solis jau ir iestatīts). Iestatiet gatavošanas sistēmu, temperatūru un ilgumu. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

Ja vēlaties, pirms DARBĪBA1 vai DARBĪBA2 palaišanas varat tās modificēt.

Pieskarieties taustiņam **pro cepšana** un atlasiet DARBĪBA1. Tagad varat mainīt iestatījumus. Pēc tam rīkojieties tāpat ar DARBĪBA2.

Lai dzēstu tvaika režīmu, piespiediet un turiet piespiestu taustiņu **pro cepšana**.

Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Cepeškrāsns sāk darboties, izmantojot darbībai STEP1 atlasītos iestatījumus. Kad darbība STEP1 pabeigta, tiek aktivizēta darbība STEP2.



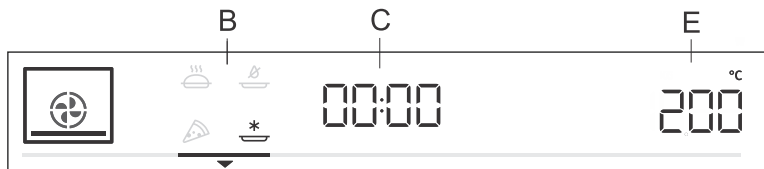
auto bake

AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS (auto bake)

Šajā režīmā jūs varat izvēlēties starp īpašām cepšanas sistēmām vai automatiskām programmām (iepriekš iestatītām programmām īpašiem pārtikas veidiem).

Īpašās cepšanas sistēmas

Pieskarieties taustiņam **auto bake** un iestatiet tālāk norādītos iestatījumus.



B īpašās cepšanas sistēmas

C programmas ilgums (skatiet nodaļu "Taimera funkcijas")

E temperatūra/jauda

Pagrieziet POGU un izvēlieties iestatījumus. Būs redzamas iepriekš iestatītās vērtības: Ir iespējams mainīt temperatūru un programmas ilgumu.

Simbols	Lietošana
	SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA¹⁾ Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem.
	PICAS REŽĪMS¹⁾ Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.
	LĒNA CEPŠANA²⁾ Viegli, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmiens saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C.
	CEPŠANA AR GAISA PADEVI¹⁾ Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos.

¹⁾ Šajās sistēmās ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratēna) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").

²⁾ To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Strauja iepriekšēja uzsildīšana

Gatavojot automātiskajā režīmā, dažiem ēdieniem ir paredzēta straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkcija. Apzīmējums būs pilnībā izgaismots. Kad sasniegta atlasītā temperatūra, iepriekšēja uzsildīšana tiek pārtraukta un atskan skaņas signāls. Displejā tiks parādīts apzīmējums **door**. Atveriet durvītas un ievietojiet pārtiku. Programma automātiski turpinās cepšanu, izmantojot atlasītos iestatījumus.

INFORMĀCIJA

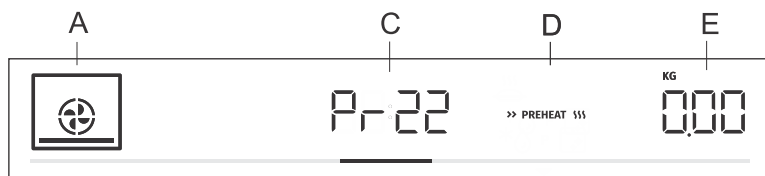
Ja ir iestatīta straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.

Automātiskās programmas

Automātiskajā režīmā (auto bake) varat izvēlēties no vairākām automātiskām programmām (iekārta ieteiks optimālo gatavošanas metodi, temperatūru un gatavošanas ilgumu atkarībā no norādītā ēdiena veida).

Lai displejā aplūkotu automātiskās programmas, **piespiediet** taustiņu (auto bake) un turiet to piespiestu (skatiet tabulu). Ja iespējams, varat arī iestatīt pārtikas svaru.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU. Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Displejā tiks parādītas iepriekš iestatītās vērtības.



A gatavošanas sistēma

C automātiskās programmas rādījums / programmas ilgums

D strauja iepriekšēja uzsildīšana

E atlasītais daudzums

Rādījums	Programmas nosaukums	Aprīkojums	Līmenis	Pirmsildīšana	Pagriešana
Pr01	sviesta cepumi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr02	kēksiņi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr03	Biskvītkūka	cepešpanna/cepamtrauks uz režģa	1	jā	nē
Pr04	nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr05	kārtainās mīklas izstrādājumi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr06	ābolu pīrāgs	cepešpanna/cepamtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr07	Ābolu strūdele	seklā cepamplāts	2	nē	nē
Pr08	Šokolādes sufiē	cepešpanna/cepamtrauks uz režģa	2	jā	nē
Pr09	raudzēšana un sadalīšana	seklā cepamplāts	1	nē	nē
Pr10	maize	seklā cepamplāts	1	nē	nē

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Rādījums	Programmas nosaukums	Aprīkojums	Līmenis	Pirmslošana	Pagriešana
Pr11	Cūkgaļas cepetis	neliels cepamtrauks uz režģa	1	nē	nē
Pr12	kartupeļu sacepums	stikla cepamtrauks	1	nē	nē
Pr13	Putna gaļa - vesels putns	režģis ar pilienu paplāti	2	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr14	Putna gaļa - mazāki gabali	režģis ar pilienu paplāti	2	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr15	gaļas klaipts	cepešpanna/cepamtrauks uz režģa	1	nē	nē
Pr16	Cepeškrāsni cepts liellopa steiks	režģis ar pilienu paplāti	3	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr17	Gaļa - lēnā gatavošana	neliels cepamtrauks uz režģa	1	jā	nē
Pr18	Cepta/grilēta zivs	režģis ar pilienu paplāti	3	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr19	cepti kartupeļi - daiviņas	universālā dziļā cepešpanna	2	nē	nē
Pr20	popkorns	stikla cepamtrauks	1	nē	nē
Pr21	lazanja	cepešpanna/cepamtrauks uz režģa	1	nē	nē
Pr22	pica	seklā cepamplāts	1	jā	nē

INFORMĀCIJA

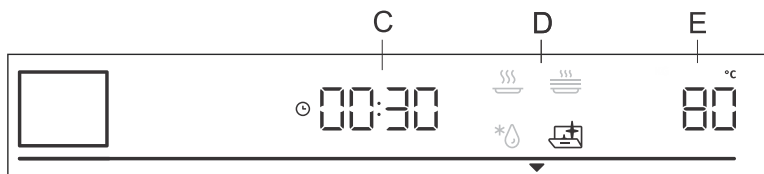
Dažās automatiskajās programmās, izņemot Pr20, iespējams izmantot ēdiena virspuses apgrauzdēšanas (sacepuma ar panējumu) funkciju (skatiet nodaļu "Gatavošanas procesa sākšana").



extra bake

PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE (extra bake)

Pieskarieties taustiņam **extra bake**, lai displejā tiktu parādītas papildu funkcijas ar to attiecīgajām iepriekš iestatītajām vērtībām.



C gatavošanas ilgums

D programma

E iepriekš iestatītā temperatūra

Pagrieziet POGU un izvēlieties programmu. Būs redzamas iepriekš iestatītās vērtības: Dažām programmām iespējams iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku.



INFORMĀCIJA

Lai pārļūkotu programmas, pagrieziet POGU. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Aqua clean

Šī programma ļauj viegli iztīrīt no cepeškrāsns traipus (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").



Atlaidināšana

Izmantojiet šo funkciju lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maiziņu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāaprozoza, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaluši kopā.



Uzsildīšana

Šo funkciju izmanto, lai saglabātu siltu ēdienu, kas jau ir bijis pagatavots. Iespējams iestatīt temperatūru un uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.



Šķīvju sildīšana

Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, krūzes) un tādējādi ēdiens tajos ilgāk saglabātos silts. Iespējams iestatīt temperatūru un uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.

Taustiņu bloķēšana

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, piespiediet un turiet piespiestu (5 sekundes) apgaismojuma taustiņu . Displejā tiks parādīts apzīmējums **Loc**. Vēlreiz piespiežot apgaismojuma taustiņu, bērnu drošības funkcija tiks izslēgta.

- Ja bērnu drošības funkcija tiek ieslēgta, neiesaistot taimera funkciju (tiek parādīts tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies.

- Ja bērnu drošības funkcija tiek ieslēgta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams izmainīt iestatījumus.
- Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, nav iespējams izmainīt gatavošanas vai cepšanas sistēmas (režīmus). Gatavošanu/cepšanu/apcepšanu iespējams tikai apturēt vai izslēgt.
- Bērnu drošības funkcija būs ieslēgta arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu režīmu, vispirms vajadzēs izslēgt bērnu drošības funkciju.

Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Sāciet gatavošanu, piespiežot taustiņu **start | stop**.

Līdz brīdim, kamēr pirmo reizi tiks sasniegta iestatītā temperatūra, displejā pārmaiņus tiks rādīta esošā un iestatītā temperatūra. Vispirms mirgo temperatūras simbols. Kad temperatūra sasniegta, tas izdziest.



INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, uz displeja parādīsies ēdiena gatavošanas ilgums. Cepeškrāsnij sasniedzot atlasīto temperatūru, atskanēs īss skaņas signāls.

*** GRATIN ***

Virskārtas papildu apgrauzdēšana

Šo funkciju drīkst aktivizēt tikai 10 minūtes pēc gatavošanas procesa sākšanas (displejā parādīsies simbols *** GRATIN ***).

Lai atvērtu iestatījumus, piespiediet GROZĀMPOGU. Grieziet GROZĀMPOGU līdz apzīmējumam *** GRATIN *** un apstipriniet savu atlasi. Grieziet GROZĀMPOGU vēlreiz un atlasiet pilnībā izgaismoto apzīmējumu. Apstipriniet savu atlasi. Tagad funkcija ir aktivizēta. Displejā parādīsies 10 minūšu gatavošanas ilgums (10:00).

Lai mainītu ilgumu, divas reizes piespiediet GROZĀMPOGU un grieziet to, lai pielāgotu ilgumu (maks. 30 min). Apstipriniet savu atlasi.

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



INFORMĀCIJA

Funkciju iespējams arī izslēgt, kamēr tā darbojas. Pagrieziet POGU līdz iestatījumam *** GRATIN ***. Izvēlieties tumšināto zīmi un apstipriniet to, piespiežot POGU.

Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

Lai pārtrauktu darbu, pieskarieties taustiņam **sākt | pārtraukt**. Displejā parādās **Beigas**, un tiek raidīts akustisks signāls. Pēc trim minūtēm displejā būs redzams pulkstenis.



INFORMĀCIJA

Pēc darbības beigām tiek apturēti un atcelti arī visi taimera iestatījumi, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators vēl kādu brīdi turpinās darboties.

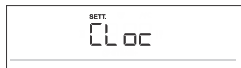
Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā var saglabāties ūdens (zem durtiņām). Izslaukiet kanālu ar sūklī vai drānu.

Vispārējo iestatījumu izvēle

Piespiediet taustiņu **extra bake** un turiet to piespiestu. Displejā dažas sekundes tiks parādīts apzīmējums **SEtt**. Pēc tam tiks parādīta vispārējā iestatījumu izvēlne.

INFORMĀCIJA

Lai pārskatītu iestatījumus, pagrieziet POGU. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU vai taustiņu **start | stop**.



Pulksteņa displejs

Pagrieziet POGU, lai iestatītu pulksteni. Displejā tiks parādīts apzīmējums **CLoc**. Pēc apstiprināšanas iespējams izvēlēties starp 12 un 24 stundu pulksteņa displeju. Apstipriniet un pēc tam iestatiet pulksteņa/laika iestatījumu. Vispirms iestatiet minūtes. Apstipriniet un pēc tam iestatiet stundas un vēlreiz apstipriniet.



Skaņas signāla skaļums

Izvēlieties vienu no trim signāla skaļuma līmeņiem. Pagrieziet POGU, lai izvēlētos iestatījumu **VoL**. Apstipriniet iestatījumu un iestatiet skaļumu. Ir pieejami četri skaļuma līmeņi (nav stabiņu – IZSLĒGTS, viens, divi vai trīs stabiņi).



Displeja apgaismojums

Izvēlieties vienu no trim displeja apgaismojuma intensitātes līmeņiem. Pagrieziet POGU, lai atlasītu **brht** iestatījumu. Apstipriniet izvēli un izvēlieties mazāku vai lielāku spilgtumu. Ir pieejami trīs apgaismojuma līmeņi (viens, divi vai trīs stabiņi).



Displejs – nakts režīms

Šī funkcija automātiski samazinās displeja spilgtumu (pārslēgsies no augsta uz zemu apgaismojuma līmeni) nakts laikā (no 20:00 līdz 6:00). Izvēlieties iestatījumu **nGht**. Pagrieziet POGU, lai ieslēgtu On vai OFF.



Gaidstāve

Šī funkcija ieslēdz vai izslēdz pulksteņa displeju. Izvēlieties iestatījumu **hidE**. Pagrieziet POGU, lai ieslēgtu On vai OFF.



Automātiska iepriekšēja uzsildīšana

Šī funkcija ļauj automātiski pievienot straujas iepriekšējas uzsildīšanas funkciju tām cepšanas sistēmām, kuras to pieļauj.

Pagrieziet POGU, lai atlasītu **Auto** iestatījumu. Izvēlieties On vai OFF.




Siltuma saglabāšana

Siltuma saglabāšanas funkcija ļauj cepeškrāsnī saglabāt ēdienu siltu, neieslēdzot vai neizslēdzot cepeškrāsni.

Pagrieziet POGU, lai atlasītu **SAbb**. Izvēlieties On vai OFF.

Iestatiet ilgumu (no 24 līdz 72 stundām) un temperatūru. Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

Ja vēlaties, lai cepeškrāsns apgaismojums ir ieslēgts visu laiku, ieslēdziet to, pieskaroties  simbolam.

Lai sāktu atpakaļskaitīšanu, pieskarieties taustiņam **start | stop**. Displejā tiks parādīts apzīmējums **SAbb**.

Tiks izslēgtas visas skaņas un darbības, izņemot tās, kas saistītas ar taustiņu **on | off**

INFORMĀCIJA

Ja automātiskās tīrīšanas laikā rodas elektroapgādes traucējumi, tiek ieslēgts siltuma saglabāšanas režīms, un cepeškrāsns atgriezīsies sākuma stāvoklī.



Rūpnīcas iestatījumi

Šī funkcija ļauj iekārtai atiestatīt rūpnīcas iestatījumus. Displejā tiks parādīts **FAct**. Pagrieziet POGU, lai atlasītu rES. Lai apstiprinātu, turiet piespiestu **start | stop** līdz pat animācijas beigām.



BRĪDINĀJUMS!

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

Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

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

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

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


























Mikroviļņu lietošana:

Izmantojiet piemērotus traukus (stikla, keramikas u. tml.).

Dārzeņu gatavošanā izmantojiet traukus ar vāku. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g ēdiena. Atlaidināšanas procesa laikā ēdienu apgroziet vai samaisiet.

Gatavošanas tabula






























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

Ēdiens			 °C/W	 min
KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI				
Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās				
Biskvītkūka	1		160-170 *	20-35
pīrāgi ar pildījumu	1		170-180	60-80
marmorkūkas	1		160-170	30-40
rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas	1		170-180	50-60
vaļēji pīrāgi, augļu pīrāgi	2		170-190	40-50
braunīji	2		170-180 *	25-35
konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepampļātīm				
strūdeles	2		170-180	55-65
strūdeles, saldētas	2		200-210	45-60
biskvīta mīklas ruletes	2		170-180	15-25
vienkopus ceptās maizītes	1		180-190	30-40
biskvīti, cepumi				
kēksiņi	2		160-170 *	20-35
kēksiņi – divi līmeņi	2, 3		140-150 *	25-45
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	2		190-200	20-30
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 3		170-180	20-30
kārtainās mīklas izstrādājumi	2		170-180	20-30
kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 3		160-170	20-30
cepumi/biskvīti				
sviesta cepumi	2		140-150 *	25-40
sviesta cepumi, 2 līmeņi	2, 3		140-150 *	30-45
cepumi/biskvīti	2		160-170 *	25-35
biskvīti, 2 līmeņi	2, 3		160-170 *	15-25
bezē cepumi	2		80	120-140

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C/w	○min
bezē cepumi, 2 līmeņi	2, 3		70	120-140
makroni	2		140	13-18
makroni, 2 līmeņi	2, 3		140	15-20
maize				
raudzēšana un sadalīšana	2		35-40	30
maize uz cepamplāts	1		190-200	50-60
maize formā	1		190-200	30-45
plakanmaize (fokača)	2		210-220 *	25-35
svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas)	2		190-200 *	20-30
graudēta maize	4		240 *	0,5-3
parastās sviestmaizes	3		240 *	2-5
pica un citi ēdieni				
pica	1		275 *	10-17
pica, 2 režģu līmeņi	2, 3		210-220 *	30-40
saldēta pica	2		210-230	10-20
saldēta pica, divi līmeņi	2, 3		200-220	15-25
sāļais pīrāgs, kišs	1		190-210	50-60
bureki	1		180-200	30-40
GAĻA				
liellopa un teļa gaļa				
liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg)	1		160-180	130-160
vārīta liellopa gaļa 1, kg	1		190-210	90-110
fileja, vidēji izcepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots	1		120-140 *	250-300
bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm	3		200-220	25-35
burgeri, biezums 3 cm	3		240	20-35
teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	2		180-200	100-120
cūkgaļa				
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg	1		170-190	90-120

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			 °C/w	 min
cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg	1		180-200	140-170
cūkas muguras daļa, 400 g	1		80-100 *	80-100
cūkgaļas cepetis, lēni gatavots	1		100-120 *	200-230
cūkas ribiņas, lēni gatavotas	1		120-140 *	210-240
cūkgaļas karbonādes, biežums 3 cm	13		220-230	20-30
mājputnu gaļa				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg	1		170-190	100-120
mājputna krūtiņa	2		190-210	50-60
vistas stilbiņi	1		190-200/600	20-30
vistas spārniņi	2		210-220	20-35
mājputna krūtiņa, lēni gatavota	2		100-120 *	60-90
gaļas ēdieni				
gaļas klaipts, 1 kg	2		170-190	75-90
grilētas desiņas	3		230 **	8-15
ZIVIS UN JŪRAS VELTES				
vesela zivs, 350 g	3		230-240/360	12-17
zivs fileja, biežums 1 cm	3		220-230	8-12
zivs steiks, biežums 2cm	3		220-230	10-15
gliemenes	3		230 *	5-10
garneles	3		230 *	3-10
DĀRZEŅI				
ceptu kartupeļu daiviņas	3		210-220 *	35-45
ceptu kartupeļu pusītes	2		200-210/360	30-40
pildīti kartupeļi (kartupeļi mundierī)	3		190-200	30-40
kartupeļu frī, mājās gatavoti	2		210-220/360	25-35
dažādi dārzeņi, daiviņās	3		190-200	30-40
pildīti dārzeņi	3		190-200	30-40
tvaicēti dārzeņi	1		600-750	10-20
TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI				

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens				
kartupeļu frī	3		200-210	25-35
kartupeļu frī, divi līmeņi	2, 3		200-210	35-45
vistu medaljoni	2		210-220 *	15-20
zivju pirkstiņi	2		210-220	15-25
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
šķēlēs sagriezti dārzeņi	2		190-200	20-30
kruasāni	2		170-180	18-23
CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU				
kartupeļu musaka	1		200-210/360	35-45
lazanja	1		200-210/360	35-45
saldais ceptais pudiņš	1		750	15-25
saldais suflē	2		180 *	15-20
sacepumi ar panējumu	2		170-190	30-45
pildītas tortiljas, enčiladas	2		180-200	20-35
cepamais siers	3		240 **	6-9
CITI				
popkorns	1		1000	3-4
konservēšana	2		180	30
sterilizēšana	2		1000	2
gatavošana ūdens peldē	1		150-170 *	/
uzsildīšana	1		600	/
šķīvju sildīšana	2		75	15
atļaidināšana	1		90-180	/

Tīrīšana un apkope



BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

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

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

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

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

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



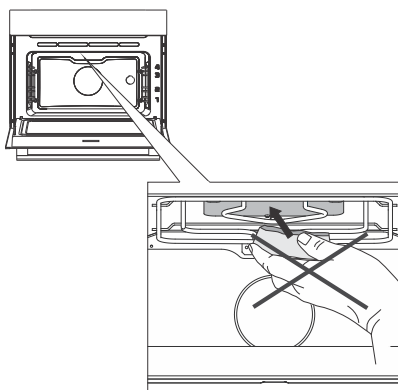
INFORMĀCIJA

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

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

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

Ierīces durtiņas ir ierīcei piestiprinātas, un tās nedrīkst ņemt nost. Tāpat durtiņas nedrīkst izjaukt vai citādi bojāt.



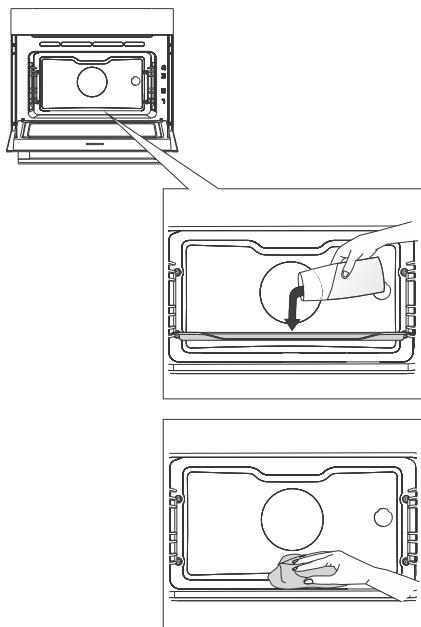
Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml. krāsns dobuma griestu seguma tīrīšanā.

Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai


Šī programma atvieglo jebkādu traipu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

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

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



1 Ievietojiet stikla cepamplāti pirmo vadotņu līmenī un ielejiet tajā 1,5 dl silta ūdens.

2 Pieskarieties taustiņam **extra bake**, lai displejā tiktu parādītas papildu funkcijas. Pagrieziet POGU līdz simbolam . Displejā tiks parādītas iepriekš iestatītās vērtības.

3 Programma darbosies 8 minūtes. Kad programma būs pabeigta, displejā parādīsies **Beigas**.

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

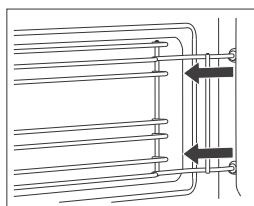
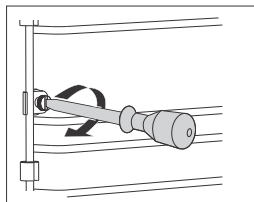
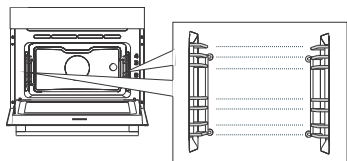
INFORMĀCIJA

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Stieplu vadotņu izņemšana un tīrīšana



1 Izskrūvējiet skrūvi. Lietojiet skrūvgriezi.

2 Izņemiet vadotnes no atverēm aizmugurējā sienā.



INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nepazaudētu stieplu vadotnēs uzstādītās starplikas. Pēc tīrīšanas atlieciet starplikas vietā; pretējā gadījumā var parādīties dzirksteles.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi atkal pievelciet skrūves uz vadotnēm.

Atliekot vietā stieplu vadotnes, noteikti uzstādiet tās tajā pašā pusē, kurā tās atradušās pirms izņemšanas.

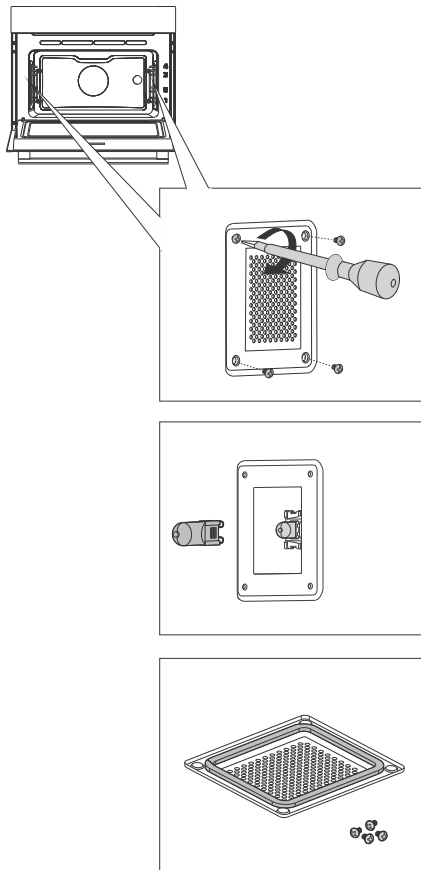
Spuldzes nomaiņa

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

Cepeškrāsns ir aprīkots ar halogēna lampu.

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

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



1 Izskrūvējiet četras skrūves. Noņemiet pārsegu un stiklu.

2 Izņemiet halogēna spuldzi un nomainiet to ar jaunu.

INFORMĀCIJA

Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu atskarpju veidošanos.

Uz pārsega ir blīve, ko nedrīkst ņemt nost. Blīvei jāpiegūlst krāsns dobuma sienai.



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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

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

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

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

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

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

Tālāk sniegti daži padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

Problēma/kļūda	Iemesls
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina".
Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs.	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks parādīts simbols ErXX.	Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.
Krāsni parādās dzirksteles	Pārliecinieties, vai visi apgaismojuma pārsegi ir stingri nostiprināti un vai uz stieplu vadotnēm ir visas starplikas. Pārliecinieties, vai vadotnes krāsni ir ievietotas pareizi.

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

Vides aizsardzība



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

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

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

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

Gatavošanas tests

EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

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



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






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

*** Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

CEPŠANA					
Ēdiens	Aprīkojums		°C	min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts	2	140-150*	25-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts	2	140-150*	25-40	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts	2, 3	140-150*	30-45	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts	2	160-170*	20-35	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts	2	160-170*	20-35	
glazūrķeksīni – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts	2, 3	140-150*	25-40	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis	1	160-170*	20-35	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis	2	160-170*	20-35	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis	1	170-180	60-80	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis	2	170-180	60-80	
CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI					
grauzdēta maize	stieplu režģis	4	240**	0,5–3	
pļeskvīca (maltās gaļas pīrāgs)	stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilienu uztvērējs	3	240	20-35***	
TERMISKĀ APSTRĀDE AR MIKROVIĻNIEM					
olu krēms, 1000 g	stikla cepšanas trauks, 25 x 25 cm, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	360	25-35	
Biskvītkūka	apaļš stikla cepšanas trauks, diametrs 22 cm, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	360	15-25	
gaļas klaipts, 900 g	stikla cepšanas trauks, 25 x 12,5 cm, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	600 360	10 10-15	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

CEPŠANA					
maltās gaļas atļaidināšana, 500 g	stikla cepšanas paplāte	1	180 90	8 13-18	
aveņu atļaidināšana, 250 g	stikla cepšanas trauks, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	180	6-9	

CEPŠANA AR KOMBINĒTAJĀM SISTĒMĀM						
Ēdiens	Aprīkojums		°C	~ ~ W	⌚ min	
kartupeļu sacepums	apaļš stikla cepšanas trauks, diametrs 22 cm, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	180-190	600	25-40	
kūka	apaļš stikla cepšanas trauks, diametrs 22 cm, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	180-190	180	17-25	
vista, 1,2 kg	stikla cepšanas trauks, bez vāka + stikla cepšanas paplāte	1	210-220	360	45-55	

gorenje



902474-a18

