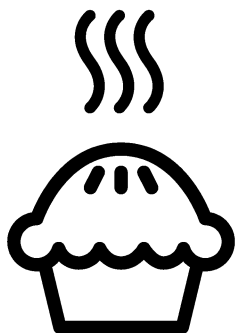


beko

Iebūvēta krāsns Lietotāja rokasgrāmata



BVR35500XMS

LV

285.4602.47/R.AM/25.11.2019/8-7
7768286712

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

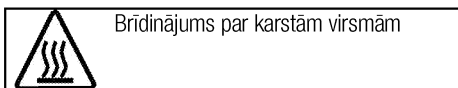
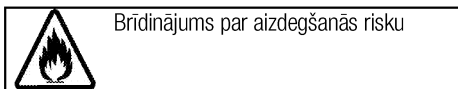
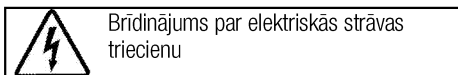
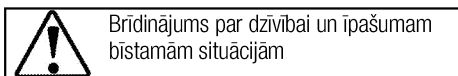
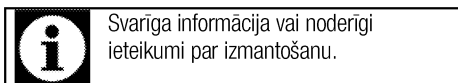
Cienījamais pircēji!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats.....	9
Iepakojuma saturs.....	10
Tehniskā specifikācija	11

3 Uzstādīšana 12

Pirms uzstādīšanas	12
Uzstādīšana un pievienošana.....	13
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	14

4 Sagatavošana 16

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	16
Sākotnējā izmantošana.....	16
Sākotnējā laika iestatīšana.....	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	17
Sākotnējā sakarsēšana.....	17

5 Krāsns izmantošana 18

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	18
Kā lietot elektrisko cepeškrāsni	18
Cepeškrāsns funkcijas.....	19
Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana	22
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	34
Gatavo ēdienu funkcijas.....	38
Pusfabrikātu izvēlņu kulinārijas receptes	41
Grila izmantošana.....	47

6 Apkope un tīrīšana 51

Vispārīga informācija	51
Vadības paneļa tīrīšana.....	51
Cepeškrāsns tīrīšana	51
Krāsns durvju izņemšana.....	52
Iekšējo stikla durvju izņemšana	53
Krāsns lampas nomaiņšana	54

7 Traucējummeklēšana 55**8 Guarantee Details Error! Bookmark not defined.**

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka elektriskais

savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.

- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

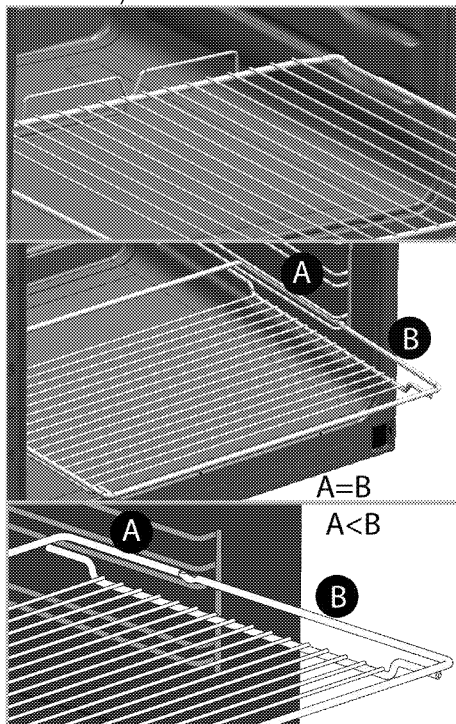
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols

augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.

- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļūst.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļūst.
- Krāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimodus.
 - Iekļājiēt cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiēt cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neklājiēt cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
 - **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
 - Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojiēties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
 - Neizmantojiēt bojātu vai iepļūsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.

- Nodrošiniēt, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājšaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvjū sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūzdu, atbrīvojiēties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

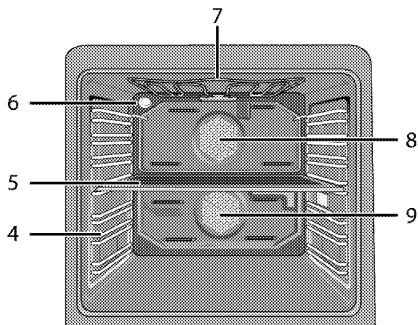
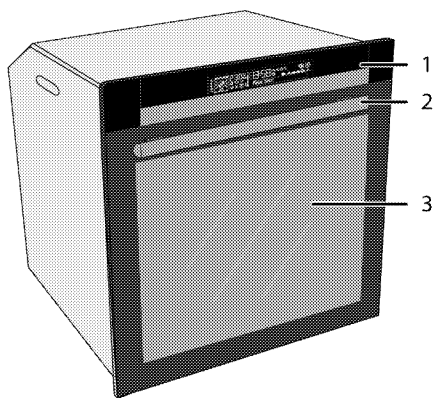
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

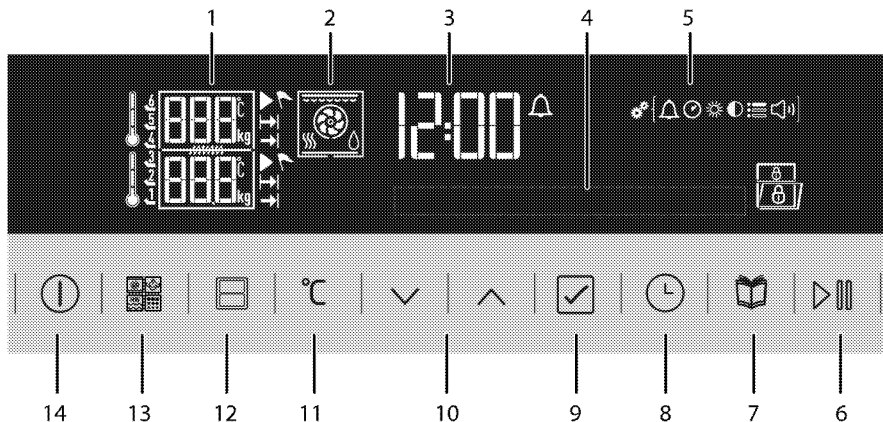
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Rokturis
- 3 Priekšējās durvis
- 4 Plaukta stāvokļi
- 5 Vidusdaļas plāksne
- 6 Lampa

- 7 Augšējais siildelements
- 8 Augšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)
- 9 Apakšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)



- 1 Temperatūras/svara indikatora lauks
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Teksta displejs
- 5 Iestatījumu izvēlnes simboli
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Ērtas ēdiena izvēlnes atlases taustiņš
- 8 Laika un iestatījumu taustiņš
- 9 Apstiprinājuma taustiņš
- 10 Taustiņi Uz augšu / Uz leju (pārvietošanās izvēlnē) (Izvēlnes atlase)

- 11 Temperatūras/svara/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
- 12 Krāsns sadaļas atlases taustiņš
- 13 Funkcijas atlases taustiņš *
- 14 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * Pieejams krāsnīs ar pašattīrīšanās, tvaika un mikroviļņu īpašībām.

Iepakojuma saturs

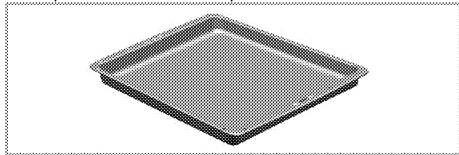


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

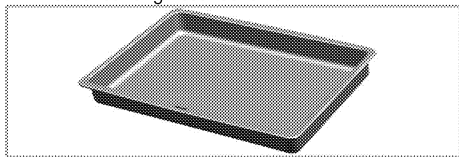
2. **Standarta paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



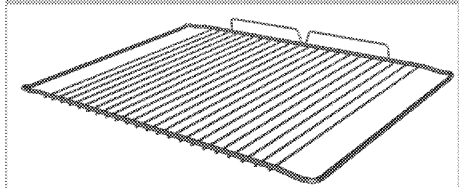
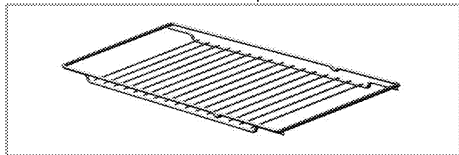
3. **Dziļā paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



4. **Grila režģis**

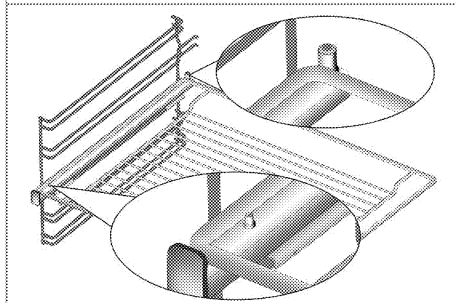
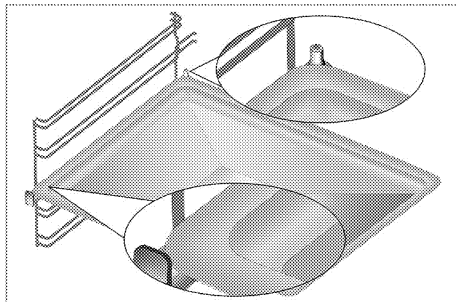
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



5. **Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plaukiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plaukiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3,5 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns - Divu sadaļu krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2.2 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

** Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12*.



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI:

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapišus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.



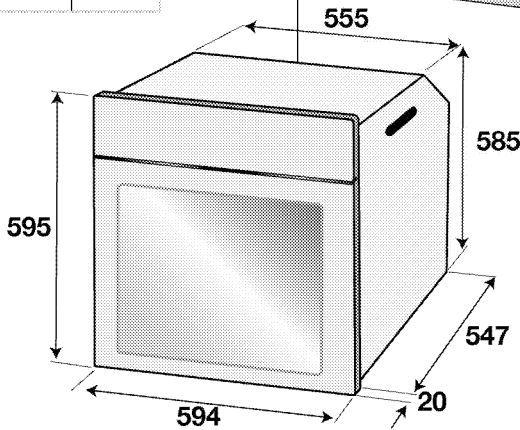
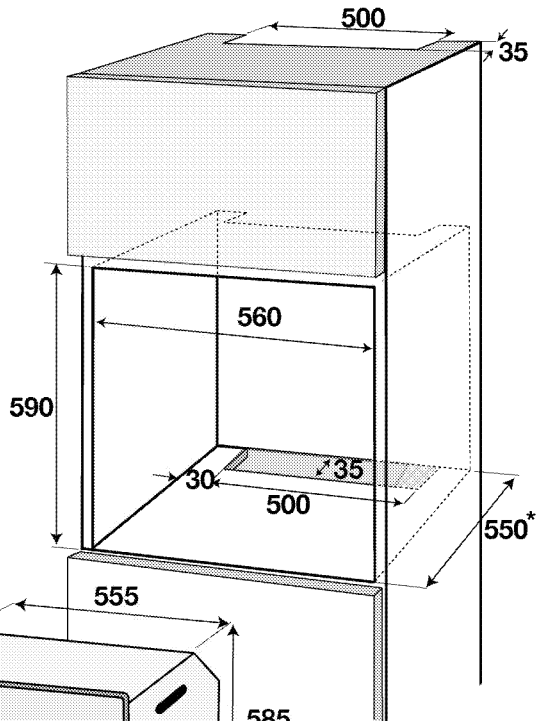
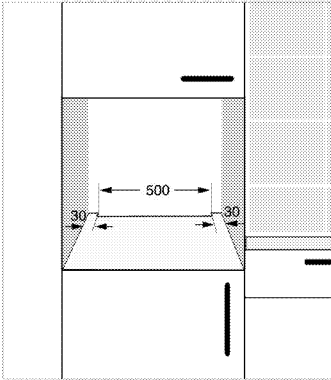
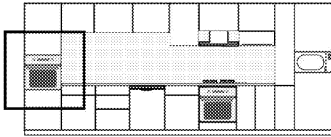
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētāvām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



Ja iekārtai ir stieplu rokturi, tad pēc tās pārvietošanas iebidiet šos rokturus atpakaļ sānu sienās.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists.

Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.

Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**BĪSTAMI:**

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**BĪSTAMI:**

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

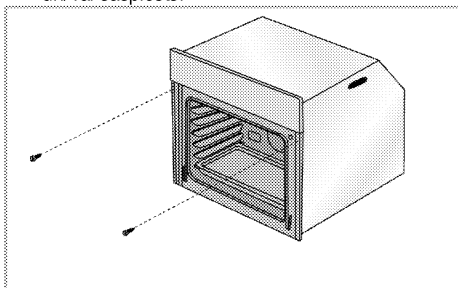


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

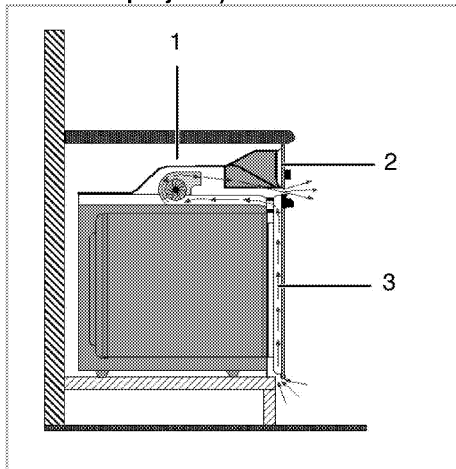
1. Iebīdīiet plīti skapiņā, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārbaudiet, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav

uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķībties.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

Iebūvētais dzesēšanas ventilators atdzesē gan iebūvēto korpusu, gan iekārtas priekšpusi.



Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas.

Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogrammētu cepeškrāsns taimeru, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmenīti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmenīti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārlicinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

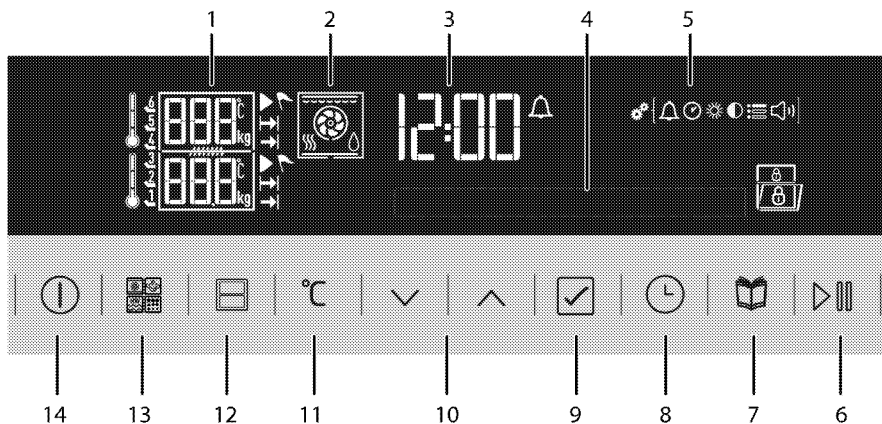
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvītas.

- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grīla režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidziniet.

Sākotnējā izmantošana

Sākotnējā laika iestatīšana



- 1 Temperatūras/svara indikatora lauks
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Teksta displejs
- 5 Iestatījumu izvēlnes simboli
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Ērtas ēdiena izvēlnes atlasas taustiņš
- 8 Laika un iestatījumu taustiņš
- 9 Apstiprinājuma taustiņš
- 10 Taustiņi Uz augšu / Uz leju (pārvietošanās izvēlnē) (Izvēlnes atase)
- 11 Temperatūras/svara/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
- 12 Krāsns sadaļas atlasas taustiņš
- 13 Funkcijas atlasas taustiņš *
- 14 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš

* Pieejams krāsnīs ar pašattīrīšanās, tvaika un mikroviļņu īpašībām.

Iestatiet sākotnējo laiku

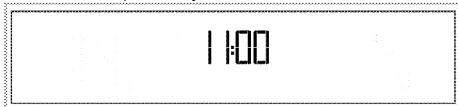
1. Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, displejā sāks mirgot stundu lauks un simbols ⌚. Tiks parādīts teksts "Set the current time" (Iestatīt pašreizējo laiku).



2. Izmantojiet taustiņu lai iestatītu stundas.
3. Lai apstiprinātu stundu iestatījumu, pieskarieties .
4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols ⌚. Iestatiet minūtes ar taustiņu . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties .



» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.



Valodas iestatīšana

Valodu var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties , līdz iestatījumu izvēlnē tiek parādīts simbols .



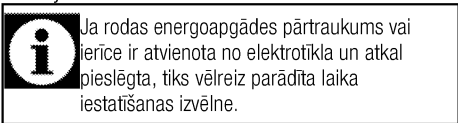
2. Simbols displejā sāks mirgot, un tiks parādīta valodas iestatīšanas iespēja.

3. Pieskarieties taustiņam , lai atlasītu vēlamu valodu.

4. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

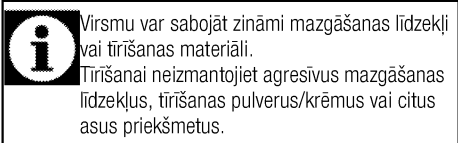
» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

» Kad displejs ir šādā statusā, var izmantot tikai taustiņu un . Visas darbības ir iespējams veikt iestatījumu izvēlnē.



Ja rodas energoapgādes pārtraukums vai ierīce ir atvienota no elektrotīkla un atkal pieslēgta, tiks vēlreiz parādīta laika iestatīšanas izvēlne.

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet .
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarīties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



BĪSTAMI:

Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsts.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un māļputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma

uzdurami gaļas gabali un cīsini, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sipoli.

- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki.

Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.



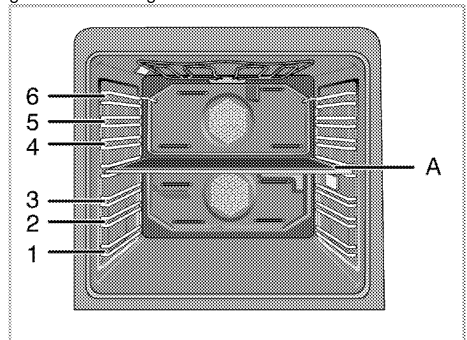
Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.


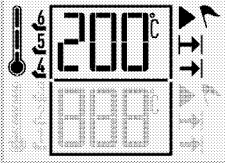

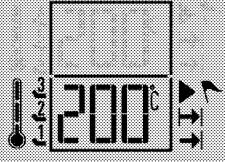

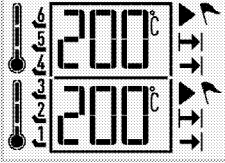

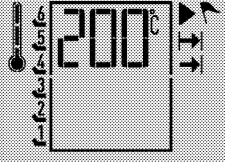
Kā lietot elektrisko cepeškrāsnī

Režģu novietojums

Cepeškrāsnī ir izmantojami seši režģi — trīs režģi apakšējā daļā un trīs augšējā daļā. Vietā, kur tiek uzstādīta cepeškrāsns vidusdaļas plāksne (A), atrodas vēl viens kanāls. Neizmantojiet to kā ēdienu gatavošanas režģi.



Cepeškrāsnī ir četras ēdienu gatavošanai paredzētas daļas.

	Augšējā daļa	Ir iespējams izmantot tikai augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota grilēšanai un neliela apjoma ēdiena pagatavošanai.		Ieslēdzot augšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā daļa	Ir iespējams izmantot tikai apakšējo daļu. Šī daļa ir piemērota vidēji liela apjoma ēdienu pagatavošanai.		Ieslēdzot augšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā un augšējā daļa	Ir iespējams izmantot gan apakšējo, gan augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota divu dažādu ēdienu gatavošanai.		Ieslēdzot apakšējo un augšējo daļu, displejā būs atsevišķi redzama šo daļu temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Atsevišķa liela daļa	Ir iespējams izmantot atsevišķu lielu daļu. Šī daļa ir piemērota liela apjoma ēdienu un vairāku ēdienu pagatavošanai.		Ieslēdzot atsevišķu lielu daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.



Cepeškrāsns funkcijas

Šajā sadaļā ir aprakstītas visas cepeškrāsns funkcijas.

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu ierīces izkārtojuma. Šīs funkcijas attiecas uz cepeškrāsnī tikai ar vienu lielu daļu.

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Statiski (augšējais un apakšējais sildelements)	Vientaikus darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Ēdiena gatavošanas laiku izmantojiet tikai vienu paplāti.
	Apakšējais sildelements	Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnīšanai no apakšas.
	Statiski un ventilators (apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visā cepeškrāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.
	Atļaidināšana (ieslēgts ventilators)	Cepeškrāsns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Šī funkcija ir piemērota sasaldētas granulētas pārtikas lēnai atļaidināšanai istabas temperatūrā un pagatavotā ēdiena atdzesēšanai.

	Ēdiena gatavošana, izmantojot ventilatoru	Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sakarsētais tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā cepeškrāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasilšana nav nepieciešama.	
	Augšējais sildelements un ventilators (augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas augšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ventilators vienmērīgāk sadala karsto gaisu ar ventilatoru, nekā izmantojot tikai augšējo sildelementu.	
	Pica	Vienlaikus darbojas apakšējais sildelements un ventilators ar sakarsēšanu (aizmugurējā sienā). Piemērots picas cepšanai.	
	Multi „3D” gatavošana	Vienlaikus darbojas augšējais sildelements un ventilators ar sakarsēšanu. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.	
	Ekonomiskais grils	Darbojas tikai augšējā sildelementa iekšējā daļa cepeškrāsns griestos. Piemērots nelielu vai vidēji lielu gaļas gabalu grilēšanai.	
	Pilns grila režīms	Vienlaikus darbojas augšējā sildelementa iekšējā un ārējā daļa cepeškrāsns griestos. Piemērots videja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.	
	Grils un ventilators (grilēšana ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas ventilators cepeškrāsns aizmugurē kopā ar augšējā sildelementa iekšējo un ārējo daļu cepeškrāsns griestos. Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visā cepeškrāsnī. Piemērots videja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.	
	Siltuma uzturēšana	Izmanto ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā. Neizmantojiet pārtikas pagatavošanai.	
	Gatavošana ar Eco ventilatoru	Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Lai taupītu elektroenerģiju, izmantojiet tieši šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru un 160–220 °C temperatūru. Tomēr ēdiena gatavošanas laiks mazliet palielināsies. Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā „Gatavošana, izmantojot Eco ventilatoru”.	
	Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Tā ir piemērota lēnai ceptu gaļas gabalu (teļa gaļas, jēra gaļas, mājputnu gaļas utt.) gatavošanai vaļējā traukā un zemā temperatūrā. Šī funkcija nodrošina, ka gaļa iekšpusē ir sulīga un mīksta. Lūdzu, izmantojiet higiēniski piemērotus gaļas veidus. Vispirms apcepiet visas gaļas virsmas uz plīts, grila utt. Apcepto gaļu varat ilgstoši gatavot, izmantojot „zemās temperatūras gatavošanas” funkciju. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.	
Augšējā daļa 	Karsēšana ar ventilatoru Ekonomiskais ventilators Augšējais sildelements un ventilators Pilns grila režīms un ventilators Pilns grila režīms		Atļaidināšana Ekonomiskais grils Karsēšana ar ventilatoru Ekonomiskais ventilators Atļaidināšana Apakšējais sildelements

	Pica
Apakšējā un augšējā daļa 	Darbojas ventilators + Darbojas ventilators Pilns grila režīms + Darbojas ventilators Atļaidināšana + Atļaidināšana Ekonomiskais grils + Darbojas ventilators Darbojas ventilators + Apakšējais sildelements Darbojas ventilators + Pica
Atsevišķa liela daļa 	Statiski Statiski un ventilators Karsēšana ar ventilatoru Multi gatavošana (3D) Pica Augšējais sildelements un ventilators Pilns grila režīms un ventilators Pilns grila režīms Ekonomiskais grils Ekonomiskais ventilators Apakšējais sildelements Siltuma uzturēšana Ēdiena gatavošana zema temperatūra Atļaidināšana




	Pareizu laiku nevar iestatīt, kamēr ieslēgta kāda cepeškrāsns funkcija vai daļēji vai arī cepeškrāsns darbojas automātiskajā vai daļēji automātiskajā režīmā.
	Pat tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, atverot tas durvis, ieslēdzas cepeškrāsns lampa.
	Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.
	Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.

Atsevišķa liela daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Statiski	200	40–280
Statiski un ventilators	175	40–280
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Multi gatavošana (3D)	205	40–250
Pica	210	40–280
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms	280	40–280
Ekonomiskais grils	280	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais sildelements	180	40–220
Siltuma uzturēšana	60	40–100

Funkciju tabula

Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās cepeškrāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra.

	Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.
	Regulēšanas laikā displejā mirgos attiecīgi simboli.
	Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Cepeškrāsns atkārtoti jāieprogrammē.

Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	80	50–150
Atļaidināšana	-	-

režims		
Ekonomiskais grils	280	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Atļaidināšana	-	-

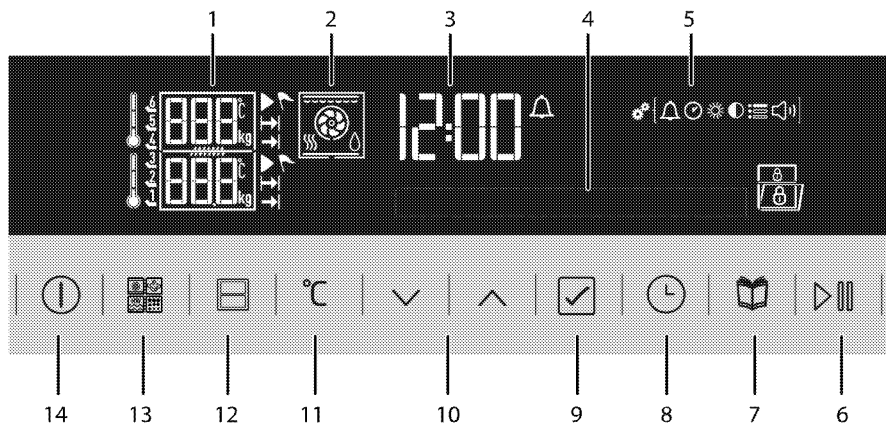
Augšējā daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grila	280	40–280

Augšējā daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Pica	210	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais sildelements	180	40–220
Atļaidināšana	-	-



Cepeškrāsns vadības panela izmantošana



- 1 Temperatūras/svara indikatora lauks
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Teksta displejs
- 5 Iestatījumu izvēlnes simboli
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Ērtas ēdiena izvēlnes atlasē taustiņš
- 8 Laika un iestatījumu taustiņš
- 9 Apstiprinājuma taustiņš
- 10 Taustiņi Uz augšu / Uz leju (pārvietošanās izvēlnē) (Izvēlnes atlase)

- 11 Temperatūras/svara/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
 - 12 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
 - 13 Funkcijas atlasē taustiņš *
 - 14 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * Pieejams krāsniņš ar pašattīrīšanās, tvaika un mikroviļņu īpašībām.

Displejā redzamie simboli:


-  Ātrās sakarsēšanas (pastiprinātāja) simbols
-  Ēdiena gatavošanas laika simbols



- Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
 - Brīdinājuma simbols
 - Gaidstāves simbols
 - Ēdiena gatavošanas simbols
 - Pašreizējā laika simbols
 - Iestatījumu simbols
 - Siltuma uzturēšanas simbols
 - Atļaidināšanas simbols
 - Taustiņu blokēšanas simbols
 - Durvju atvēršanas simbols
 - Spilgtuma iestatīšanas simbols
 - Skaļuma līmeņa iestatīšanas simbols
 - Valodas iestatīšanas simbols
 - Gaļas termozondes simbols*
- * Atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.

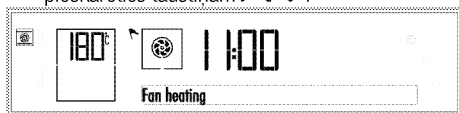
Cepeškrāsns atsevišķas daļas izmantošana Manuāla lietošana

Manuālas lietošanas režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

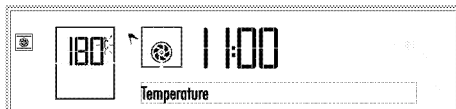
1. **Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.**
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta atsevišķa liela nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.















4. Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .




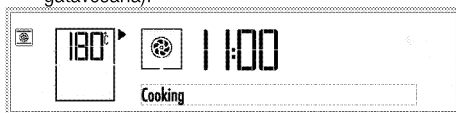
5. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskaroties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols un tiks parādīts teksts "Temperature" (Temperatūra).





6. Iestatiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
7. Pastiprinātāja iestatījums: divas reizes pieskarieties pogai , lai aktivizētu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums "Booster passive" (Pastiprinātājs nav ieslēgts) un simbols .
8. Nospiediet taustiņu  vai , lai ieslēgtu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums "Booster active" (Pastiprinātājs ir ieslēgts) un simbols . Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .



 Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālās jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, simbols  vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru darbības laikā būs redzams , divas reizes pieskaroties pogai .


9. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
10. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskaroties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta gatavošana un displejā parādīsies ziņojums "Cooking" (Ēdiena gatavošana).



» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.

 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.


 Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums "Door open" (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

11. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.



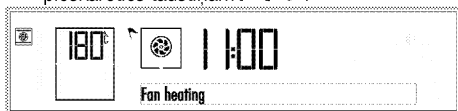
Daļēji automātiska darbība

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks. Daļēji automātiskas darbības režīmā varat noregulēt cepeškrāsns darbības laika ilgumu (ēdiena gatavošanas laiku).

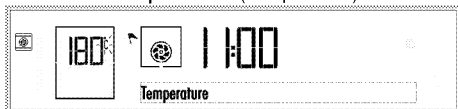
1. **Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.**
2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta atsevišķa liela nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.











4. Iestatiet vēlamu ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .







5. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols un tiks parādīts teksts "Temperature" (Temperatūra).





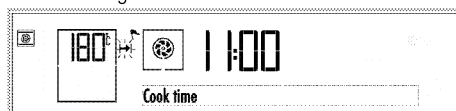
6. Iestatiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskaroties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
7. Pastiprinātāja iestatījums: divas reizes pieskarieties pogai , lai aktivizētu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums "Booster passive" (Pastiprinātājs nav ieslēgts) un simbols .





8. Nospiediet taustiņu  vai , lai ieslēgtu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums "Booster active" (Pastiprinātājs ir ieslēgts) un simbols . Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskaroties .



Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, simbols  vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru darbības laikā būs redzams , divas reizes pieskaroties pogai .


9. Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet taustiņu , lai teksta displejā rītinātu līdz "Cook time" (Gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simbols .






10. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam  un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams simbols .
11. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
12. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskaroties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta gatavošana un displejā parādīsies ziņojums "Cooking" (Ēdiena gatavošana).






» Cepeškrāsns tiks sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai un to saglabās līdz ēdiena īsās gatavošanas beigu laikam.



Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.


 Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums **“Door open”** (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

13. Kad gatavošana pabeigta, displejā tiks parādīts teksts **“Enjoy your meal”** (Izbaudiet maltīti) un **“Press start to continue”** (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskanots brīdinājuma signāls.
14. Lai apturētu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
15. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpinātu darboties, 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu .

 Ja vēlaties atcelt daļēji automātisku vai automātisku programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsns pieskaroties taustiņam .


Automātiska darbība

Automātiskās darbības režīmā varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku un ēdiena gatavošanas laika beigas. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

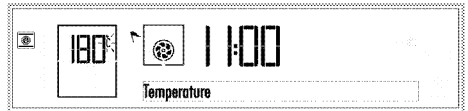
1. **Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni.** Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta atsevišķa liela nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.











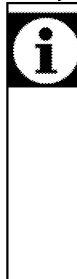



4. Iestatiet vēlamu ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .




5. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).








6. Iestatiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskaroties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
7. Pastiprinātāja iestatījums: divas reizes pieskarieties pogai , lai aktivizētu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums **“Booster passive”** (Pastiprinātājs nav ieslēgts) un simbols .
8. Nospiediet taustiņu  vai , lai ieslēgtu pastiprinātāja iestatījumu. Displejā tiks parādīts brīdinājums **“Booster active”** (Pastiprinātājs ir ieslēgts) un simbols . Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .

 Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, simbols  vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru darbības laikā būs redzams , divas reizes pieskaroties pogai .

9. Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet taustiņu , lai teksta displejā rītinātu līdz **“Cook time”** (Ēdiena gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simbols .




10. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam  un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams simbols .
11. Lai atlasītu ēdiena gatavošanas beigu laiku, ar īsiem starplaikiem pieskarieties , līdz teksta displejā parādās **“Cook end time”** (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). Vienlaikus mirgos simbols .





12. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties taustiņam  un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam. Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .



13. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

14. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, laika un gatavošanas beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Ekrānā tiks parādīts ziņojums **“Stand by”** (Gaidstāve). Cepeškrāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika.

15. Kad pienāks ēdiena gatavošanas sākšanas laiks, tiks ieslēgts izvēlētais darba režīms, displejā parādās uzraksts **“Cooking”** (Ēdiena gatavošana) un cepeškrāsns tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Ēdiena gatavošanas laikā degs cepeškrāsns apgaismojums.


 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

 Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums **“Door open”** (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

16. Kad gatavošana pabeigta, displejā tiks parādīts teksts **“Enjoy your meal”** (Izbaudiet maltīti) un **“Press start to continue”** (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskaņots brīdinājuma signāls.

17. Lai apturētu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

18. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpinātu darboties, 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.


 Ja vēlaties atcelt automātisko programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī pieskaroties taustiņam .


Tikai cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas izmantošana

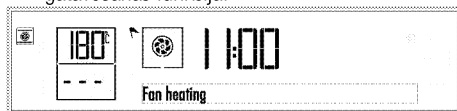
Manuāla lietošana

Manuālas lietošanas režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.


1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

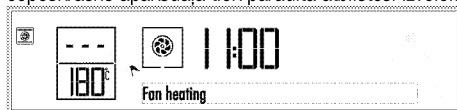
 Pretējā gadījumā cepeškrāsns nedarbosies kā viena vesela daļa.

- Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
- Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta augšējā cepeškrāsns nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.



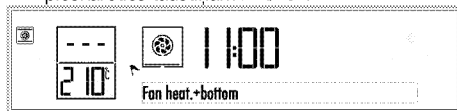
4. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

Blakus ieslēgtajai cepeškrāsns daļai parādīsies simbols . Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)

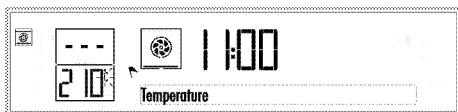


 Katru reizi pieskaroties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

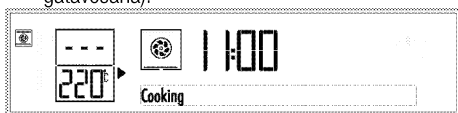
5. Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .



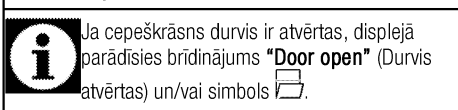
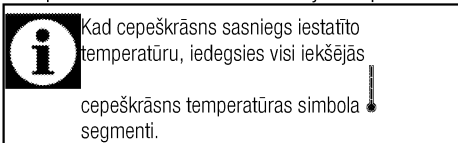
6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).



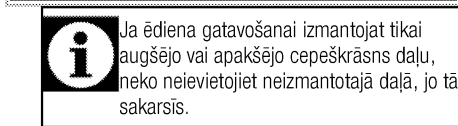
- Iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlāmā vērtība sasniegta, pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
- Ielieciet ēdiena gatavošanas režīmā un aizveriet durvis.
- Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **“Cooking”** (Ēdiena gatavošana).



» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.



- Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.

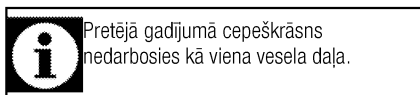


Daļēji automātiska darbība

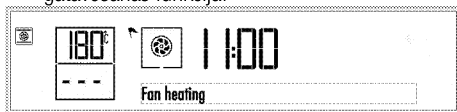
Daļēji automātiskas darbības režīmā varat noregulēt cepeškrāsns darbības laika ilgumu (ēdiena gatavošanas laiku).

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

- Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režiģi.

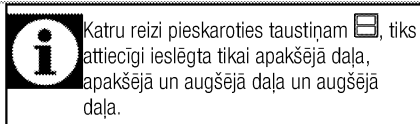
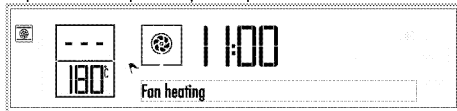


- Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
- Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta augšējā cepeškrāsns nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.

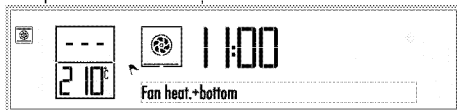


- Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

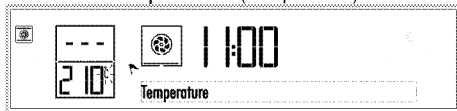
Blakus ieslēgtajai cepeškrāsns daļai parādīsies simbols . Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)



- Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .



- Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai vērtētu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot simbols un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).



- Iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlāmā vērtība sasniegta, pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
- Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet taustiņu , lai teksta displejā rītinātu līdz **“Cook time”** (Gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simbols .



9. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams simbols .
10. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
11. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiešu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **“Cooking”** (Ēdiena gatavošana). Simbols vairs nebūs redzams, un displejā parādīsies simbols .



» Cepeškrāsns tiks sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai un to saglabās līdz ēdiena isās gatavošanas beigu laikam.

Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums **“Door open”** (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

12. Kad gatavošana pabeigta, displejā tiks parādīts teksts **“Enjoy your meal”** (Izbaudiet maltīti) un **“Press start to continue”** (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskaņots brīdinājuma signāls.
13. Lai apturētu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
14. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpinātu darboties, 2 sekundes turiet nospiešu taustiņu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

Ja ēdiena gatavošanai izmantojat tikai augšējo vai apakšējo cepeškrāsns daļu, neko neievietojiet neizmantotajā daļā, jo tā sakarsīs.

Ja vēlaties atcelt daļēji automātisku vai automātisku programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī pieskaroties taustiņam .

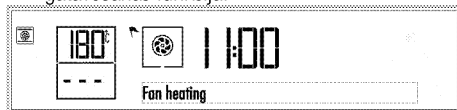
Automātiska darbība

Automātiskās darbības režīmā varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku un ēdiena gatavošanas laika beigas. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. **Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.**

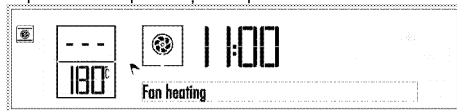
Pretējā gadījumā cepeškrāsns nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiešu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta augšējā cepeškrāsns nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.



4. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

Blakus ieslēgtajai cepeškrāsns daļai parādīsies simbols . Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)



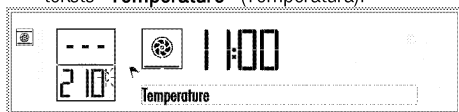
Katru reizi pieskaroties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

5. Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņam .

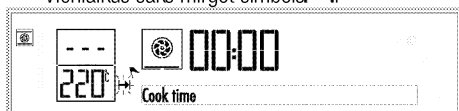


6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu.

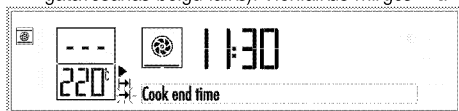
Displejā sāks mirgot °C simbols un tiks parādīts teksts **"Temperature"** (Temperatūra).



7. Iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet taustiņu , lai teksta displejā rītinātu līdz **"Cook time"** (Ēdiena gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simbols .

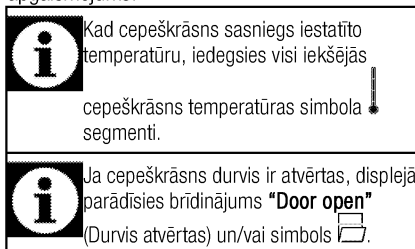


9. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams simbols .
10. Lai atlasītu ēdiena gatavošanas beigu laiku, ar īsiem starplaikiem pieskarieties , līdz teksta displejā parādās **"Cook end time"** (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). Vienlaikus mirgos .

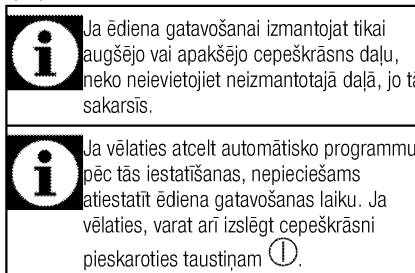


11. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties taustiņam un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam. Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
 12. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
 13. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, laika un gatavošanas beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.
- » Ekrānā tiks parādīts ziņojums **"Stand by"** (Gaidstāve). Cepeškrāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika.
14. Kad pienāks ēdiena gatavošanas sākšanas laiks, tiks ieslēgts izvēlētais darba režīms, displejā parādās uzraksts **"Cooking"** (Ēdiena gatavošana) un cepeškrāsns tiek sakarsēta līdz iestatītajai

temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Ēdiena gatavošanas laikā degs cepeškrāsns apgaismojums.



15. Kad gatavošana pabeigta, displejā tiks parādīts teksts **"Enjoy your meal"** (Izbaudiet maltīti) un **"Press start to continue"** (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskaņots brīdinājuma signāls.
16. Lai apturētu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
17. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpinātu darboties, 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

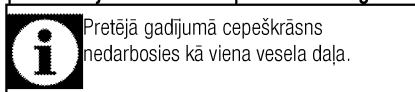



Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana

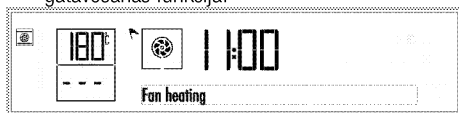
Manuāla lietošana



Manuālas lietošanas režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.



1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

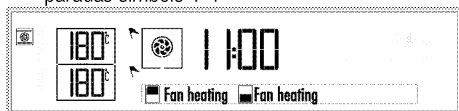


2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta augšējā cepeškrāsns nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.



 Katru reizi pieskaroties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties taustiņam . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās simbols .

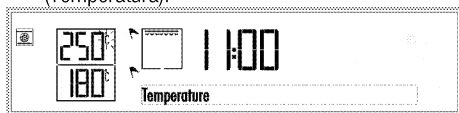


5. Pieskarieties taustiņam , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā daļā un pagatavotu rauga mīklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grill & Fan (Grils un ventilators).

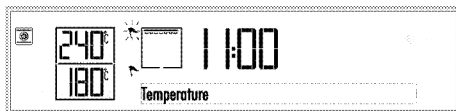
Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai varat pielāgot parametru **“Temperature”** (Temperatūra) un **“Cook time”** (Ēdiena gatavošanas laiks). Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu simbols .



6. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskarieties taustiņam , lai atvērtu augšējās cepeškrāsns daļas temperatūras displeju. Izvēlētas cepeškrāsns daļas temperatūras displejā sāks mirgot simbols  un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).




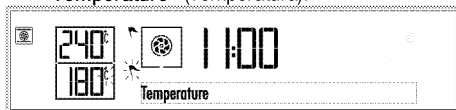
7. Iestatiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Iedegsies simbols  un sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas simbols .








8. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras displeju, pieskaroties taustiņam . Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols .






9. Vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras displeju. Izvēlētas cepeškrāsns daļas temperatūras displejā sāks mirgot simbols  un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).






10. Iestatiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Iedegsies simbols  un sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas simbols .


 Ja izmantojat augšējo un apakšējās daļas vienlaikus un vēlaties mainīt temperatūras iestatījumu, atšķirība starp daļām nedrīkst pārsniegt 80 °C. Jo abas daļas ietekmēs katras daļas temperatūra.

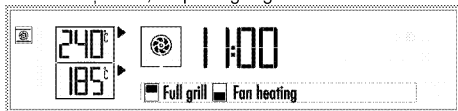
11. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
12. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākota gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **“Cooking”** (Ēdiena gatavošana). Simbols  vairs nebūs redzams, un displejā parādīsies simbols .



 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

i Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums **“Door open”** (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

13. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.



Daļēji automātiska darbība

Daļēji automātiskas darbības režīmā varat noregulēt cepeškrāsns darbības laika ilgumu (ēdiena gatavošanas laiku).


Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.



1. **levietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.**

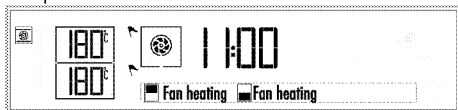
i Pretējā gadījumā cepeškrāsns nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskarieties un turiet nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta augšējā cepeškrāsns nodalījuma ēdiena gatavošanas funkcija.




i Katru reizi pieskarieties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskarieties taustiņam . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās simbols .



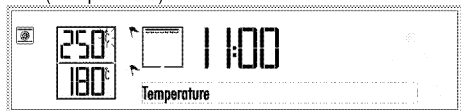
5. Pieskarieties taustiņam , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā daļā un pagatavotu rauga mīklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grill & Fan (Grils un ventilators).

Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai varat pielāgot parametru **“Temperature”** (Temperatūra) un

“Cook time” (Ēdiena gatavošanas laiks). Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu simbols .



6. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskarieties taustiņam , lai atvērtu augšējās cepeškrāsns daļas temperatūras displeju. Izvēlētas cepeškrāsns daļas temperatūras displejā sāks mirgot simbols  un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).





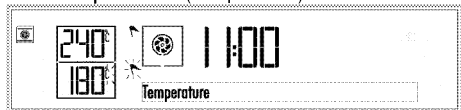
7. Iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskarieties taustiņam . Sasniedzot vēlamo vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskarieties . Iedegsies simbols  un sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas simbols .



8. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras displeju, pieskarieties taustiņam . Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols .



9. Vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras displeju. Izvēlētas cepeškrāsns daļas temperatūras displejā sāks mirgot simbols  un tiks parādīts teksts **“Temperature”** (Temperatūra).



10. Iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskarieties taustiņam . Sasniedzot vēlamo vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskarieties . Iedegsies simbols  un sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas simbols .



Ja izmantojat augšējo un apakšējās daļas vienlaikus un vēlaties mainīt temperatūras iestatījumu, atšķirība starp daļām nedrīkst pārsniegt 80 °C. Jo abas daļas ietekmēs katras daļas temperatūra.

11. Lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku ieslēgtā cepeškrāsns apakšējā nodalījumā, vienu reizi pieskarieties , lai teksta displejā rītinātu līdz iespējai “Cook time” (Ēdiena gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simboli .



12. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties taustiņam un apstipriniet izvēli, pieskaroties taustiņam . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzami simboli .
13. Lai izvēlētos citas augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, vispirms ieslēdziet šo daļu, pieskaroties . Sāks mirgot augšējās daļas simbols . Pēc tam vienu reizi pieskarieties taustiņam , lai teksta displejā rītinātu līdz iespējai “Cook time” (Ēdiena gatavošanas laiks). Vienlaikus sāks mirgot simboli .
14. Iestatiet vēlamo augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, pieskaroties taustiņam un apstipriniet izvēli ar taustiņu . Pēc augšējās daļas ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzami simboli .
15. Ielieciet ēdieni cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
16. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākota gatavošana, simboli displejā vairs nebūs redzami, bet displejā parādīsies simboli .

Teksta ekrāna beigās būs redzams iestatītais gatavošanas laiks. Šeit varēsiet sekot atlikušajam gatavošanas laikam.



» Cepeškrāsns tiks sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai un to saglabās līdz ēdiena gatavošanas beigšu laikam.



Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.



Ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas, displejā parādīsies brīdinājums “Door open” (Durvis atvērtas) un/vai simbols .

17. Gatavošanas beigās tiks attiecīgi parādīts teksts “Enjoy your meal” (Izbaudiet maltīti) un “Press start to continue” (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskaņots brīdinājuma signāls.
18. Kad gatavošanas laiks beidzies, izņemiet ēdianu no cepeškrāsns. Vēlreiz aizverot cepeškrāsns durvis, gatavošana tiks turpināta citā cepeškrāsns daļā ar ilgāku gatavošanas laiku.
19. Kad ilgstoša ēdiena gatavošana pabeigta, displejā tiks attiecīgi parādīts teksts “Enjoy your meal” (Izbaudiet maltīti) un “Press start to continue” (Nospiediet Start (Sākt), lai turpinātu) un tiks atskaņots brīdinājuma signāls.
20. Lai apturētu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
21. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpinātu darboties, 2 sekundes turiet nospiestu taustiņu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.



Ja vēlaties atcelt daļēji automātisku vai automātisku programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī, 2 sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .

Elektriskās cepeškrāsns izslēgšana

2 sekundes pieskarieties un turiet nospiestu taustiņu , lai izslēgtu cepeškrāsnī.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas izmantošana

Varat ieslēgt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu cepeškrāsns nevēlamu ieslēgšanu.








Taustiņu bloķēšanas funkciju var izmantot, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

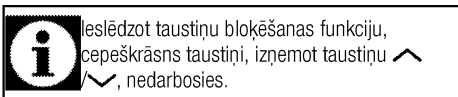
Taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Ar īsiem starplaikiem pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās ziņojums “Keylock passive” (Taustiņu bloķēšana ir ieslēgta).





» Mirgos simbols .

2. Ieslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, vienu reizi pieskaroties kādam no simboliem . Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un displejā parādīsies ziņojums "Key lock active" (Taustiņu bloķēšana ieslēgta). Turpinās mirgot simbols .
 3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskaroties .
- » Teksts vairs nebūs redzams un nepārtraukti mirgos simbols .



Taustiņu bloķēšanas funkcijas izslēgšana

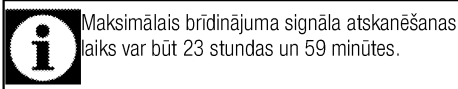
1. Ieslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, vienu reizi pieskaroties kādam no simboliem . Displejā parādīsies ziņojums "Key lock passive" (Taustiņu bloķēšana ir izslēgta).
2. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskaroties .



» Taustiņu bloķēšanas funkcija ir izslēgta, un simbols  displejā vairs nav redzams.

Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana




Ierīces taimeris var iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai ēdiena gatavošanas programmai. Brīdinājuma signāls neietekmē cepeškrāsns funkcijas. To izmanto tikai kā brīdinājumu. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdenu uz otru pusi. Uzreiz pēc iestatītā laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.



Brīdinājuma signāla iestatīšana



1. Ar īsiem starplaikiem pieskaroties taustiņam , līdz displejā parādās simbols . Sāks mirgot simbols .

2. Pieskaroties taustiņam , lai iestatītu vēlamo laiku, un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam . Pēc brīdinājuma laika iestatīšanas simbols  turpinās degt.
3. Pēc iestatītā brīdinājuma laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.
4. Lai apturētu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.



Brīdinājuma signāla atcelšana

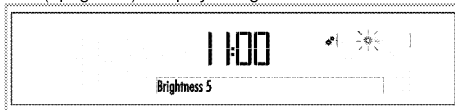
1. Ar īsiem starplaikiem pieskaroties taustiņam , līdz displejā parādās simbols .
2. Pieskaroties taustiņam , līdz displejā parādās "00:00", un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam .

» Brīdinājuma signāls ir atcelts un simbols  vairs nav redzams.

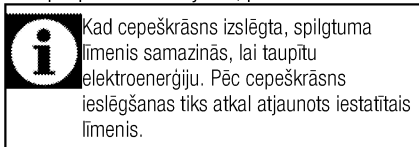
Spilgtuma iestatīšana

Spilgtumu var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

1. Ar īsiem intervāliem pieskaroties taustiņam , līdz displejā parādās teksts "Brightness" (Spilgtums). Displejā mirgos simbols .





2. Pastāv pieci spilgtuma līmeņi: 1., 2., 3., 4. un 5. Pieskaroties taustiņam , lai atlasītu vēlamo līmeni.
3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskaroties .

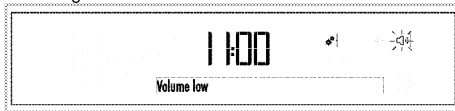


» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

Bass līmeņa iestatīšana

Skaļuma līmeni var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

1. Ar īsiem starplaikiem pieskaroties taustiņam , līdz displejā parādās simbols . Simbols displejā mirgos.



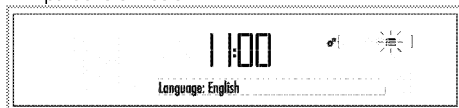
2. Ir pieejami divi līmeņi: "Volume low" (Zems līmenis) un "Volume high" (Augsts līmenis). Pieskaroties taustiņam , lai atlasītu vēlamo līmeni.

3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
 » Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

Valodas iestatīšana

Valodu var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties , līdz iestatījumu izvēlnē tiek parādīts simbols .



2. Simbols displejā sāks mirgot, un tiks parādīta valodas iestatīšanas iespēja.
 3. Pieskarieties taustiņam , lai atlasītu vēlamo valodu.
 4. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
 » Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

Pašreizējā laika iestatīšana

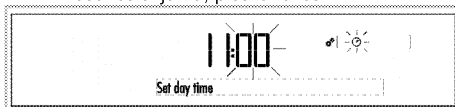
Pašreizējo laiku var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns izslēgta. Ja vēlaties mainīt laiku, kas tika iestatīts sākotnējās iestatīšanas laikā:

1. Ar īsiem starplaikiem pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās teksts **“Set current time”** (Iestatīt pašreizējo laiku). Displejā sāks mirgot stundu lauks un simbols .

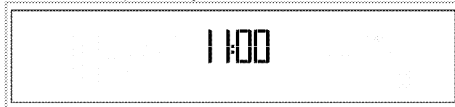


2. Izmantojiet taustiņu , lai iestatītu stundas.

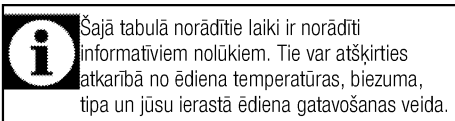
3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
 4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols . Iestatiet minūtes ar taustiņu . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties .



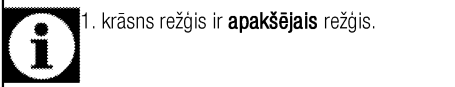
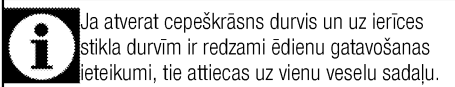
- » Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.





Ēdiena gatavošanas laika tabula





Atsevišķa liela daļa Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana














Ēdiena	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Viena panna	Standarta paplāte*		3	175	25 ... 35
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	25 ... 35
	2 pannas	1-Dzija paplāte* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pannas	1-Dzija paplāte* 3-Standarta paplāte* 5-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes		1 - 4	150	25 ... 35

		konditorejas izstrādājumiem**				
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	175	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Treknī konditorejas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Liellopa galas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
Apcēpts cālis (1,6-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210

Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30







Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Tikai apakšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		1	175	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	150	35 ... 45
	2 pannas	1-Dziļa paplāte* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvītukā	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		1	150	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	165	35 ... 40
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	190	35 ... 45
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		1	200	10 ... 15
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Tikai augšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		4	175	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		4	170 ... 180	35 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	190	35 ... 45
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		4	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		4	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210

Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		5	200	20 ... 30
-------	-------------	--------------------	--	---	-----	-----------

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Karsēšana ar Eco ventilatoru



Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.



Neatveriet durvis režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	30 ... 35
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Pārbaudes ēdiena gatavošanas tabula (Atsevišķa liela daļa)

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi



1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)	
Smišu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30	
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30	
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30	
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35	
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	20 ... 30	
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	25 ... 35	
	2 pannas	1-Dziļā paplāte* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	150	25 ... 35	
	3 pannas	1-Dziļā paplāte* 3-Standarta paplāte* 5-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45	
	Biskvītkūka	Viena panna	Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
		Viena panna	Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas		1 - 4	150	25 ... 35	

		izstrādājumiem**				
Abolu pirāgs	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	55 ... 65
	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		3	180	50 ... 60
	2 pannas	1-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 3-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 3	180	55 ... 65
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.						
* Sie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.						
** Sie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Kūku cepšanas padomi

- Ja kūka ir pārāk sausa, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10 °C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir izcepusies, bet iekšpusē joprojām ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Konditorejas izstrādājumu cepšanas padomi

- Ja konditorejas izstrādājumi ir pārāk sausi, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga miklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorejas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorejas izstrādājumu biezumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorejas izstrādājumu augšpusē kļūst brūna, bet apakšpusē nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorejas izstrādājumu apakšdaļā nav pārāk daudz mitrā maisījuma. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi sadalīt uz visām rauga miklas kārtām un konditorejas izstrādājumu virsmas, lai panāktu vienmērīgu apbrūninājumu.

Pagatavojiet konditorejas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamā reizi produktus ielieciet cepeškrāsnī plauktu zemāk.

Dārzeņu pagatavošanas padomi

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis cepeškrāsnī paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiens netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriet dārzenus vai sagatavojiet tāpat kā konservus, un pēc tam ievietojiet cepeškrāsnī.

Gatavo ēdienu funkcijas

Gatavo ēdienu funkciju atlase

Izvēlnē Ready Meals (Gatavie ēdieni) ir ēdienu programmas, ko ir īpaši izveidojuši profesionāli pavāri un kas ir saglabātas vadības ierīces atmiņā.

Šajā izvēlnē tiek automātiski iestatīta temperatūra, plaukta novietojums, svars un ēdiena gatavošanas funkcijas.

Varat mainīt svaru un ēdiena gatavošanas laiku atbilstoši savai maltītei un gaumei. Gatavo ēdienu izvēlnes ir piemērotas gatavošanai atsevišķā lielā cepeškrāsnī nodaļumā, apakšējā nodaļumā un apakšējā nodaļuma augšējā daļā.

Gatavo ēdienu funkciju atlase:

1. Lai ieslēgtu cepeškrāsni, pieskarieties taustiņam





Ja ir ievietota vidusdaļas plāksne, pēc cepeškrāsnis ieslēgšanas tiks parādīta augšējā cepeškrāsnis nodaļuma ēdiena gatavošanas funkcija.

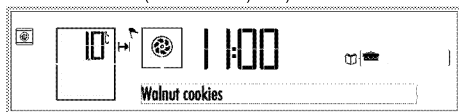
Katru reizi pieskaroties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa. Gatavo ēdienu izvēlnes ir piemērotas gatavošanai atsevišķā lielā cepeškrāsnis nodaļumā, apakšējā nodaļumā un apakšējā nodaļuma augšējā daļā.

2. Pieskarieties taustiņam , lai izvēlētos daļu, kurā notiks gatavošana.

3. Pieskarieties taustiņam  lai izvēlētos Ready Meals (Gatavie ēdieni) funkciju displeju. Šajā posmā teksta ekrānā tiks atvērta galvenā izvēlne.



4. Pieskarieties taustiņam , lai atlasītu vēlamo funkcijas Ready Meals (Gatavie ēdieni) galveno izvēlni.
5. Pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu atlasīto galveno ēdienu izvēlni.
6. Pieskarieties taustiņam , lai atlasītu vēlamo ēdienu (Cookies (Cepumi), Cake (Kēkss), Small cake (Mazs kēkss) utt.).





7. Pirms ēdiena gatavošanas sākšanas, izmantojot izvēlni Ready Meals (Gatavie ēdieni), varat iestatīt svaru atkarībā no atlasītā ēdiena veida. Rīkojieties šādi:


Pieskarieties $^{\circ}\text{C}$, līdz displejā parādās teksts **“Weight”** (Svars). Svara displejā sāks mirgot atlasītās cepeškrāsns daļas **“kg”** simbols un tiks parādīts teksts **“Weight”** (Svars).

Tikai apakšējai daļai:

Kēksi un konditorejas izstrādājumi	Sarkanā gaļa	Zivis	Mājputnu gaļa	Vieglas maltītes	Ipašas funkcijas	Deserti	Žāvēta pārtika	Saldēta pārtika
Vairiektu cepumi	Pildīts jēra stībs	Forele	Neliels cālis, 1600 g	Pildīti pipari	Jogurta gatavošana	Augļu pirāgs	Žāvēti āboli	Saldētu dārzeņu sacepums
Cepumi	Cepta jēra gaļa	Jūras asaris	Liels cālis, 1600 g	Makaroni un siers	Konditorejas izstrādājumu mīklas raudzēšana	Ābolu pirāgs	Žāvētas cidonijas	
Rozīnu pirāgs	Tela galas sacepums podiņā	Zivs ar dārzeņiem	Šķēlēs sagriezts cālis	Kartupeļi ar garozīnu		Ābolu strūdele	Žāvēti bumbieri	
Vai au vent	Jēra gaļa tandūrā	Tvaicēti anšovi	Vistas fileja	Dārzeņu sāļais pirāgs		Bezē		
Tējas maizītes	Steiks	Forele podiņā	Bagete ar cāļa galu	Mousaka		Ēkiērs		
Bagete	Daljanas teftelī	Jūras asara fileja	Tītara stībiņš	Kartupeļu sacepums		Krēms ar grauzdētu cukuru		
Maize	Ceptas kotletes	Zivs uz koka iedziņā	Tītara fileja	Cepti kartupeļi		Karsts šokolādes suflē		
Maizes klaips (raudzēts)	Cepta liellopa gaļa	Foreles sautējums	Pile	Sautējums		Crème Brûlée		
Kruasāns	Liellopa šķinka	Laša fileja	Zoss	Kartupeļu sāļais		Ābols ar medu sirupu		



8. Atlasiet attiecīgo sava ēdiena svaru, pieskaroties taustiņam . Kad vēlamā vērtība iestatīta, apstipriniet temperatūru, pieskaroties taustiņam . Pastāvīgi degs **“kg”** simbols.

 Cepeškrāsns automātiski mainīs temperatūru un gatavošanas laiku, pamatojoties uz svara izmaiņām.

 Svaru varat mainīt tikai ēdieniem, kuriem ir norādīts svars.

9. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
10. Pieskarieties taustiņam , lai sāktu gatavošanu. Displejā parādīsies teksts **“Cooking”** (Ēdiena gatavošana).

» Pēc ēdiena pagatavošanas displejā parādīsies ziņojums **“Good appetite...”** (Labu ēstgribu...) un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai apturētu brīdinājuma signālu, piespiediet jebkuru taustiņu.

 Displejā tiks parādīta komanda **“Back”** (Atpakaļ), kas, pārvietojoties ēdiena izvēlnē, ļaus atgriezties augšējā izvēlnē. Nospiežot , varēsiet atgriezties pirmās funkcijas ekrānā.

Izvēlne Ready Meals (Gatavie ēdieni):

Var atšķirties atkarībā no modeļa

	gabals			pirāgs				
Lieldienu kūka		Sāļīts lasis	Fazāns mednieku gaumē	Lazanja		Mannas kūka sirupā		
Kanēja maizītes			Fazāns	Svaigu dārzeņu sacepums				
Maizīte ar siera pildījumu			Trusis					
Bagete								
Pica								

Atsevišķa liela daļa:

Kēksi un konditorejas izstrādājumi	Sarkanā gaļa	Zivis	Mājputnu gaļa	Vieglas maizītes	Īpašas funkcijas	Deserti	Žāvēta pārtika	Saldēta pārtika
Vairiektu cepumi	Pildīts jēra stībs	Forele	Neliels cālis, 1600 g	Pildīti pipari	Jogurta gatavošana	Augļu pirāgs	Žāvēti āboli	Saldētu dārzeņu sacepums
Filo sacepums ar sieru	Cepta jēra gaļa	Jūras asaris	Liels cālis, 1600 g	Makaroni un siers	Konditorejas izstrādājumu miklas raudzēšana	Ābolu pirāgs	Žāvētās cidonijas	Saldēta pica
Cepumi	Tela gaļas sacepums podīnā	Zivs ar dārzeņiem	Skēlēs sagriezts cālis	Kartupeļi ar garozīnu		Ābolu strūdele	Žāvēti bumbieri	Apalmaizītes, saldētas
Rozīņu pirāgs	Jēra gaļa tandūrā	Tvaicēti anšovi	Vistas fileja	Dārzeņu sāļais pirāgs		Bezē		
Vot au vent	Steiks	Forele podīnā	Bagete ar cāļa galu	Mousaka		Eklērs		
Tejas maizītes	Daljanas tefteli	Jūras asara fileja	Cepts titars	Kartupeļu sacepums		Cepts risu pudīnš		
Bagete	Ceptas kotletes	Zivs uz koka iesmina	Titara stībiņš	Cepti kartupeļi		Krēms ar grauzdētu cukuru		
Maize	Rostbifs	Foreles sautējums	Titara fileja	Sautējums		Karsts šokolādes suflē		
Maizes klaips (raudzēts)	Liellopa šķiņķa gabals	Laša fileja	Pile	Kartupeļu sāļais pirāgs		Crème Brûlée		
Kruasāns		Sāļīts lasis	Zoss	Klasiska lazanja		Ābols ar medu sirupā		
Lieldienu kūka			Fazāns mednieku gaumē	Svaigu dārzeņu sacepums		Šokolādes kūka		
Kanēja maizītes			Fazāns			Kakao kūka		
Maizīte ar siera pildījumu			Trusis			Biskvītkūkas mīkla		
Bagete						Mīksts smalkmaizītes sirupā		
Pica						Mannas kūka sirupā		

Apakšējā un augšējā daļa: Pusfabrikāti

Augšējā daļa	Apakšējā daļa
Klasiska lazanja	Pica
Crème Brûlée	Kotletes ar dārzeņiem

Dārzeņu zupa	Liellopa gaļas pirāgs
Dārzeņu sacepums	Filejas steiks
Jēra gaļas sautējums	Tahini siera kūka
Kāršu pupiņas	Citronkūka

Salīts jūras asaris	Kukurūzas miltu maize
Jēra stilbs tandūra	Perde risi
Cepumu siera kūka	Veģetāriešu sāļais pirāgs
Bagete ar čaļa gaļu	Spinātu pirāgs

Pusfabrikātu izvēlņu kulinārijas receptes

PICA

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 400 g miltu
- 15 g sāls
- 3 g svaiga rauga
- 20 g olīveļļas
- 250 g remdena ūdens
-

Mērcei:

- 2 tomāti, sagriezti
- Puse ēdamkarotes tomātu pastas
- 1 tējkarote cukura
- 1 tējkarote sāls
- 1 ēdamkarote olīveļļas

Garnējumam:

- 150 g sasmalcināta mocarella vai čedaras siera
- Salamī, fermentētas desiņas, kukurūza, olīvas, sēnes pēc izvēles

SAGATAVOŠANA

- Iejuciet ūdeni raugu, to pilnībā izšķīdinot.
- Sajauciet pusi no paredzētā miltu daudzuma ar raugu un ūdens maisījumu.
- Turpiniet maisīt, pievienojot sāli un olīveļļu.
- Pēc atlikušās miltu daļas pievienošanas maisiet, līdz tiek iegūta mīksta mīkla.
- Pārvietojiet mīklu ietaukotā traukā un pārklājiet ar plastmasas plēvi. Ļaujiet mīklai vienu nakti fermentēties istabas temperatūrā.
- Uzlieciet raudzēto mīklu uz virtuves darbvirsmas un mīciet. Pārklājiet mīklu ar trauku un ļaujiet tai nostāvēties vēl 30 minūtes.
- Pēc tam uzlieciet mīklu uz parastas cepešpannas, kurā ieklāts pret taukiem izturīgs papīrs, un izritiniet mīklu ar roku.
- Traukā sajauciet visas mērces sastāvdaļas un pārklājiet ar maisījumu mīklu, ko pirms tam novietojāt uz cepešpannas.
- Pievienojiet sasmalcinātu mocarella sieru un garnējumu pēc nepieciešamības.
- Visbeidzot garnējumam varat pievienot nedaudz olīveļļas.

- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.
- Pasniedziet karstu.

LAZANJA

SASTĀVDAĻAS

Boloņas mērcei:

- 200 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 1 vidēja lieluma sipols, sagriezts gabalos
- 1 vidēja lieluma burkāns, rīvēts
- ½ no vidēja lieluma selerijas saknes, rīvēta
- 2 tomāti, sagriezti
- 1 ēdamkarote tomātu pastas
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g sviesta
- ½ glāzes sarkanvīna
- 1 lauru lapa
- Sāls
- Melnie pipari
- ½ muskatrieksta, sasmalcināta

Bešamela mērcei:

- 2 glāzes piena
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 40 g sviesta
- ½ pakas sausu lazanjas makaronu
- 200 g parmezāna siera pulvera

SAGATAVOŠANA

Boloņas mērces sagatavošana:

- Cepiet dārzeņus, izņemot tomātus, olīveļļā un sviestā 5 minūtes.
- Pievienojiet dārzeņiem samaltu liellopu gaļu un cepiet vēl 5 minūtes.
- Pielejiet vīnu un strauji izvaicējiet tā sastāvā esošo spirtu.
- Pievienojiet maisījumam sasmalcinātus tomātus, kas sajaukti ar tomātu pastu. Gatavojiet maisījumu lielā karstumā, līdz maisījums sāk vārīties, un pēc tam pievienojiet lauru lapu un sautējiet vēl pusstundu. Kad nepieciešams, pielejiet ūdeni (aptuveni 2,5 glāzes).
- Pēc sāls, melno piparu un muskatrieksta pievienošanas pārtrauciet gatavošanu. Pārbaudiet, vai mērce ir sulīga.

KOTLETES AR DĀRZEŅIEM:

SASTĀVDAĻAS

- 500 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 1 vidēja lieluma sipols, sagriezts gabalos
- ½ baklažāna, sagriezta sīkos gabaliņos
- 1 kabacis, sagriezts sīkos gabaliņos
- 1 krāsaina paprika, sagriezta sīkos gabaliņos

- 1 mazs tomāts, bez mizas, bez sēklām, sagriezts gabalos
- 50 g parmezāna siera, sarīvēta
- 5 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 2 olas, sakultas
- 1 tējas krūzīte maizes drupatu
- 1 tējkarote ķimeņu
- 1 tējkarote Jamaikas piparu
- 1 tējkarote melno piparu
- 1 deserta karote sāls
- 2 ēdamkarotes olīveļļas

SAGATAVOŠANA

- Sautējiet dārzeņus olīveļļā.
- Sajauciet sautētos dārzeņus ar citām sastāvdaļām.
- Sagatavojiet izveidoto maisījumu klaipa formā un cieši pārklājiet ar plastmasas plēvi. Atstājiet maisījumu ledusskapī nostāvēties 2 stundas un iegūt formu.
- Izņemiet maisījumu no ledusskapja un noņemiet plastmasas plēvi.
- Ietaujojiet parastu cepešpannu un novietojiet tajā klaipu.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.
- Pirms pasniegt ēdienu, ļaujiet tam nostāvēties vismaz 10 minūtes.

KREMBULĒ

SASTĀVDAĻAS

- 200 ml krējuma
- 90 ml piena
- 50 g smalkā cukura
- 3 olu dzeltenumi
- 1 vaniļas nūjiņa
- Brūnais cukurs

SAGATAVOŠANA

- Katlā sakarsējiet krējumu, smalko cukuru un vaniļu (neuzvāriet).
- Sakuliet olas dzeltenumu atsevišķā traukā. Paņemiet daļu no sakarsētā maisījuma, pievienojiet tam sakultās olas un samaisiet. Pievienojiet atlikušo maisījumu un nepārtraukti maisiet, lai nepieļautu olu uzvārīšanos.
- Iepildiet sagatavoto maisījumu četros atsevišķos traukos.
- Salāgojiet krembrulē trauciņus, kas novietoti uz parastās cepešpannas ar tajā iepildītu ūdeni.
- Gatavojiet desertu uz piektā režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrāsni.
- Pēc pagatavošanas pārkaisiet krembrulē ar brūno cukuru un apbrūniniet augšdaļu ar lodlampu vai cepeškrāsns grilu.

LIELLOPU GAĻAS PĪRĀGS

SASTĀVDAĻAS

- 600 g liellopu gaļas filejas
- 400 g vidēja lieluma kultivētu sēņu
- 1 mazs sipols
- 5 šķipsnas svaiga timiāna, kas atdalīts no zariņiem
- 2 ēdamkarotes granulveida sinepju
- 4 lielas kārtainās mīklas loksnes
- 2 olu dzeltenumi
- 1 ēdamkarote sezama sēklu
- Sāls/melnie pipari
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Sadaliet liellopu gaļu četrās daļās.
- Ieziediet katru daļu ar olīveļļu, pārkaisiet ar sāli un melnajiem pipariem, ievietojiet sakarsētā cepešpannā, tad karsējiet un ļaujiet atdzist.
- Sasmalciniet sipolus, sēnes, svaigu timiānu, sāli un melnos piparus, līdz veidojas viendabīgs maisījums.
- Gatavojiet maisījumu, līdz iztvaiko visa sula, tad ļaujiet atdzist.
- Izklājiet kārtaino mīklu uz virsmas, kas iepriekš pārkaisīta ar miltiem, pielidziniet mīklas malas.
- Uzklājiet uz mīklas sēņu pildījumu atbilstoši liellopu gaļas gabalu lielumam.
- Novietojiet gaļu uz pildījuma un ieziediet ar granulveida sinepēm.
- Pārlieciet mīklas malas pāri gaļai, lai to pilnībā pārklātu.
- Pēc tam cieši nostipriniet kārtainās mīklas malas.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.
- Pēc ēdiena pagatavošanas un pirms pasniegšanas ļaujiet tam 5 minūtes nostāvēties.

DĀRZEŅU ZUPA

SASTĀVDAĻAS

Dārzeņu sulai:

- 1 vidēja lieluma burkāns, nomizots un sagriezts gabalos
- 1 vidēja lieluma selerijas sakne, nomizota un sagriezta gabalos
- 1 vidēja lieluma burkāns, nomizots un sagriezts gabalos
- 1 puravs, sagriezts gabalos
- 2 lauru lapas
- 1 deserta karote melno piparu graudiņi
- 3 litri remdena ūdens

Zupai:

- 1 vidēja lieluma sīpols, nomizots un sagriezts gabalos
- 1 kabacis, sagriezts gabalos
- 1 krāsaina paprika, sagriezta gabalos
- 1 neliels tomāts, sagriezts gabalos
- 1 selerijas sakne, sagriezta gabalos
- 4 ķiploka daiviņas, ar mizu
- 1 tējkarote melno piparu
- 1 deserta karote sāls
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 1,5 l dārzeņu sulas

SAGATAVOŠANA

- Dārzeņu sulai: vāriet visas sastāvdaļas kastrolī aptuveni 45–60 minūtes nelielas jaudas režīmā.
- Izfiltrējiet sagatavoto dārzeņu sulu.
- Ieziediet zupai paredzētos dārzeņus ar olīveļļu, pievienojiet sāli, piparus un izklājiet uz parastas cepešpannas.
- Cepešpannas malā novietojiet alumīnija folijā ietītas ķiploka daiviņas.
- Gatavojiet ēdienu uz pietkā režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrāsnī.
- Samaisiet pagatavotos dārzeņus un nomizotās ķiploka daiviņas ar dārzeņu sulu, līdz veidojas viendabīga masa.
- Pēc pagatavošanas ieteicams ēdienu pasniegt karstu.

FILEJAS STEIKS

SASTĀVDAĻAS

- 700 g teļa gaļas filejas
- 1 ēdamkarote melno piparu graudiņus
- ½ tējas krūzītes krējuma
- ½ tējas krūzītes baltvina
- Olīveļļa
- Sāls

SAGATAVOŠANA

- Rupji sasmalciniet melno piparu graudiņus.
- Pārkaisiet filejas steikus ar sāli un pēc tam pārkaisiet ar rupji samaltajiem melno piparu graudiņiem.
- Novietojiet steikus uz cepešpannas un ietaukojiet abas steiku malas ar olīveļļu.
- Gatavojiet ēdienu uz otrā režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrāsnī.
- Iepildiet steiku cepešpannā baltvīnu, pievienojiet krējumu un sāli.
- Karsējiet mērci, līdz tā sabiezē.
- Kad pagatavotā gaļa 5–10 minūtes ir nostāvējusies cepeškrāsnī, pārkāļiet steikus ar mērci un pasniedziet.

DĀRZEŅU SACEPUMS

SASTĀVDAĻAS

- 150 g brokoļu, tikai ziedu
- 150 g ziedkāpostu, tikai ziedu
- 150 g Briseles kāpostu
- 1 liels burkāns, vidēja biezuma, sagriezts
- 1 liels kartupelis, vidēja biezuma, sagriezts
- 500 ml pienu
- 40 g miltu
- 40 g sviesta
- 80 g parmezāna siera, sagriezta gabaliņos
- 1 tējkarote sasmalcināta muskatrieksta
- Sāls
- Melnie pipari

SAGATAVOŠANA

- Vāriet dārzeņus atsevišķi.
- Izkausējiet sviestu kastrolī, pievienojiet miltus un gatavojiet, līdz milti iekrāsojas gaiši brūnā krāsā.
- Pievienojiet sviesta un miltu maisījumam pienu nelielās devās istabas temperatūrā un maisiet ar putotāju, līdz maisījums sabiezē. Raugieties, lai mērce nekļūtu pārāk bieza.
- Pārkaisiet pagatavoto mērci ar parmezāna sieru, sāli, pipariem un sasmalcināto muskatriekstu.
- Pievienojiet mērcei vāritos dārzeņus un samaisiet.
- Iepildiet maisījumu ugunsizturīgā aptuveni 30×20×7 cm lielā stikla traukā.
- Gatavojiet ēdienu uz ceturtā režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrāsnī.
- Pēc 5–10 minūšu nostāvēšanās pasniedziet pagatavoto dārzeņu sacepumu.

TAHINI SIERA KŪKA

SASTĀVDAĻAS

- 500 g viegla krējuma siera
- 50 g smalkā cukura
- 5 olas
- 35 g cietais
- 200 ml krējuma
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 210 g šķiedrvielu cepumu
- 100 g sviesta

SAGATAVOŠANA

- Pilnībā sasmalciniet šķiedrvielu cepumus.
- Izkausējiet sviestu, pievienojiet sasmalcinātos cepumus un samaisiet.
- Iekāļiet mīklas paplātē cepampapīru, ievietojiet 24–27 cm diametra apaļas formas pannu un nodrošiniet 5 cm attālumu.
- Iepildiet apaļajā pannā sviesta un cepumu maisījumu un izklājiet to vienmērīgi pa visu pannu. Ievietojiet maisījumu ar visu pannu ledusskapī uz 10 minūtēm, lai maisījums atdzistu.

- Citā traukā sakuliet krējumu, sieru un cukuru.
- Atsevišķā bļodā sakuliet olas un cieti.
- Atsevišķā bļodā sakuliet krējumu.
- Samaisiet visus maisījumus un tahini.
- Uzklājiet sagatavoto maisījumu uz sviesta un cepumu pamatnes, ko izņēmt no ledusskapja.
- Gatvojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta
 1. cepeškrāsns režģa.
- Pa nakti atstājiet kūku ledusskapī.



Siera kūkas sagriešanai ieteicams izmantot ūdeni samitrinātu nazi. Tādējādi kūku varēs sagriezt līdzenāk.

JĒRA KAKLA SAUTĒJUMS

SASTĀVDAĻAS

- 800 g jēra kakla, sagriezta apaļās daļās
- 2 ēdamkarotes miltu
- 1 ēdamkarote sviesta
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 2 vidēja lieluma sīpoli, sagriezti sīkos gabaliņos
- 1 ēdamkarote tomātu pastas
- 2 vidēja lieluma tomāti, nomizoti, sagriezti sīkos gabaliņos
- 2 vidēja lieluma burkāni, nomizoti, sagriezti gabalos
- 2 vidēja lieluma kartupeļi, sagriezti gabalos
- 1 deserta karote sausa timiāna
- 250 ml dārzeņu sula
- Sāls

Dārzeņu sulai:

- 1 vidēja lieluma burkāns, nomizots un sagriezts gabalos
- 1 vidēja lieluma selerijas sakne, nomizota un sagriezta gabalos
- 1 vidēja lieluma burkāns, nomizots un sagriezts gabalos
- 1 puravs, sagriezts gabalos
- 2 lauru lapas
- 1 deserta karote melno piparu graudiņi
- 3 litri remdena ūdens

SAGATAVOŠANA

- Dārzeņu sulai: vāriet visas sastāvdaļas kastrolī aptuveni 45–60 minūtes nelielas jaudas režīmā.
- Izfiltrējiet sagatavoto dārzeņu sulu.
- Pārkaisiet jēra kakla šķēles ar sāli, pipariem, miltiem un noņemiet miltu pārpalikumu.
- Cepešpannā karsējiet sviestu un olīveļļu un apcepjiet jēra kakla šķēles.
- Pannā, kurā apcepāt gaļu, sautējiet sīpolus, un pēc tam pievienojiet tomātus, tomātu pastu un sāciet gatavot.

- Maisījumam pievienojiet dārzeņu sulu, sāli un piparus.
- Ievietojiet apceptās jēra kakla šķēles ugunsizturīgā aptuveni 30×20×7 cm{^>3<^} lielā stikla traukā, pievienojiet tomātu mērci un dārzeņus.

CITRONKŪKA

SASTĀVDAĻAS

- 170 g miltu
- 170 g smalkā cukura
- 3 olas
- 5 g cepamā pulvera
- 170 g sviesta (istabas temperatūrā)
- Miziņa, kas iegūta no 2 citroniem
- 2 g vaniļas

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sakuliet olas un cukuru.
- Maisījumam pievienojiet miltus, cepamo pulveri un citrona miziņu.
- Pievienojiet sviestu istabas temperatūrā un maisījumu kārtīgi samaisiet.
- Ietaujojiet ar sviestu aptuveni 27×15×6 cm{^>3<^} lielu kūku teflona veidni un iepildiet tajā maisījumu.
- Gatvojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta
 1. cepeškrāsns režģa.

KĀRŠU PUPIŅAS

SASTĀVDAĻAS

- 115 g kāršu pupiņu
- 150 g pastrami (žāveta liellopu gaļa), sagriezta
- 2 vidēja lieluma sīpoli, sagriezti sīkos gabaliņos
- 4 zaļie pipari, sagriezti plānos gabaliņos
- 2 vidēja lieluma tomāti, nomizoti, sagriezti gabaliņos
- 1 ēdamkarote sarkano piparu pastas
- 1 ēdamkarote tomātu pastas
- 1,5 ēdamkarotes sviesta
- 1 deserta karote čili piparu
- 500 ml dārzeņu sulas (karstas)
- 1 deserta karote dzeramās sodas
- Sāls
- Melnie pipari

SAGATAVOŠANA

- Pirms gatavošanas atstājiet uz nakti kāršu pupiņas iegremdētas ūdenī ar dzeramo sodu.
- Nedaudz karsējiet ūdeni esošās pupiņas.
- Karsējiet sautējumu cepeškrāsnī un pievienojiet sviestu.
- Pievienojiet gabaliņos sagrieztos sīpolus un sāciet cept.
- Pievienojiet piparus, tomātus, sarkano piparu pastu un tomātu pastu un sāciet gatavot.

- Sautēšanas katlā ievietojiet pastrami, vārītās pupiņas, sāli, melnos piparus un čili piparus.
- Pievienojiet maisījumam karstu dārzeņu sulu un pēc tam aptuveni 10 minūtes gatavojiet, izvēloties vidēji lielas jaudas karsēšanas režīmu.
- Pārklājiet sautēšanas katlu ar alumīnija foliju.
- Novietojiet sautēšanas katlu uz augšējā atdalītāja iepriekš sakarsētajā cepeškrāsnī un sāciet gatavot.

KUKURŪZAS MILTU MAIZE

SASTĀVDAĻAS

- 150 g kukurūzas miltu
- 150 g miltu
- 10 g cepamā pulvera
- 7 g sāls
- 5 g smalkā cukura
- 2 olas
- 100 ml piena
- 50 g sviesta, kausēta
- 50 g konservētas kukurūzas, sēklas

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet kukurūzas miltus, miltus, cepamo pulveri, sāli un cukuru.
- Citā bļodā ievietojiet olas, pienu, sviestu un kukurūzu un labi samaisiet.
- Pulvera maisījumam pielejiet šķidro maisījumu un labi samaisiet.
- Ietaukojiet ar sviestu vismaz 8 smalkmaizīšu veidnes un iepildiet veidnēs maisījumu vienādā daudzumā.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.

SĀLĪTS JŪRAS ASARIS

SASTĀVDAĻAS

- 2 jūras asari (aptuveni 2 kg smagi)
- 1 kg akmeņsāls
- 1 kg sāls
- 6 svaiga timiāna šķipsnas, sīki sasmalcinātas
- 6 svaiga timiāna šķipsna, sīki sasmalcinātas
- 10 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 6 smalki sasmalcinātu dilļu šķipsnas
- Sasmalcināta miziņa, kas iegūta no 1 citrona
- 1 ķiploks
- 6 olas baltumi

SAGATAVOŠANA

- Sasmalciniet ķiploku. Sagatavojiet pildījumu, pievienojot smalki sasmalcinātos zaļumus, citrona miziņu un ķiploku.
- Attieciet malā divas ēdamkarotes pildījuma.
- Izķidājiet jūras asarus un notīriet zvīņas. Iepildiet jūras asaros sagatavoto pildījumu.

- Bļodā saputojiet olas baltumu, līdz tā apjoms palielinās, pievienojiet atlikušo pildījumu un sāli un kārtīgi samaisiet.
- Iepildiet nedaudz garnējuma kūku paplātē, ievietojiet tajā jūras asari un pārklājiet to pilnībā ar garnējumu.
- Gatavojiet ēdienu uz ceturta režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrāsnī.
- Pēc pagatavošanas pasniedziet.

PERDE RĪSI

SASTĀVDAĻAS

- 3 cāļa stilbiņi

Pildījumam:

- 2 glāzes rīsu
- 2 ēdamkarotes sviesta
- 2 ēdamkarotes ciedru riekstu
- 2 ēdamkarotes upeņu (kas turētas remdenā ūdenī)
- 4 ēdamkarotes mandeļu, vārītu un nomizotu
- 3 glāzes vistas buljona
- Sāls
- Melnie pipari

Mīklai:

- 125 g sviesta, istabas temperatūrā
- 2 olas
- 400 g miltu
- 1,5 tējkarotes sāls
- 100 g jogurta

SAGATAVOŠANA

- Vāriet cāļu stilbinus, noņemiet ādas un pēc atdzišanas sadaliet mazos gabaliņos.
- Izfiltrējiet pildījumam paredzēto vistas buljonu.
- Gatavojiet mandeļus, upenes un ciedru riekstus sviestā un iepildiet maisījumu bļodā.
- Nomazgājiet rīsus un pusstundu turiet tos remdenā sālsūdenī.
- Pagatavojiet rīsus sviestā (tajā, kurā gatavojāt arī mandeļus, upenes un ciedru riekstus).
- Pievienojiet karstu vistas buljonu, sāli un maisiet 10 minūtes, tad ļaujiet nostāvēties vēl 10 minūtes.
- Pēc tam uzlejiet pildījumu uz mandeļiem, upenēm un ciedru riekstiem un samaisiet.
- Iejuciet miltus, sviestu un sāli mīklai, turpiniet maisīt, pievienojot arī olas, un pēc tam pievienojiet jogurtu, mīklu kārtīgi izmīciet; pārklājiet mīklu ar plastmasas plēvi un turiet ledusskapī 30 minūtes.
- Izklājiet mīklu uz virsmas, kas iepriekš pārkaisīta ar miltiem, un sadaliet mīklu vienā lielā un vienā mazā daļā.

- Ietaukojiet ar sviestu aptuveni 25×36×6 cm^(^>3<^) lielu stikla trauku, ievietojiet tajā lielāko mīklas daļu tā, lai mīklas malas izvirzās pāri trauka malām.
- Uzklājiet vienu kārtu risu pildījuma un vienu vistas kārtu.
- Pilnībā pārklājiet risu pildījumu ar mazo mīklas daļu.
- Noņemiet lieko mīklas daudzumu, kas izvirzījies pāri malām, pievienojot to mīklai augšdaļā.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.

JĒRA STILBS TANDŪRĀ

SASTĀVDAĻAS

- 2 kg nesadalīta jēra stilba
- 3 šķipsnas svaiga timiāna
- 3 šķipsnas svaiga rozmarīna
- 8 ķiploka daiviņas

SAGATAVOŠANA

- Ar asu nazi iegrieziet mandeļu formas līnijas jēra stilba taucainajās daļās.
- Ievietojiet iegriezumos zaļumus un ķiploku.
- Novietojiet jēra stilbu uz grila režģa.
- Gatavojiet ēdienu, iepriekš sakarsētajā cepeškrāsnī ievietojot paplāti ceturtajā plauktā zem grila režģa.

VEĢETĀRIEŠU SĀLAIS PĪRĀGS

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 270 g miltu
- 1 tējkarote sāls
- 180 g sviesta, auksta, gabalos
- 50 g auksta ūdens

Pildījumam:

- 3 olas
- 2 ēdamkarotes krējuma
- 70 g brokoļu, tikai ziedu
- 1 neliels sīpols, sagriezts sikos gabaliņos
- 2 krāsainas paprikas, sagrieztas sikos gabaliņos
- 5 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- Sāls
- Melnie pipari

SAGATAVOŠANA

- Iejauciet mīklu, pievienojot miltus, sāli un sviestu.
- Kad mīkla ir kļuvusi viendabīga, pievienojiet auksto ūdeni, tad turpiniet mīcīt.
- Pārklājiet mīklu ar plastmasas plēvi un turiet ledusskapī vienu stundu.
- Vāriet dārzeņus sālsūdenī atsevišķos katlos, un turiet tos sālsūdenī, lai dārzeņi nezaudētu krāsu.

- Sakuliet olas ar krējumu pildījumam. Pievienojiet dārzeņus, pētersīļus, sāli, melnos piparus un samaisiet.
- Ar sviestu ietaukojiet aptuveni 25 cm diametra un 3 cm augstu pannu.
- Izņemiet no ledusskapja mīklu, novietojiet uz virsmas, kas iepriekš pārkaisīta ar miltiem, izrullējiet, novietojiet uz pannas, apstrādājiet mīklas malas un ar dakšiņu izveidojiet mīklā caurumus.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.
- Kad pagājušas 25 minūtes, kopš gatavošanas sākuma, izņemiet pīrāgu pannu, pievienojiet dārzeņu maisījumu un turpiniet gatavošanu.

CEPUMU SIERA KŪKA

SASTĀVDAĻAS

Pamatnei:

- 30 g kakao, izsijāta
- 185 g sviesta, kausēta
- 130 g smalkā cukura
- 2 olas
- 130 g miltu
- 100 g šokolādes skaidiņu

Pildījumam:

- 375 g apstrādāta siera
- 165 g smalkā cukura
- 3 olas
- Pusi tējkarotes vaniļas

Mērcei:

- 100 g krējuma
- 100 g rūgtās šokolādes
- Pusi ēdamkarotes medus

SAGATAVOŠANA

- Sajauciet kakao, smalko cukuru un miltus siera kūkas pamatnei. Pēc tam pievienojiet sviestu, olas, šokolādes skaidiņas un kārtīgi samaisiet maisījumu.
- Ieklājiet mīklas paplātē cepampapīru, ievietojiet 24–27 cm diametra apaļas formas pannu un nodrošiniet 5 cm attālumu.
- Iepildiet pannā siera kūkas pamatnei paredzēto maisījumu un izklājiet to.
- Lai izveidotu pildījumu, samaisiet apstrādāto sieru, smalko cukuru un vaniļu. Maisīšanas laikā pievienojiet olas pa vienai, līdz tiek iegūta viendabīga masa.
- Izklājiet pildījumam sagatavoto maisījumu uz siera kūkas pamatnes.
- Gatavojiet ēdienu uz ceturta režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrānsi.

- Mērcei: nelielā tvaika kastrolī izkausējiet krējumu, šokolādi un medu.
- Pievienojiet sagatavoto mērci un vienmērīgi izklājiet to, tad atdzesējiet siera kūku istabas temperatūrā.
- 3–4 stundas turiet cepumu siera kūku ledusskapī.



Siera kūkas sagriešanai ieteicams izmantot ūdeni samitrinātu nazi. Tādējādi kūku varēs sagriezt līdzenāk.

SPINĀTU PĪRĀGS SASTĀVDAĻAS

Pildījumam:

- 250 g spinātu
- 4 olas
- 1 ēdamkarote piena
- 100 g parmezāna siera, sagriezta gabaliņos
- 1 tējkarote sasmalcināta muskatrieksta
- 1 ēdamkarote ciedru riekstu
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- Melnie pipari
- Sāls

Mērcei:

- 200 g kazas siera, sarīvēta
- 150 ml piena

SAGATAVOŠANA

- Sagrieziet spinātu lapas, tad nomazgājiet un nosusiniet tās.
- Kastrolī iepildiet olīveļļu, pievienojiet spinātus.
- 5 minūtes sautējiet spinātus.
- Ievietojiet pagatavotos spinātus caurdurī un ar karoti noņemiet lieko ūdeni.
- Sajauciet visas sastāvdaļas, izveidojot viendabīgu krēmīgu masu.
- 4 mazos alumīnija katliņos ieklājiet pret tautiem izturīgu papīru.
- Sadaliet sagatavoto maisījumu vienādās daļās un ievietojiet četros katliņos.
- Salāgojiet katliņus uz parastas cepešpannas ar tajā iepildītu ūdeni.
- Gatavojiet ēdienu uz iepriekš sakarsēta 1. cepeškrāsns režģa.
- Uz cepešpannas izkausējiet kazas sieru un pienu mērcei.
- Pārklājiet pagatavoto spinātu pīrāgu ar mērci un pasniedziet.

VISTAS STILBIŅI SASTĀVDAĻAS

- 4 vistas stilbiņi, bez kauliem
- 6 vidēja lieluma kartupeļi

- 3 svaiga timiāna šķipsnas, sīki sasmalcinātas
- Sāls

Pildījumam:

- 5 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 ķiploka daiviņas
- 5 ēdamkarotes maizes drupatu
- 3 šķipsnas sausas salvijas tējas, smalki sasmalcinātas
- 3 svaiga timiāna šķipsnas, sīki sasmalcinātas
- 3 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- Sāls
- Melnie pipari

SAGATAVOŠANA

- Cepešpannā sakarsējiet olīveļļu pildījumam.
- Plāni sagrieziet ķiploku un sautējiet cepešpannā.
- Pievienojiet maizes drupatas un gatavojiet.
- Maizes drupatu maisījumam pievienojiet salvijas tēju, svaigu timiānu, pētersīļus, sāli, piparus un sagatavojiet pildījumu.
- Iepildiet pildījumu vistas stilbiņu vidusdaļā un saspiediet kopā gaļas malas.
- Sagrieziet kartupeļus gabalos, pārkaisiet ar rozmarīnu, sāli un pievienojiet olīveļļu.
- Ievietojiet sagrieztos kartupeļus cepešpannā.
- Novietojiet uz cepešpannas grīla režģi un novietojiet uz tā vistas stilbiņus.
- Gatavojiet ēdienu uz ceturtā režģa, iepriekš sakarsējot cepeškrānsi.

Grīla izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Grilēšanu var veikt vienā cepeškrāsns daļā, tikai augšējā daļā vai augšējā daļā, kad darbojas apakšējā un augšējā daļa.

Grilēšana atsevišķa lielā cepeškrāsns daļā

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrānsi un iestatot pašreizējā laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrānsi, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



4. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamo grila funkciju.



5. Pēc funkcijas atlasē var iestatīt šādus parametrus: "Temperature" (Temperatūra), "Rapid Heating (Booster)" (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), "Cooking time" (Ēdiena gatavošanas laiks) un "Cook end time" (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Cepeskrāsns atsevišķas daļas izmantošana) *Cepeskrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 22*
6. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākota gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **"Cooking"** (Ēdiena gatavošana).
7. Ja šādi iestatīts, gatavošanas laika beigās cepeskrāsns automātiski izslēgsies. Displejā parādīsies teksts **"Enjoy your meal"** (Izbaudiet maltīti) un divas reizes atskanēs skaņas signāls. Cepeskrāsns automātiski izslēgsies. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, pēc gatavošanas vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai pabeigtu gatavošanu.
8. Lai izslēgtu cepeskrāsns, pieskarieties taustiņam .

Grilēšana tikai augšējā cepeskrāsns daļā

Pirmo reizi ieslēdzot cepeskrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeskrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeskrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

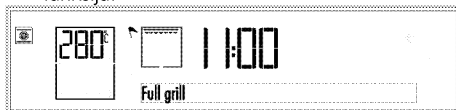


Pretējā gadījumā cepeskrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeskrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeskrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



4. Pieskarieties , lai atlasītu vēlamo grila funkciju.



5. Pēc funkcijas atlasē var iestatīt šādus parametrus: "Temperature" (Temperatūra), "Rapid Heating (Booster)" (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), "Cooking time" (Ēdiena gatavošanas laiks) un "Cook end time" (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Tikai cepeskrāsns augšējās un apakšējās daļas izmantošana) *Cepeskrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 22*
6. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākota gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **"Cooking"** (Ēdiena gatavošana).
7. Ja šādi iestatīts, gatavošanas laika beigās cepeskrāsns automātiski izslēgsies. Displejā parādīsies teksts **"Enjoy your meal"** (Izbaudiet maltīti) un divas reizes atskanēs skaņas signāls. Cepeskrāsns automātiski izslēgsies. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, pēc gatavošanas vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai pabeigtu gatavošanu.
8. Lai izslēgtu cepeskrāsns, pieskarieties taustiņam .

Grilēšana, izmantojot tikai augšējo cepeskrāsns daļu, ja darbojas augšējā un apakšējā daļa

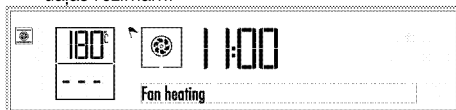
Pirmo reizi ieslēdzot cepeskrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeskrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.



1. **Ievietojiet cepeskrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.**





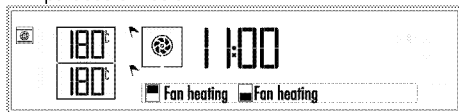
Pretējā gadījumā cepeskrāsns nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeskrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeskrāsns pirmās ieslēgšanas reizes tiks parādīta gatavošanas funkcija atsevišķas lielas daļas režīmam.




 Katru reizi pieskaroties taustiņam , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties taustiņam . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās simbols .




5. Pieskaroties taustiņam , izvēlieties vēlamo funkciju pāri, ja augšējā cepeškrāsns daļa ir izvēlēta grilēšanai.



6. Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai varat pielāgot parametru "Temperature" (Temperatūra) un "Cook time" (Ēdiena gatavošanas laiks). Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu simbols . Skatiet šeit: (Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana) *Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 22*

7. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta gatavošana un displejā parādīsies ziņojums **"Cooking"** (Ēdiena gatavošana).
8. Ja šādi iestatīts, gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Displejā parādīsies teksts **"Enjoy your meal"** (Izbaudiet maltīti) un divas reizes atskanēs skaņas signāls. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, pēc gatavošanas vētreiz pieskarieties taustiņam , lai pabeigtu gatavošanu.
9. Lai ieslēgtu cepeškrāsns, pieskarieties taustiņam .

 Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Atsevišķa liela cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4..5	280	20..25 min. #
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4..5	280	25..35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4..5	280	20..25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4..5	280	25..30 min. #
Tela galas karbonāde	Grila režģis	4..5	280	25..30 min. #
Graudzēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.
# atkarībā no biezuma				
Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsnsi.				

Tikai augšējā cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4..5	280	20..25 min. #
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4..5	280	25...35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4..5	280	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4..5	280	25...30 min. #
Tela galas karbonāde	Grila režģis	4..5	280	25...30 min. #
Graudzēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.
# atkarībā no biezuma				
Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsnsi.				

Atsevišķa liela cepeškrāsns daļa: gatavošanas laiku tabula testa ēdienu grilēšanai

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtes)
Graudzēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	280	25...35 min.
Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.				
Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.				

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



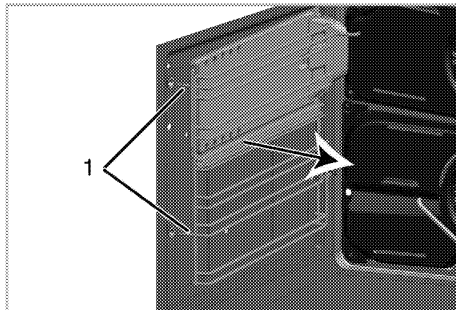
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus.

Var tikt sabojāts vadības panelis!

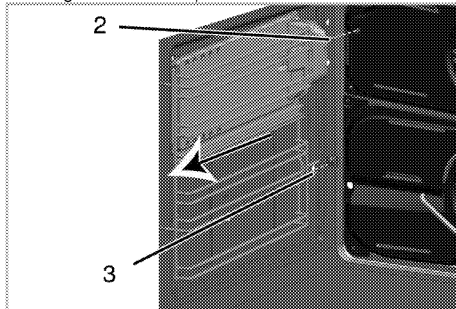
Cepeškrāsns tīrīšana

Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

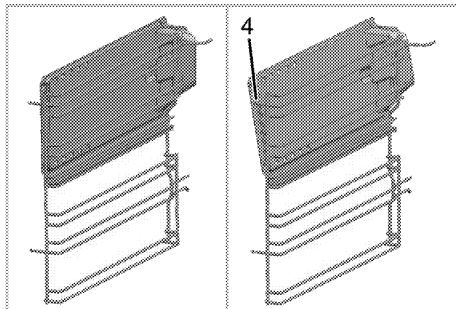
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni.
2. Savelciet stieplu plauktu kopā ar augšpusē sienu, ar ko tas ir savienots, un izņemiet tapu nr. (1) ārā no tās ietvara.



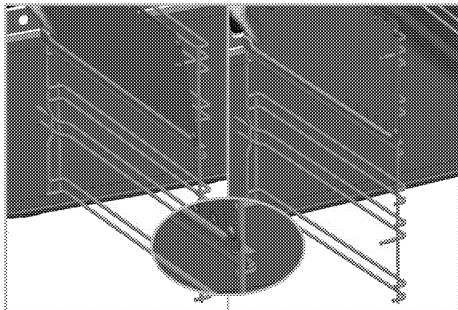
3. Velciet stieplu plauktu virzienā uz sevi kopā ar sānu sienu un izņemiet plauktu un sānu sienu ārā no cepeškrāsns. Pārliecinieties, vai tapa nr. 2 ir izņemta no tās ietvara aizmugures sienā un uzgalis nr. 3 ir noņemts no skrūves sānu sienā.



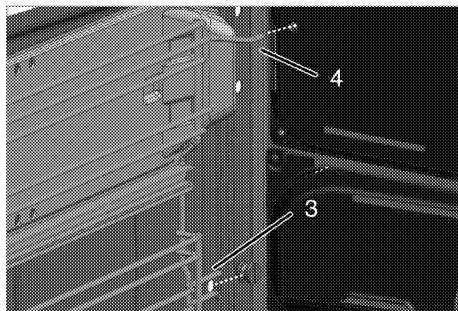
4. Pavelciet stieplu plauktu, lai izņemtu plauktu no cauruma (4) sānu sienā un atdalītu stieplu plauktu un sānu sienu.



- Notīriet stieplu plauktu un sānu sienu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, remdenu ūdeni un mikstu drānu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas ievietojiet stieplu plauktu tapu nr. 1 sānu sienas atverē (4). Pārļiecinieties, vai sānu sienas plāksne ir nostiprināta stieplu plaukta ietvarā.



- Nostipriniet sānu sienas un stieplu plaukta mezglu pie cepeškrāsns tā, lai to tapas (2) varētu ievietot korpusa ietvaros, bet uzgali nr. 3 — uz skrūves sānu sienā.



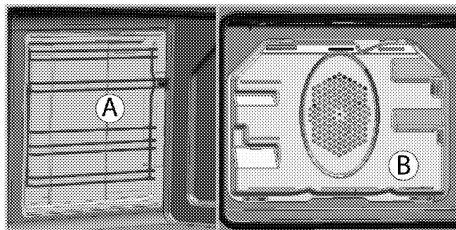
- Ievietojiet stieplu plaukta tapu (1) ietvarā, kas atrodas korpusā.

i Pārļiecinieties, vai stieplu plaukta un sānu sienas komplekts labi ieguj ietvarā.

Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).



Cepeškrāsns durvju tīrīšana

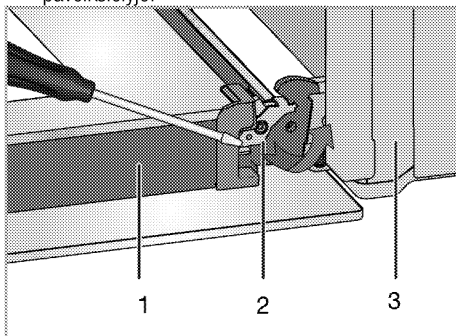
Cepeškrāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drānu vai sūkli, un noslaukiet ar sausu drānu.

i Neizmantojiet cepeškrāsns durvju tīrīšanai kodīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

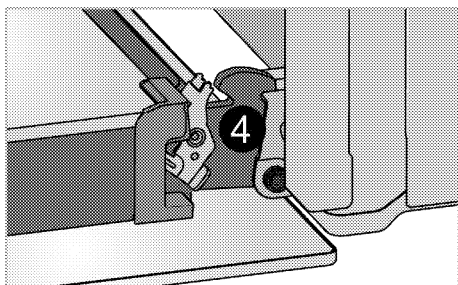
i Priekšējo durvju iekšējais stikls ir pārklāts ar viegli tīrāmu materiālu. Neizmantojiet kodīgus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, asus sūkļus vai balinātāju priekšējo durvju iekšējā stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu. Tas var sabojāt pārklājuma materiālu.

Krāsns durvju izņemšana

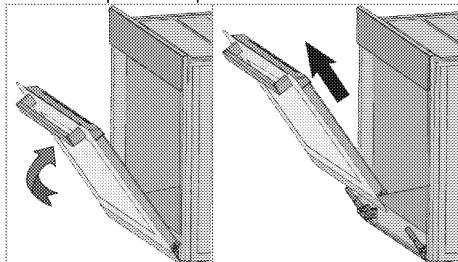
- Atidarykite priekšines dureles (1).
- Atlenkīte spausťukus, esančīus p'rie dešīnēs ir kairēs p'riekīnīų durelīų pusēs v'rių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



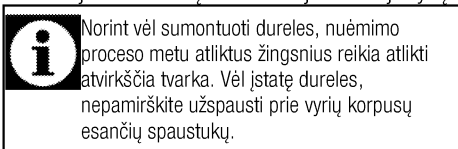
- Durvis
- Enģes bloķēšana(aizvērtā pozīcija)
- Krāsns
- Enģes bloķēšana(atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



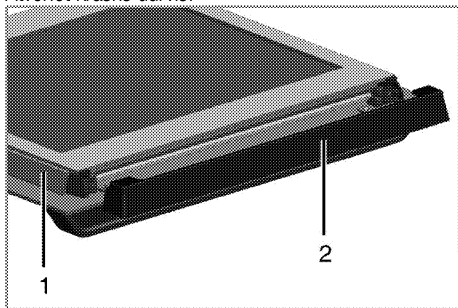
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausstukų.

Iekšėjo stikla durvju izņemšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

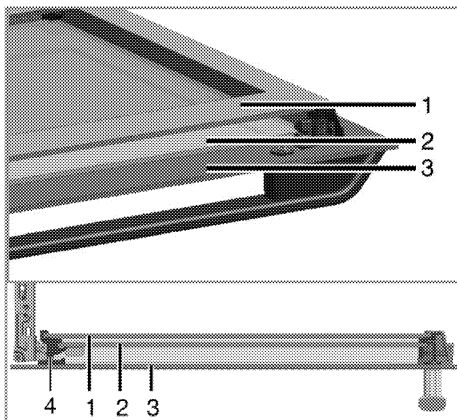
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



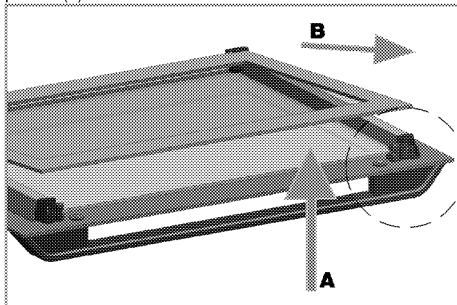
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



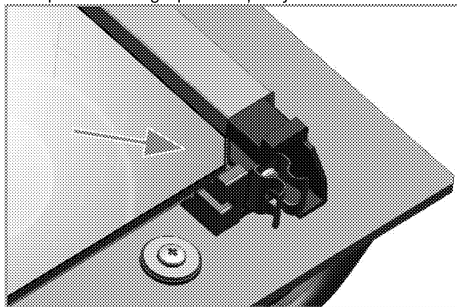
- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī.



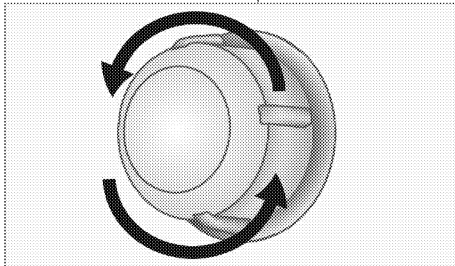
Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1). Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomaiņšana

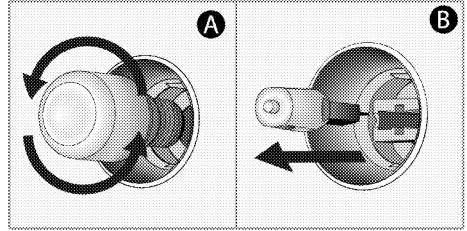
	<p>BĪSTAMI: Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomaiņšanas pārlicinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!</p>
	<p>Cepeškrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 11". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.</p>
	<p>Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.</p>
	<p>Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota māsasaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.</p>
	<p>Šajā ierīcē izmantotājām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.</p>

Ja cepeškrāsniņ ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



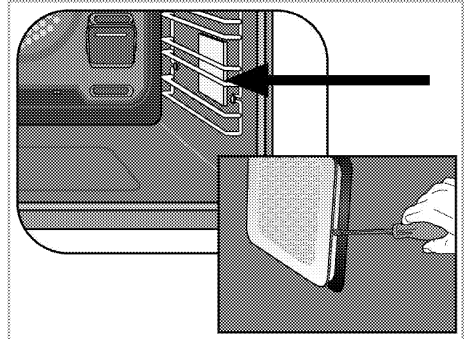
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



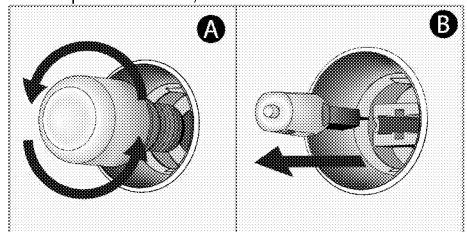
4. Uzlieciet stikla vāku.

Ja cepeškrāsniņ ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieplu plauktus, kā norādīts. Skatiet .



3. Ar skrūvgrieža palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieplu plauktus.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.

