

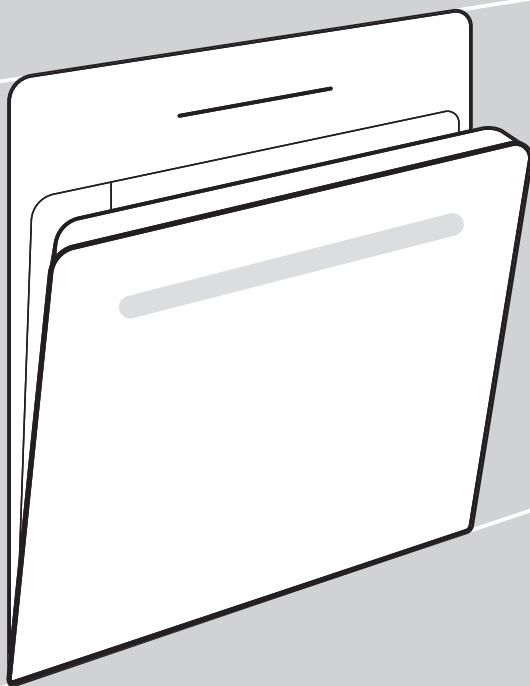


LV

LV

IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNIS

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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


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


Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

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

<http://www.gorenje.com>

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

 **INFORMĀCIJA**
Informācija, padoms vai ieteikums

 **BRĪDINĀJUMS!**
Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

Saturs

Drošības pasākumi	4
Citi svarīgi drošības brīdinājumi	5
Iekārtas apraksts	7
Datu plāksnīte – informācija par produktu	7
Vadības bloks	8
Kontrollampiņas	8
Iekārtas aprīkojums	9
Vadotnes	9
Cepeškrāsns durvju slēdzis	10
Dzesēšanas ventilators	10
Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi	10
Pirms pirmās lietošanas	12
Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize	12
Iestatījumu izvēlēšanās	12
GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE	12
TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA	14
TAIMERA FUNKCIJAS	14
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana	17
Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.	17
Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai	18
Gatavošanas tabula	19
Tīrīšana un apkope	23
Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai	24
Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana	25
Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.	26
Spuldzes nomaiņa	27
Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	28
Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem	28
Likvidēšana	29
Gatavošanas tests	30

Drošības pasākumi

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

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

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

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

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

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

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

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

Tīriet cepeškrāsni tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

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

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

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

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

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



BRĪDINĀJUMS!

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

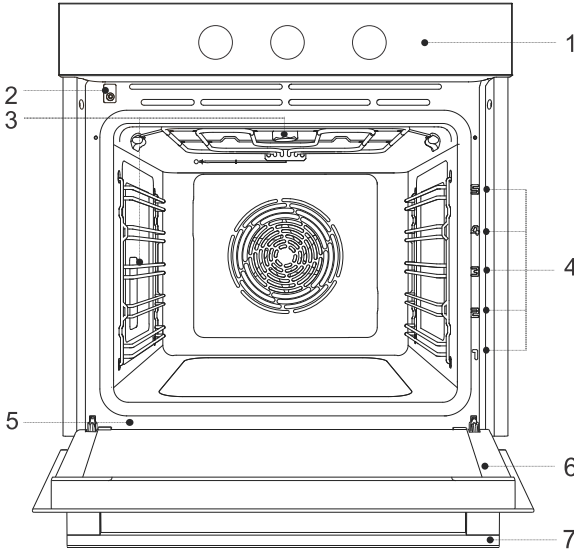
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

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



1. Vadības panelis

2. Durtiņu slēdzis

3. Apgaismojums

4. Vadotnes – gatavošanas līmeņi

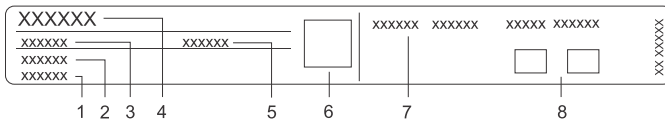
5. Datu plāksnīte

6. Cepeškrāsns durtiņas

7. Durtiņu rokturis

Datu plāksnīte – informācija par produktu

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



1. Sērijas numurs

2. Modelis

3. Tips

4. Zīmols

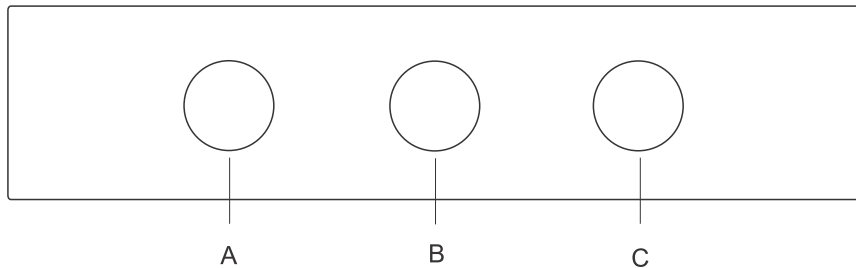
5. ID/kods

6. QR kods (atkarībā no modeļa)

7. Tehniskā informācija

8. Atbilstības marķējums/simboli

Vadības bloks



- A. Gatavošanas sistēmu selektorpoga
- B. Elektronisks programmas taimeris
- C. Temperatūras iestatījumu poga

Kontrollampiņas

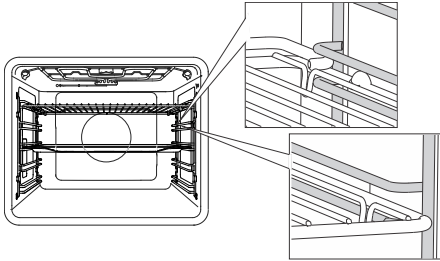
Signāllampiņa: indikators deg, kad darbojas cepeškrāsns sildītāji. Kad sasniegta atlasītā temperatūra, indikators izslēdzas.

Iekārtas aprīkojums

Vadotnes

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

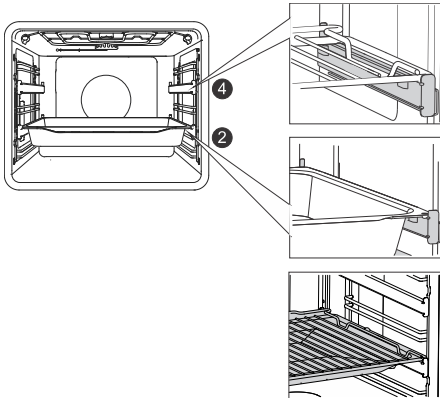
Stieņu vadotnes



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

Nostiprinātas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)

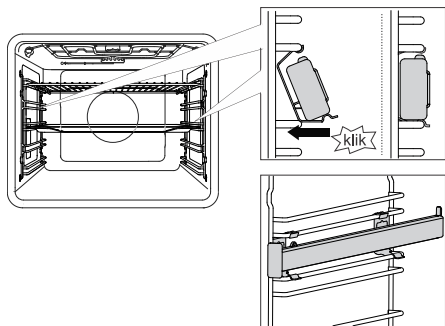


Izvelkamās vadotnes iespējams izmantot 2. un 4. līmenim.

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

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



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

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

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

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

💡 INFORMĀCIJA

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

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

Cepeškrāsns durvju slēdzis

(atkarībā no modeļa)

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

Dzesēšanas ventilators

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

Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

(atkarībā no modeļa)



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

💡 INFORMĀCIJA

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



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



BRĪDINĀJUMS!

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



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



INFORMĀCIJA

Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotnē.




BRĪDINĀJUMS!

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

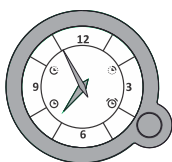
Pirms pirmās lietošanas

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


Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam pirmajā reizē vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos simbols .

Lai cepeškrāsns darbotos, piespiediet taimera pogu un 2 sekundes turiet to piespiestu. Laika displejs beigs mirgot. Ja nekādi taimera iestatījumi nav izdarīti, cepeškrāsns var lietot bez ierobežojumiem.



PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Atkārtoti piespiediet taimera pogu, lai atlasītu pulksteņa simbolu  ; simbols sāks mirgot.

Grieziet taimera pogu, lai iestatītu laiku. Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot pogu. Ja nekas netiks piespiests, pēc dažām sekundēm iestatījums tiks saglabāts automātiski. Ik reizi piespiežot pogu, to apstiprinās īss akustisks signāls.

Iestatījumu izvēlēšanās

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE















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





INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

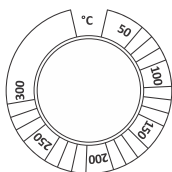
Simbols	Lietošana
	STRAUJA PIRMSSILDĪŠANA Lai sasniegtu iestatīto temperatūru iespējami īsākajā laikā. Kad cepeškrāsns ir uzkaršēta līdz atlasītajai temperatūrai, tiek raidīts īss akustisks signāls. Tam seko sistēmas iestatījums, ko vēlaties izmantot ēdiena gatavošanai. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.
	LIELAIS GRILS AR VENTILATORU Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.

Simbols	Lietošana
	<p>INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI)¹⁾ Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos. Tvaika pieplūde veicina apbrūnināšanu un kraukšķīgāku virsmu.</p>
	<p>KARSTĀIS GAISS¹⁾ Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tādējādi tas izžāvē virsmu un veido biezāku garoziņu. Lietojiet šo sistēmu, lai gatavotu gaļu, konditorejas izstrādājumus un dārzeņus un lai kaltētu pārtiku uz viena režģa vai uz vairākiem režģiem vienlaikus. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu. Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu.</p>
	<p>AUGŠĒJĀIS UN APAKŠĒJĀIS SILDELEMENTS¹⁾ Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē gatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai). Tvaika pieplūde nodrošina labāku apbrūnināšanu un ēdiena virsmas kraukšķīgumu.</p>
	<p>LIELAIS GRILS Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaizi, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240 °C.</p>
	<p>LĒNA CEPŠANA²⁾ Viegļai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmieni saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C</p>
	<p>PICAS REŽĪMS Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.</p>
	<p>SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem.</p>
	<p>ATLAIDINĀŠANA Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliet kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī.</p>
	<p>AQUA CLEANŠī programma atvieglo traupu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē.</p>

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

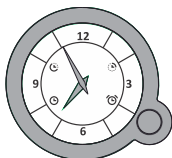
- 1)  Izmantojot šīs sistēmas, cepšanas procesā iespējams pievienot tvaiku. Pēc sistēmas atlasīšanas darbosies pamatfunkcija. Ja tiek izmantota cepešpanna ar ūdeni, funkcija tiek izmainīta uz cepšanu ar pievienotu tvaiku (skatiet nodaļu "Gatavošanas darbību sākums").
- 2) To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes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

TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

TAIMERA FUNKCIJAS



Programmas taimeri var lietot, lai iestatītu cepeškrāsns darbību divējādi:





Ēdiena gatavošana pēc laika

Šajā režīmā var precizēt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu).




INFORMĀCIJA

Ilgākais iespējamais iestatījums ir 15 stundas no pašreizējā brīža. Pārlicinieties, vai pulkstenis ir precīzi iestatīts uz pašreizējo laiku.

Atkārtoti piespiediet taimera pogu, lai atlasītu simbolu ; simbols sāks mirgot. Grieziat taimera pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku. Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot pogu. Pulksteņa rādītāji pāries atpakaļ pie laika rādīšanas. Iedegsies gatavošanas pabeigšanas simbols .

Ieslēdziet cepeškrāsni (sistēmu un temperatūru iestatiet ar cepeškrāsns grozāmpogām). Cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties un pārtrauks darbu atlasītajā pārtraukšanas laikā.

Kad pulkstenis sasniegs atlasīto beigu laiku, cepeškrāsns tiks izslēgta. Tiks raidīts saraustīts akustiskais signāls, ko var izslēgt, piespiežot pogu; pretējā gadījumā pēc 1 minūtes tas izslēdzas automātiski. Mirgos simbols . Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet pogu un turiet to 2 sekundes piespiestu, un iestatiet jaunu gatavošanas ilgumu.







Atliktās palaišanas funkcija

Šo funkciju lietojiet, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika perioda. Ievietojiet trauku cepeškrāsnī. Tad iestatiet programmas ilgumu un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs.




INFORMĀCIJA

Gatavošanas procesa sākumu var atlikt ne vairāk kā par 12 stundām attiecībā pret pašreizējo laiku, un laiku, kad gatavošanas procesam ir jābeidzas, var iestatīt līdz 15 stundām uz priekšu. Pārliecinieties, vai pulkstenis ir precīzi iestatīts uz pašreizējo laiku.

Atkārtoti piespiediet taimera pogu, lai atlasītu simbolu ; simbols sāks mirgot. Grieziet pogu, lai iestatītu vajadzīgo sākuma laiku. Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot pogu. Tad sāks mirgot gatavošanas beigu laika simbols . Grieziet taimera pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku. Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot pogu. Pulksteņa rādītāji pāries atpakaļ pie laika rādīšanas, un iedegsies simbols  un .

Ar attiecīgajām grozāmpogām iestatiet sistēmu un temperatūru. Taimeris nogaidīs līdz gatavošanas procesa palaišanai. Cepeškrāsns sāks darboties sākuma laikā un pārtrauks darbu pārtraukšanas laikā.

Kad pulkstenis sasniegs atlasīto beigu laiku, cepeškrāsns tiks izslēgta. Tiks raidīts saraustīts akustiskais signāls, ko var izslēgt, piespiežot pogu; pretējā gadījumā pēc 1 minūtes tas izslēdzas automātiski. Mirgos simbols . Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet pogu un turiet to 2 sekundes piespiestu, un iestatiet jaunu gatavošanas ilgumu.



BRĪDINĀJUMS!



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

Ātrbojīgu ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī.



Atlikušā laika taimera iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības.

Atkārtoti piespiediet taimera pogu, lai atlasītu simbolu ; simbols sāks mirgot. Griezot taimera pogu, iestatiet laiku, kad vēlaties, lai minūšu atgādne raidītu signālu. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 3 stundas. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot pogu. Pulksteņa rādītāji pāries atpakaļ pie laika rādīšanas, un iedegsies simbols .

Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs saraustīts akustiskais signāls. Akustisko signālu var izslēgt, piespiežot pogu; pretējā gadījumā pēc 1 minūtes tas izslēdzas automātiski.



INFORMĀCIJA

Ja ir iestatīta kāda taimera funkcija, minūšu atgādni nevar iestatīt.

Iestatījuma rādīšana

Ja ir iestatīta taimera funkcija, to var pārbaudīt, nospiežot taimera pogu. Pulksteņa rādītāji uz īsu brīdi pārvietosies uz iestatīto vērtību un pēc tam atgriezīsies, rādot pašreizējo laiku.

Iestatījuma dzēšana

Dzēsiet iestatījumu, piespiežot pogu un 2 sekundes turot to piespiestu. Dzēstās funkcijas simbols tiks izslēgts.

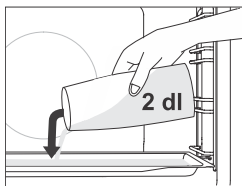
Ēdiena gatavošanas procesa sākšana

Iestatiet sistēmu un temperatūru un tad sāciet gatavošanas procesu.



INFORMĀCIJA

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



Cepšana ar papildu tvaiku ☞

Izmantojot sistēmas ar **papildu tvaika pieplūdi**, ievietojiet vēl neiesilušās cepeškrāsns pirmajā vadotņū līmenī lēzenu cepamplāti. Ielejiet cepamplāti ūdeni (ne vairāk par 0,2 l). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.



INFORMĀCIJA

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

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

Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

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



INFORMĀCIJA

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

Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

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

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

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

Gatavošanas tabula

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

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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

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

Tīrīšana un apkope



BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

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

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

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

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

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



INFORMĀCIJA

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

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

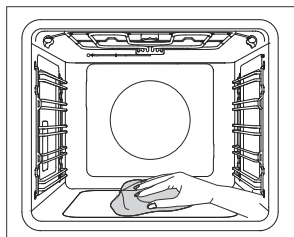
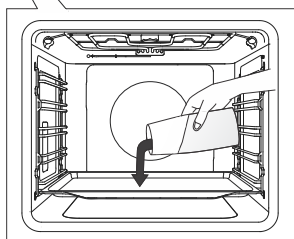
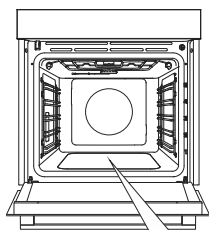
Iekārtas lietošanas laikā var aizdegties ēdiena atliekas (tauki, cukurs, proteīns). Tāpēc pirms katras lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns iekšienes un piederumiem lielākos netīrumus un atliekas.

Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai


Šī programma atvieglo jebkādu traipu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

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

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



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

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

3 Ļaujiet programmai pusstundu darboties.

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



INFORMĀCIJA

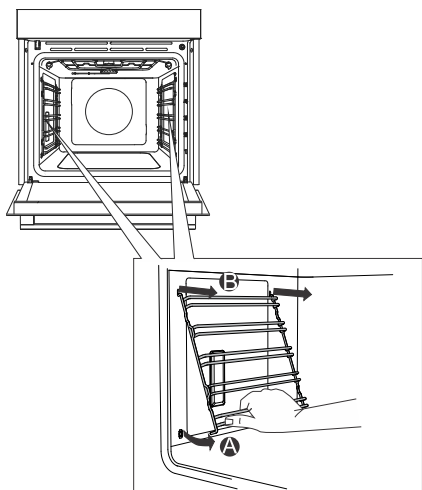
Ja tīrīšana nav sekmīga (ja traipi ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.



BRĪDINĀJUMS!

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

Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



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

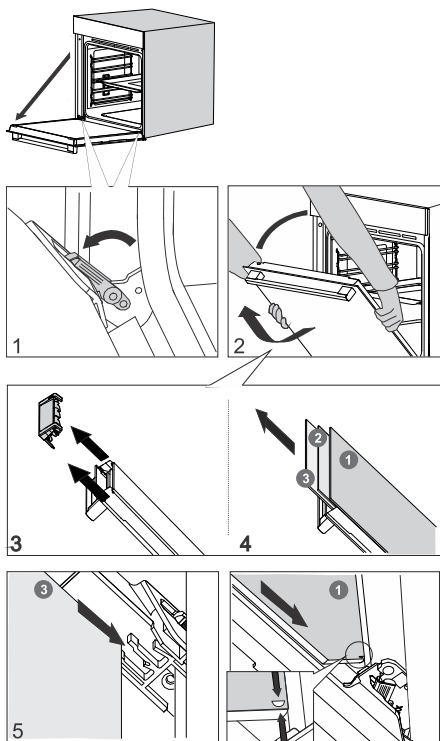
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1 Vispirms pilnībā atveriet durvīņas (līdz galam).

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

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

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

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

5 Ievietojot stikla paneļus, rīkojieties pretējā secībā.

INFORMĀCIJA

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

BRĪDINĀJUMS!

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

Vienmērīga durvīņu aizvēršana un atvēršana

(atkarībā no modeļa)

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

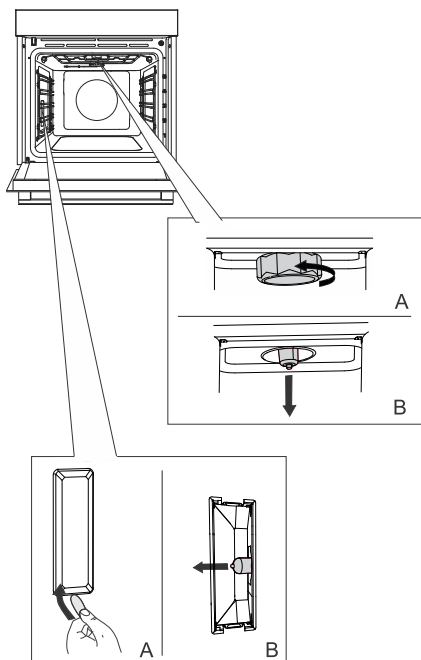
BRĪDINĀJUMS!

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

Spuldzes nomaiņa

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

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



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

2 Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.



INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Izmantojiet aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdedzināšanās.



BRĪDINĀJUMS!

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

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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

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

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

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

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

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

Tālāk sniegti dažādi padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

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

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

Likvidēšana



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

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

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

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

Gatavošanas tests



















EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

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


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

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

*** Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

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

CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI

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



889151-a14

